

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУПО «СТЭТ»

 В.Г. Арвеладзе
«13» / 20 16 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

«05» 05 2016 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 151 час Квалификация Повар 3 разряда

Выдаваемый документ свидетельство установленного образца

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Нагрузка
ОП	Общепрофессиональный учебный цикл	20
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности	6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8
ПМ	Профессиональные модули	130
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	12
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	4
УП.01	Учебная практика	2
ПП.01	Производственная практика	6
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	12
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	4
УП.02	Учебная практика	2
ПП.02	Производственная практика	6
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	14
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	6
УП.03	Учебная практика	2
ПП.03	Производственная практика	6
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	20

МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	8
УП.04	Учебная практика	2
ПП.04	Производственная практика	10
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	28
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	10
УП.05	Учебная практика	2
ПП.05	Производственная практика	16
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	16
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	6
УП.06	Учебная практика	2
ПП.06	Производственная практика	8
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	12
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	4
УП.07	Учебная практика	2
ПП.07	Производственная практика	6
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	16
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
УП.08	Учебная практика	2
ПП.08	Производственная практика	10
	Квалификационный экзамен	1
	ИТОГО	151

Зам. Директора по УПР



Н.И. Полубехина