

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 163
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

СОГЛАСОВАН

Начальник ГУФСИН

Генерал-майор внутренней службы
Т.В. Желудов,

Подпись

2015г.

УТВЕРЖДЕН

И.о. директора ФКН
образовательное учреждение №163
Е.А.Клаус,

Подпись

2015г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки рабочих, служащих
по профессии 16675 Повар

Квалификация: *повар 2-3 разряда*

Нормативный срок освоения – *5 мес.*

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, практик	Э	З	Д/з	Кол-во часов	Учебные недели									
						13						7	1		
						6	1	1	1	1	3				
1	2	3	4	5	6	7									
ГЦ	Гуманитарный цикл		2		16										
ГЦ.01	Основы экономики		1		8					2	2				
ГЦ.02	Основы права		1		8					2	2				
ОП	Общепрофессиональный цикл		1	3	66										
ОП.01	Оборудование и организация производства предприятий общественного питания			1	16	2	2	2							
ОП.02	Основы калькуляции и учета		1		12	2									
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1	20	2	2	2	2	2					
ОП.04	Товароведение пищевых продуктов			1	18	2	2	2	2						
ПЦ	Профессиональный цикл		0	3	648										
ПЦ.01	Технология приготовления кулинарной продукции			1	98	10	10	6	6	4	4				
УП	Учебная практика (Распределенная)			1	270	18	18	24	24	24	24				
ПП	Производственная практика (Концентрированная)			1	280								40		
	Всего за курс обучения	1	3	6	730										
	Консультации				15										15
	Экзамен квалификационный	1			10										10
	Кол-во часов в неделю					36	34	36	34	34	32	40	25		
	ИТОГО:				755	216	34	36	34	34	96	280	25		

Пояснительная записка:

Резервное время в объеме 15 часов распределено следующим образом:

- гуманитарный цикл – 1 час
- общепрофессиональный цикл 6 часов
- профессиональный цикл – 8 часов (специальная технология 90+8)
-