

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 курсов профессиональной подготовки
 по рабочей профессии
19.01.17 (260807.01) Повар
 с присвоением **3** разряда


УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГПОУ ТО «Тульский колледж
 профессиональных технологий и
 сервиса»



С.С. Курдюмов
 «...» ноября 2016 г.

№ па/п	Наименование дисциплины	Всего часов	Количество теоретических часов, из них:		Количество практических часов
			аудиторных	Самостоятельное изучение материала	
Раздел I.					
Общепрофессиональные дисциплины		74	8	66	
1.1.	Основы предпринимательской деятельности	24		24	
1.2.	Товароведение пищевых продуктов	16	4	12	
1.3.	Физиология питания	14		14	
1.4.	Санитария и гигиена пищевого производства	20	4	16	
Раздел II. Специальные дисциплины		98	28	70	
2.1.	Охрана и организация труда	2		2	
2.2.	Организация производства на предприятиях общественного питания	20	4	16	
2.3.	Оборудование предприятий общественного питания	16		16	
2.4.	Контроль качества продукции	8	4	4	
2.5.	Технология приготовления пищи	52	20	32	
III. Практическое обучение		56			
3.1.	Практическое обучение	48			48
3.2.	Стажировка	8			8
ВСЕГО					
	Консультации	6	6		
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	6			
ИТОГО		240	42	136	56

Составитель: Ершова В.Б., руководитель МЦПК

Зам. директора

 О.В. Смоликова