

Согласовано
Директор производства
ООО "Фабрика кухни"

Н.Л. Каменских

«16» 01 2024 г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ ТО "Тюменский
техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса"

М.А.Галанина

«16» 01 2024 г.



Учебный план

по основной программе профессионального обучения - программе повышения квалификации по профессии 16675 Повар

срок обучения 1 месяц (160 часов)

Планируемый уровень квалификации: Повар – 4,5 разряд

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей	Формы контроля	Общее кол-во часов	В том числе:	
				Теория	Практика
ОП	Общепрофессиональные дисциплины		24	12	12
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в предприятиях общественного питания	Диф.зачет	8	4	4
ОП. 02.	Техническое оснащение и охрана труда в предприятиях общественного питания	Диф.зачет	8	4	4
ОП. 03.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Диф.зачет	8	4	4
ПМ	Профессиональные модули		136	28	108
ПМ.01	Организация приготовления сложной кулинарной продукции				
МДК.01.01	Технология приготовления сложной кулинарной продукции	Диф.зачет	72	36	36
ПП.00	Производственная практика	Диф.зачет	56	0	56
К.00	Консультация		2		2
ИА	Итоговая аттестация		6		6
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям		160	40	112
Итого			160		

Руководитель МФЦПК

К.В. Верёвочкина