

## Учебный план

## Программа профессионального обучения Повар 3 разряда

№ п/п	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная нагрузка					
			всего занятий	В т.ч.				ИТОГОВАЯ аттестация
				лекций	лаб. и практ. занятий	аттестация	консультация	
1	Товароведение продовольственных товаров	3	28	20	6	2		
2	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3	30	24	4	2		
3	Охрана труда	3	26	22	2	2		
ПМ.01	Выполнение работ по профессии «Повар 3 разряда»							
МДК 01.01	Технология приготовления кулинарной продукции	Э	126	76	42	6	2	
МДК 01.02	Санитария и гигиена	ДЗ	20	18		2		
МДК 01.03	Организация производства	3	20	18		2		
	<b>Всего</b>		<b>250</b>	<b>178</b>	<b>54</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	
	Производственное обучение	ДЗ	300		298		2	
	Итоговая аттестация	КвЭ	26					26
	<b>Итого</b>		<b>576</b>	<b>178</b>	<b>352</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>26</b>