

Учебный план по программе профессионального обучения по профессии Повар

КОД	Элементы ОППО	Всего часов	учебные семестры				Виды аттестации
			1	2	3	4	
Общепрофессиональный цикл							
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	16	16				ДЗ
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	34	25	9			ДЗ
ОП.03	Техническое оснащение рабочего места и охраны труда	34	34				ДЗ
ОП.04	Основы калькуляции и учета	16		16			ДЗ
Профессиональный цикл		0					
МДК.01.01	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	160		80	80		Э
УП.01	Учебная практика	143		108	5	30	ДЗ
	Итоговая аттестация	5				5	Экв.
ВСЕГО		408	75	213	85	35	5ДЗ/1Э/1Экв