

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»**



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии

16675 «Повар»

Квалификация: Повар 3 разряда

Срок обучения – 2 месяца / 320 часов

Форма обучения: очно-заочная

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка			
		Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка	Форма аттестации
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	48	12	36	
ОПД.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	2	8	ДЗ
ОПД.02.	Безопасность жизнедеятельности	6	2	4	ДЗ
ОПД.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	16	4	12	ДЗ
ОПД.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	16	4	12	ДЗ
ПМ.00	Профессиональные модули			278	
ПМ. 01.	Приготовление блюд из овощей и грибов	30	6	24	
МДК 01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	18	6	12	
УП.1.1.	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	6		6	
ПП.1.1.	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	6		6	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	50	8	42	
МДК. 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	18	8	18	
УП.2.1	Подготовки сырья и приготовление блюд и	12		12	

	гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий				
ПП.2.1	Подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	12		12	
ПМ. 03	Приготовление супов и соусов	40	4	36	
МДК. 03.01	Технология приготовления супов и соусов	16	4	12	
УП.3.1	Приготовление супов и соусов	12		12	
ПП.3.1	Приготовление супов и соусов	12		12	
ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы	60	10	50	
МДК. 04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	30	10	20	
УП.4.1	Обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	18		18	
ПП.4.1	Обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	12		12	
ПМ. 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	63	3	60	
МДК. 05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	27	3	24	
УП.5.1	Обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18		18	
ПП.5.1	Обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18		18	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	45	3	42	
МДК. 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	15	3	12	
УП.6.1	Приготовления и оформления холодных блюд и закусок	12		12	
ПП.6.1	Приготовления и оформления холодных блюд и закусок	18		18	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	27	3	24	
МДК. 07.01	Технология приготовления сладких блюд	15	3	12	
УП.7.1	Приготовления сладких блюд	6		6	
ПП.7.1	Приготовления сладких блюд	6		6	
Квалификационный экзамен		6		6	
Всего:		363	49	320	