

Рассмотрено на заседании  
методического совета  
№ протокола \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г

Утверждаю  
Директор ГБПОУ СО «УрГЗК»  
*Сегун* Т.М.Софронова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г

**Учебный план**  
по программе профессионального обучения:  
программа повышения квалификации рабочих и служащих  
**по профессии «Повар»**

Код профессии: 16675

Базовое образование – основное общее

Срок обучения – 3 месяца

Выпускной документ – свидетельство об уровне профессиональной квалификации

**Структура учебного процесса**

Структурные элементы	Количество недель
Количество учебных недель	12 (6/6)
Итоговая аттестация	
Итого (недель)	12

**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

№	Наименование дисциплины	Обязательная аудиторная нагрузка	Распределение обязательных часов по неделям	
			6	6
ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	1	
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	1	
<b>ПМ 01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>			
МДК 01.01.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	24	4	
УП 01	Учебная практика	30	5	
ПП 01	Производственная практика	60		10
<b>ПМ 02</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>			
МДК 02.01	Технология приготовления супов и соусов	12	2	
УП 02	Учебная практика	24	4	
ПП 02	Производственная практика	42		7
<b>ПМ 03</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>			
МДК 03.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	24	4	
УП 03	Учебная практика	42	7	
ПП 03	Производственная практика	60		10
<b>ПМ 04</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>			
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18	3	
УП 05	Учебная практика	54	9	
ПП 05	Производственная практика	60		10
К(э)	Квалификационный экзамен	18		3
	<b>Часов в неделю</b>		<b>40</b>	<b>40</b>
	<b>Всего часов</b>	<b>480</b>	<b>240</b>	<b>240</b>