**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы профессиональной подготовки

по профессии 16675 Повар

 Квалификация: Повар

Форма обучения очно-заочная (вечерняя)

Нормативный срок-225часов (3 месяца)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Элементы учебного процесса, в т.ч.** | **Количество часов** | **Форма контроля** |
| **всего** | **теретические** | **ЛПЗ** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **1** | **Общепрофессиональный курс** | 23 | 23 |  |  |
| 1.1 | Основы микробиологии,санитарии и гигиены в пищевом производстве | 4 | 4 | - | - |
| 1.2 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 4 | 4 | - | - |
| 1.3 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 15 | 15 | - | - |
| **2** | **Профессиональный курс** |  |  |  |  |
| 2.1 | Приготовление блюд из овощей и грибов | 20 | 15 | 5 | зачёт |
| 2.2 | Приготовление блюд из круп ,бобовых и макаронных изделий,яиц,творога и теста | 20 | 15 | 5 | зачёт |
| 2.3 | Приготовление супов и соусов | 20 | 15 | 5 | зачёт |
| 2.4 | Приготовление блюд из рыбы | 30 | 25 | 5 | зачёт |
| 2.5 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 30 | 25 | 5 | зачёт |
| 2.6 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 20 | 15 | 5 | зачёт |
| 2.7 | Приготовление сладких блюд и напитков | 20 | 15 | 5 | зачёт |
|  | **Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям** | 183 | 148 | 35 |  |
| **УП** | **Учебная практика** |  |  | 42 | Квалификационная пробная работа |
|  | **Консультации** | 4 | 4 |  |  |
|  | **Экзамен** | 4 | 4 |  |  |
|  | **Всего** | 225 |  |  |  |