

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т.А. Советова
 «13» февраля 2020 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ - ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
 ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

Срок обучения: **3,5 месяца/ 318 ак. часов:**

из них:

- аудиторная нагрузка – 150 часов,
 - учебная практика – 168 часов;
- в том числе:
- консультация – 6 часов;
 - итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена – 6 часов.

Индекс	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, курсов, практик	Учебная нагрузка, час			Форма аттестации
		Всего часов	В том числе		
			Аудиторная работа	Учебная практика (практическая подготовка)	
Период обучения		1,3 месяц			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	46	46		
ОП.01	Оборудование предприятий общественного питания	6	6	-	диф. зачет
ОП.02	Основы калькуляции и учета	10	10	-	диф. зачет
ОП.03	Организация производства	16	16	-	диф. зачет
ОП.04	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	6	-	диф. зачет
ОП.05	Товароведение пищевых продуктов	6	6	-	диф. зачет
ОП.06	Деловая культура	8	8	-	диф. зачет
Период обучения		1- 3 месяц			
ПМ.00	Профессиональный цикл				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента	254	254		
МДК.01.01	Кулинария	92	92	-	диф. зачет
УП.01	Учебная практика	162		162	диф. зачет
	Консультация	6	6	3	
ИА	Квалификационный экзамен	6	6	3	КЭ
ВСЕГО		318	318		

