

Учебный план
программы профессионального обучения профессиональной подготовки
по профессии 16675 «Повар»

Индекс	Наименование учебных дисциплин, курсов, практик	Учебная нагрузка обучающихся час.			Формы контроля
		Всего часов	В том числе		
			Теоретические(аудиторные)	Практические, лабораторные занятия	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	62	50	12	
ОП.01	Введение в профессию	6	6	-	
ОП.02	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	18	18	-	дз
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8	-	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8	8	-	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	16	4	12	дз
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	6	6	-	
П.00	Профессиональный цикл				
ПМ.00	Профессиональные модули* (Технология приготовления кулинарной продукции различного ассортимента)	204	24	180	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	86	8	78	дз
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	118	16	102	дз
УП	Учебная практика				
УП.01	Учебная практика	36		36	дз
ПП	Производственная практика				
ПП.02	Производственная практика	144		144	дз
ИА	Квалификационный экзамен	8			Э(кв)
Всего		454	74	372	8