

Утверждаю  
 Директор института дополнительного  
 профессионального образования

*В.Ф. Васькин*  
 « 17 » *ноября* 20 22 г

### Учебный план программы

№п/п	Наименование модуля /практики	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля	Код компетенции
			Всего	В том числе				
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия			
	<b>Общепрофессиональный модуль</b>						<b>ПК-4.1, ПК-4.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>	
1	Основы санитария и гигиены в пищевом производстве.	6	2	2	-	4	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-7.	
2	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	4	2	2	4	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.	
3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6	2	2	-	4	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.	
4	Безопасность жизнедеятельности	6	2	2	-	4	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.	
5	Основы калькуляции и учета в общественном питании	6	2	2	-	4	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.	
	<b>Профессиональные модули</b>						<b>ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1,</b>	

								ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7.
6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий	20	10	2	8	10		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.
7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	20	10	2	8	10		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20	10	2	8	10		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-2, ОК-3, ОК-6, ОК-7.
	<b>Вариативная часть</b>							ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7.
9	Учебная практика	52				52	3 (Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7.
10	Производственная практика	52				52	3 (Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7.
11	Квалификационный экзамен	4				4	3 (Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7.
	<b>Итого:</b>	<b>240</b>	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>202</b>	<b>3 (Т)</b>	