

Утверждаю:
 Директор ГАПОУ СО
 «Верхнетурицкий механический техникум»
 М.Н. Шутова

Учебный план
программы профессиональной подготовки
по образовательной программе «Повар»

Квалификация: Повар 3 разряд

Форма обучения – очная; очно-заочная
 Нормативный срок - 6 мес (320 час)

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Количество часов
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	16
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4
ОП. 04	Безопасность жизнедеятельности	4
ПМ.00	Профессиональные модули	132
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	16
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	16
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	16
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	16
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	20
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	20
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	16
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	16
ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	24
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	24
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	20
МДК 06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	20
ПМ 07	Приготовление сладких блюд и напитков	20
МДК 07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	20
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	148
ПП. 00	Производственное обучение (в т.ч. производственная практика)	160
	Квалификационный экзамен	6
	консультации	6
	Всего:	320

Учебная нагрузка 12 часов в неделю

Зам. директора по УР:

А.Ф. Вовк