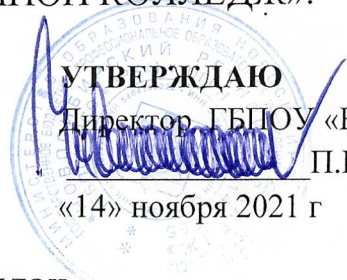
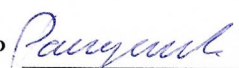


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ».


УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГБПОУ «НРК»
 П.Г. Чикинёв
 «14» ноября 2021 г

Учебный план
профессиональной подготовки по профессии:
ПОВАР
 Срок обучения - (152 часа)

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практ. занятия	Произв. Практ.	
	<i>Общепрофессиональный цикл</i>					
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	10			Зачет
2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	10	10			Зачет
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8			зачет
4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	4	4			зачет
	<i>Профессиональные модули</i>					
5	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд простого ассортимента	16	8	6	2	зачет
6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд простого ассортимента	76	57	12	7	зачет
7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд простого ассортимента	16	10	4	2	зачет
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков простого ассортимента	8	5	2	1	зачет
7	<i>Итоговая аттестация</i>	4	4			Экзамен
8	Итого по курсу	152	116	24	12	

Зам. директора по УПР  Г.Ф. Рамазанова