Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Оренбургский государственный колледж»

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

УТВЕРЖДАЮ
И.О.директора «ГАПОУ «ОГК»
С.О. Ноздрюхина
«5» 12 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки по профессии
«Повар» 3 уровень квалификации

Срок обучения –3 месяца

№ п/п	Элементы учеб. процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули	Всего час.	НЕДЕЛИ																								Форма аттестации
			1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		
			ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	
	1. Общепрофессиональный блок	**30**																									
1.1	Санитария и гигиена в пищевом производстве	**8**	4																								З
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы		*4*																								
1.2	Товароведение продовольственных товаров	**10**	4																								З
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы		*6*																								
1.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	**12**			6																						З
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы				*6*																						
	2. Профессиональный блок	**242**																									
2.1	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.	**48**	6	12																							ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы		*30*																								
2.2	Приготовление блюд из картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц	**36**			6	12																					ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы				*18*																						
2.3	Приготовление изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков	**36**					6	12																			ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы						*18*																				
2.4	Приготовление овощных и крупяных изделии	**24**							6	12																	ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы								*6*																		