

Учебный план по профессии 16675 «Повар»

Индекс	Наименование дисциплин	Количество часов			Количество		
		Всего	В том числе		Форма текущего контроля		Форма промежуточной аттестации
			теоретические	практические	ПР	ЛР	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	246	230	16			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	30	30	-			ДЗ
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	56	56	-			ДЗ
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	12	12	-			-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	30	30	-			ДЗ
ОП.05	Основы калькуляции и учета	46	30	16			ДЗ
ОП.06	Организация производства общественного питания	46	46	-			ДЗ
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	26	26	-			-
П.00	Профессиональный цикл						
ПМ.00	Профессиональные модули	336	106	230			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	106	32	74			ДЗ
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	230	74	156			ДЗ
УП	Учебная практика						
	Учебная практика (в лаборатории)	108 (3нед)		108			ДЗ
ПП	Производственная практика						
ПП.02	Производственная практика	684 (19 нед.)		684			ДЗ
ИА	Квалификационный экзамен	6					Э(кв)
	ИТОГО:	1380	336	1038			6