

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для профессиональной подготовки
по профессии «Повар – 3 разряд»

№ п/п	Раздел курса	Всего часов
	Общепрофессиональный цикл	32
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	8
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	8
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8
ОП.04	Основы калькуляции и учета	8
	Профессиональный цикл	208
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	22
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	12
УП.01	Учебная практика	6
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	116
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	28
УП.02	Учебная практика	84
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	22
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6
УП.03	Учебная практика	12
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4
УП.04	Учебная практика	12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	28
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
УП.05	Учебная практика	16
	Экзамен квалификационный	6
	Итого часов	246