

Утверждаю
 Директор ЧУПО КТТ
 _____ А.В. Баскаков
 “ _____ ” _____ 201_ г.

Учебный план (Дополнительная профессиональная программа)

Повар

Уровень: профессиональная переподготовка (для лиц, имеющих профессиональное образование – СПО, ВПО)

Нормативный срок обучения: 2,5 месяца

Форма обучения: очная

Квалификация: повар 3 разряда

Документ об образовании: документ установленного образца

№	Наименование дисциплины	Всего часов (самостоятельная работа + обязательная аудиторная нагрузка)	самостоятельная работа	Виды учебных занятий Обязательная аудиторная нагрузка		
				Лекции	Практ. занятия	Форма контроля
1	Теоретическое обучение по профессии	135	45	90		
	Профессиональные дисциплины	18	6	12		
1.1	Экономические и правовые основы производственной деятельности	6	2	4		зачет
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	1	2		зачет
1.3	Калькуляция и учет	3	1	2		зачет
1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	2	4		зачет
2	Профессиональные модули	117	39	78		
2.1	ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПП	18	6	12		зачет
					36	
2.2	ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста ПП	9	3	6		зачет
					36	
2.3	ПМ 03 Приготовление супов и соусов ПП	18	6	12		зачет
					36	
2.4	ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы ПП	18	6	12		зачет
					36	
2.5	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПП	27	9	18		зачет
					46	
2.6	ПМ 06 Приготовление и оформление хо-	18	6	12		зачет

	лодных блюд и закусок ПП				36	
2.7	ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков ПП	9	3	6	36	зачет
3	Производственная практика	262			262	зачет
4	Квалификационный экзамен (с присвоением разряда)	8		-	8	Экзамен
	ИТОГО по учебному плану	405/45// 360	45	90	270	

Зав. отделением ДПО и производственной практикой

Л.Г. Закуринова