

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 163
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ



УТВЕРЖДЕН
Директор ФКП
образовательное учреждение №163
Л.Н.Федосева,
Подпись
«12» января 2015г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки рабочих, служащих
по профессии **16675 Повар**

Квалификация: *повар 2-3 разряда*

Нормативный срок освоения – *4 мес.*

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная нагрузка	Консультации	Резерв учебного времени	Всего ч.			Учебные недели	
								Всего	Теоретического обучения	Практические занятия		
												кол-во
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ГЦ	Гуманитарный цикл		2		14			14	14	-		12
ГЦ.01	Основы экономики		1		7			7	7			
ГЦ.02	Основы права		1		7			7	7			
ОП	Общепрофессиональный цикл		1	3	50			50	48	2		
ОП.01	Оборудование и организация производства предприятий общественного питания			1	14			14	14	-		
ОП.02	Основы калькуляции и учета		1		8			8	6	2		
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1	18			18	18	-		
ОП.04	Товароведение пищевых продуктов			1	10			10	10	-		
ПЦ	Профессиональный цикл	1	0	3	514			514	80	434		
ПЦ.01	Технология приготовления и приготовление кулинарной продукции			1	314			314	80	234		
ПП	Производственная практика (Концентрированная)			1	200			200		200	5	
Э	Экзамен квалификационный	1			8			8				
	Всего по дисциплинам	1	3	6	402	12	12	378				
	Производственная практика				200			200				
	Итоговая аттестация				8			8			1	
	Всего за курс обучения	1	3	6	610	12	12	586			18	