



Утверждаю:

Директор ГБПОУ «ОзТК»

Е.А. Валеева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН по профессии «Повар» 3 разряда

Код:16675

Цель: профессиональная подготовка

Категория слушателей: для лиц, имеющих основное общее образование

Срок обучения: 3 месяца, 252 часа

Форма обучения: очная

Индекс	Учебные дисциплины / профессиональные модули	Учебная нагрузка					Форма промежут. аттестации
		Максим. учебная нагрузка	Сам. работа	Обязательная аудиторная нагрузка			
				Всего занятий	Лекции	Всего лаб.-прак.	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	40	28	12	12	-	
ОП.01.	Охрана труда и техника безопасности	10	6	4	4	-	Зачёт
ОП.02.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	6	4	4	-	Зачёт
ОП.03.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	10	8	2	2	-	Зачёт
ОП.04.	Техническое оснащение и организация рабочего места	10	8	2	2	-	Зачёт
П.00	Профессиональный учебный цикл	128	96	32	32		
ПМ.01.	Приготовление блюд из овощей и грибов	20	16	4	4	-	
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	20	16	4	4	-	Зачёт
ПМ. 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	18	12	6	6	-	
МДК.02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	18	12	6	6	-	Зачёт
ПМ. 03	Приготовление супов и соусов	20	16	4	4	-	
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов	20	16	4	4	-	Зачёт
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы	16	12	4	4	-	
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	16	12	4	4	-	Зачёт
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18	12	6	6	-	
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	18	12	6	6	-	Зачёт

ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	20	16	4	4	-	
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	20	16	4	4	-	Зачёт
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков	16	12	4	4	-	
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	16	12	4	4	-	Зачёт
ПО.00	Практическое обучение	80	-	80	-	80	Диф. зачёт*
ИА.00	Квалификационный экзамен	4	-	4	-	4	Квал. экз.
	ИТОГО:	252	124	128	4 4	84	