


УТВЕРЖДЕНО

Директор колледжа, доцент

 П.В. Скрипченко  
«27» июля 2018 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
Профессиональной подготовки  
по профессии – Повар

№ п/п	Дисциплины	Общее кол-во часов	в том числе			Форма контроля (промежуточная и итоговая)
			лекции	практич. занятия	лабор. занятия	
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>140</b>	<b>50</b>	<b>12</b>	<b>78</b>	
1.1	<i>Общепрофессиональный цикл</i>	36	24	12	-	
1.1.1	Товароведение продовольственных товаров	10	6	4	-	зачет
1.1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	10	10	-	-	зачет
1.1.3	Основы калькуляции и учета	6	2	4	-	зачет
1.1.4	Организация производства предприятий общественного питания	10	6	4	-	зачет
1.2	<i>Профессиональный цикл</i>	104	26	-	78	
1.2.1	Технология продукции общественного питания	92	20	-	72	экзамен
1.2.2	Оборудование предприятий общественного питания	12	6	-	6	зачет
<b>2.</b>	<b>Практическое обучение:</b>	<b>80</b>	-	-	<b>80</b>	-
2.1	Учебная практика	20	-	-	20	зачет
2.2	Производственная практика	60	-	-	60	зачет
3.	Консультации	2	-	-	-	-
<b>4.</b>	<b>Итоговая аттестация:</b> Квалификационный экзамен	<b>8</b>	-	-	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>230</b>	<b>50</b>	<b>12</b>	<b>158</b>	-