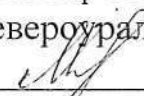


УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО  
«Североуральский политехникум»  
 Ю.В. Минзарипова  
« 02 » марта 2020 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессиональная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

### «Повар»

Квалификация – **16675 Повар 3 разряда**

Срок обучения – **2 месяца**

| Индекс     | Учебные дисциплины, профессиональный модуль, междисциплинарные курсы                  | Количество часов |
|------------|---|------------------|
| ОПД.1.     | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве                             | 24               |
| <b>ПМ.</b> | <b>Выполнение работ по профессии «Повар»</b>  | <b>104</b>       |
| МДК.1.     | Технология приготовления супов  | 24               |
| МДК.2.     | Технология приготовления горячих рыбных и мясных блюд                                 | 32               |
| МДК.3.     | Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей            | 16               |
| МДК.4.     | Технология приготовления холодных блюд, блюд из яиц и творога, сладких блюд, напитков | 32               |
| <b>УП</b>  | <b>Учебная практика</b>   | <b>24</b>        |
| <b>ПП</b>  | <b>Производственная практика</b>  | <b>144</b>       |
| К          | Консультации  | 16               |
| <b>КЭ</b>  | <b>Квалификационный экзамен</b>   | <b>8</b>         |
|            | <b>ИТОГО</b>  | <b>320</b>       |

Заведующая заочным отделением



Л.Е. Ключникова