

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГБПОУ КК УСПК
 А. А. Филоновский
 «30» мая 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы дополнительного профессионального образования - профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар
 Цель: профессиональная подготовка, получение компетенций, необходимых в профессиональной деятельности в качестве квалифицированного рабочего, служащего

Квалификация: повар 3 разряда

Продолжительность: 504 часа

Форма обучения: очно-заочная

Категория слушателей: лица разного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования

Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей	общая трудоемко сть часов	Всего аудит. часов	лекция	практическ ие	самостояте льная работа час.	Форма отчетности
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	124	80	46	34	44	
ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	36	18	12	6	18	зачет
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	36	24	12	12	12	зачет
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	36	24	12	12	12	
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	16	14	10	4	2	
ПМ.00 Профессиональные модули	252	202	106	96	50	
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	36	30	18	12	6	зачет
МДК.01.01 Технология обработки сырья и	36	30	18	12	6	

приготовления блюд из овощей и грибов.						
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	36	30	18	12	6	зачет
МДК.02.01 Технология подготовки сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	36	30	18	12	6	
ПМ.03 Приготовление супов и соусов	36	30	18	12	6	зачет
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов	36	30	18	12	6	
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	36	32	12	20	4	зачет
МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	36	32	12	20	4	
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	36	24	10	14	12	зачет
МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	36	24	10	14	12	
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	36	24	10	14	12	зачет
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	36	24	10	14	12	
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	36	32	20	12	4	зачет
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	36	32	20	12	4	
УП.00 Учебная практика	108	-	-	108	-	зачет
Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	484					
Консультации	2					
Квалификационный экзамен	18					
ВСЕГО:	504					

Заместитель директора по учебной работе



Н.В. Красюкова