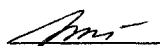
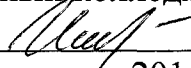


СОГЛАСОВАНО:
Зам.директора по УПР
Ломакина О.А. 
« 5 » 02 2014г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор БПОУ РК
«Многопрофильный колледж»
Ильина Н.Н. 
2014г.



Рабочий учебный план

Бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики
Калмыкия «Многопрофильный колледж»

по профессиональной подготовке рабочих по программе

16675 Повар

Срок обучения: **600 часов** (5 месяцев)

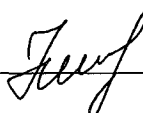
Квалификация, присваиваемая по завершению образования:

повар 2-3 разряда.

План учебного процесса

№	Предметы	Всего часов	Количество часов	
			В том числе,	
			теоретических	практических
1.	Теоретическое обучение	306	174	132
1.1.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	10	10	-
1.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	14	6
1.3.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	32	22	10
1.4.	Техническое оснащение и организация рабочего места	32	22	10
1.5.	Приготовление блюд и кулинарных изделий (экзамен)	212	106	106
2.	Практическое обучение	294	-	294
2.1.	Учебная практика (производственное обучение) по приготовлению блюд и кулинарных изделий	252	-	252
2.2.	Производственная практика	36	-	36
	Экзамен (квалификационный)	6	-	6
	Всего по рабочей профессии	600	174	426

Руководитель МУЦПК _____



Шевцова Н.В.