


СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по ПО

 Н.А. Хлыстикова

«28» августа 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 И.П. Новикова

«28» августа 2015 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе профессиональной подготовки
Курсы повар 3 разряда

На базе: ГАПОУ СО «Серовский
техникум сферы обслуживания и
питания»

Срок обучения – 3 месяца

Форма обучения – очная

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего, час.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	64
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	30
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	24
П.00	Профессиональный цикл	364
ПМ.00	Профессиональные модули	178
ПМ.01.	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	22
МДК.01.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	10
УП.01.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	12
ПМ.02	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i>	22
МДК.02.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	10
УП.02.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	12
ПМ.03	<i>Приготовление супов и соусов</i>	22
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	10
УП.03.01	Технология приготовления супов и соусов	12
ПМ.04	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>	32
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	14
УП.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	18

ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	34
МДК.05.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	16
УП.05.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	18
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	24
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	12
УП.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	12
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	22
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	10
УП.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	12
ПП	Производственная практика	186
	Консультации	16
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	36
	Всего	480