

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» 2016 г.

ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ

16675 «Повар»

Севастополь, 2016

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

20/16 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 4 разряда

Выдаваемый документ свидетельство установленного образца

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Нагрузка
ОП	Общепрофессиональный учебный цикл	6
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
ПМ	Профессиональные модули	78
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	14

МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	4
УП.04	Учебная практика	4
ПП.04	Производственная практика	6
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	14
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4
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	10
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
УП.08	Учебная практика	2
ПП.08	Производственная практика	4
	Квалификационный экзамен	1
	ИТОГО	85

Зам. Директора по УПР



Н.И. Полубехина