

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сосногорский технологический техникум»

Утверждаю
Директор ГПОУ "СТТ"

Ушакова И.В.

" 11 " *Дет* 2018 г.

**Учебный план
профессиональной подготовки**

по профессии 16675 "Повар"

Цель - Ускоренное приобретение обучаемыми профессиональных навыков, необходимых для выполнения работ или доходного занятия в общей для всех отраслей экономики.

Категория обучаемых: из числа незанятого населения и лиц, желающих приобрести профессию.

Форма обучения - очная

Продолжительность обучения: 3 месяца

Вид документа: свидетельство об уровне квалификации государственного образца.

индекс	Наименование циклов, разделов, модулей	Всего часов				Промеж аттестац.
		Макси-мальная	Самосто-ятельная работа	Обязательная аудиторная		
				Всего	В т.ч. прак.	
П.00	Общепрофессиональный цикл	102	34	68	34	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	15	5	10	5	зачет
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения	30	10	20	10	зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	21	7	14	7	зачет
ОП.04.	Калькуляция и учет	18	6	12	6	зачет
ОП.05.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	18	6	12	6	зачет
ПМ.00	Профессиональный цикл	180	60	120	60	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	18	6	12	6	
МДК. 01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	18	6	12	6	зачет
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных, яиц, творога, теста	30	10	20	10	
МДК. 02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	30	10	20	10	зачет
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	30	10	20	10	
МДК. 03.01	Технология приготовления супов и соусов.	30	10	20	10	зачет
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	24	8	16	8	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	24	8	16	8	зачет
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	30	10	20	10	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	30	10	20	10	зачет

ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	24	8	16	8	
МДК.06.01	Технология приготовления холодных блюд и закусок	24	8	16	8	зачет
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	24	8	16	8	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	24	8	16	8	зачет
УП.	Учебная практика			280		Выпускная квалификационная практическая работа
	Консультации			2		
	Квалификационный экзамен			6		
	Итого:	282	182	480		