

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

Утверждаю:
Директор ГБПОУ «ВАТТ-ККК»



А.Я. Докшин
А.Я. Докшин
«14» октября 2023 г.
Документ № 1168-05

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессиональной подготовки по профессии «Повар»

Код: 16675

Цель: профессиональная подготовка

Категория слушателей: лица, ранее не имеющие профессии рабочего, должности служащего и не имеющие медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Срок обучения: 3 мес. / 480 час.

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 час. в день, (40 час. в неделю)

Квалификация: 3 разряд, 3 квалификационный уровень

№№	Наименование дисциплин и модулей	Все го час	В том числе		Форма контроля
			Теорет. занятия	Практ. занятия	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	46	36	10	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	8	8		зачет
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	10	10		зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	10	6	4	зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	6	6		зачет
ОП.05	Охрана труда и охрана окружающей среды	12	6	6	зачет
П.00	Профессиональный учебный цикл	424	188	236	
	Профессиональные модули				
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	48	18	30	дз
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	18	18	-	
	Практическая подготовка 01	30		30	
УП.01	Учебная практика	14		14	
ПП.01	Производственная практика	16		16	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	56	26	30	дз
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	26	26	-	
	Практическая подготовка 02	30		30	
УП.02	Учебная практика	12		12	
ПП.02	Производственная практика	18		18	

ПМ.03	Приготовление супов и соусов	78	30	48	дз
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	30	30	-	
	Практическая подготовка 03	48		48	
УП.03	Учебная практика	16		16	
ПП.03	Производственная практика	32		32	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	72	34	38	дз
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	34	34	-	
	Практическая подготовка 04	38		38	
УП.04	Учебная практика	16		16	
ПП.04	Производственная практика	22		22	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	74	38	36	дз
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	38	38	-	
	Практическая подготовка 05	36		36	
УП.05	Учебная практика	24		24	
ПП.05	Производственная практика	12		12	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	60	26	34	дз
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	26	26	-	
	Практическая подготовка 06	34		34	
УП.06	Учебная практика	16		16	
ПП.06	Производственная практика	18		18	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	36	16	20	дз
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	16	16	-	
	Практическая подготовка 07	20		20	
УП.07	Учебная практика	8		8	
ПП.07	Производственная практика	12		12	
	Консультации	4	4	-	
	Квалификационный экзамен	6	-	6	
	ВСЕГО:	480	228	252	

Условные обозначения:

З - зачет, ДЗ - дифференцированный зачет

Зам. директора по УПР



Н.В. Дубровская