

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУПО «СТЭТ»

 В.Г. Арвеладзе
« 03 » 05 2018

ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ

16675 «Повар»

Севастополь, 2018

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУПО «СТЭТ»

« 23 » 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для присвоения квалификации квалифицированных рабочих и служащих
на базе среднего (полного) общего образования
по профессиональному обучению 16675 Повар
по перечню профессионального обучения

Срок обучения 85 часов Квалификация Повар 5 разряда
Выдаваемый документ свидетельство установленного образца

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Нагрузка
ОП	Общепрофессиональный учебный цикл	12
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2
ОП.04	Менеджмент	6
ПМ	Профессиональные модули	72
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	8
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	2
УП.01	Учебная практика	2
ПП.01	Производственная практика	4
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	8
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2
УП.02	Учебная практика	2
ПП.02	Производственная практика	4
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	8
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	2
УП.03	Учебная практика	2
ПП.03	Производственная практика	4

ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	12
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	2
УП.04	Учебная практика	4
ПП.04	Производственная практика	6
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2
УП.05	Учебная практика	4
ПП.05	Производственная практика	6
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	8
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	2
УП.06	Учебная практика	2
ПП.06	Производственная практика	4
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	8
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	2
УП.07	Учебная практика	2
ПП.07	Производственная практика	4
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	8
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
УП.08	Учебная практика	2
ПП.08	Производственная практика	4
	Квалификационный экзамен	1
	ИТОГО	85

Зам. Директора по УПР



Н.И. Полубехина