

Согласовано

Директор производства

ООО "Фабрика кухни"

Н.Л. Каменских

"16" Фабрика кухни 20 26 г.



Утверждаю

Директор ГАПОУ ТО "Тюменский

техникум индустрии питания,

коммерции и сервиса"

М.А. Галанина

"16" Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса 20 26 г.



Учебный план

по основной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар

срок обучения 2 месяца (320 часов)

Планируемый уровень квалификации: повар 3 разряда

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей	Формы контроля	Общее кол-во часов	В том числе:	
				Теория	Практика
ОП	Общепрофессиональные дисциплины		44	22	22
ОП. 01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Диф.зачет	12	6	6
ОП. 02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Диф.зачет	16	8	8
ОП. 03.	Техническое оснащение и охрана труда в предприятиях общественного питания	Диф.зачет	16	8	8
ПМ	Профессиональные модули		268	62	206
ПМ.01	Организация приготовления кулинарной продукции		268	62	206
МДК.01.01.	Технология приготовления кулинарной продукции	Диф.зачет	124	62	62
УП.00	Учебная практика	Диф.зачет	48	0	48
ПП.00	Производственная практика	Диф.зачет	96	0	96
К. 00	Консультация		2	2	
ИА	Итоговая аттестация		6	6	
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям		320	92	228
Итого			320		
Итого			320		

Руководитель структурного подразделения

Т.С. Шалашова