


«Согласовано»

Зам. директора по НМР

 Г.И.Толкачёва

«Утверждаю»

Директор ОБПОУ «Железнодорожный ПК»

И.В. Хатюхин

Учебный план

для профессиональной подготовки по профессии «Повар»

Квалификация по профессии: повар 3 разряда

№ п/п	Наименование циклов, дисциплин, модулей, МДК	Учебная нагрузка обучающихся (час)		
		максимальная	Внеаудиторная самостоятельная работа	Обязательная аудиторная
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>20</b>		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>116</b>		
ПМ 01	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	12		
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	6		
УП.01		6		
ПМ.02	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобов и макаронных изделий, яиц и творога, теста</i>	20		
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобов и макаронных изделий, яиц и творога, теста	8		
УП.02		12		
ПМ.03	<i>Приготовление супов и соусов</i>	12		
МДК.03.01	Технология обработки сырья и приготовление супов и соусов	6		
УП.03		6		
ПМ.04	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>	20		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	8		
УП.04		12		
ПМ.05	<i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>	20		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	8		
УП.05		12		
ПМ.06	<i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>	20		
МДК.06.01	Технология обработки сырья и приготовление и оформление холодных блюд и закусок	8		
УП.06		12		
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>12</b>		
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>		
		<b>144</b>		