

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум»

«Согласовано»



«29» августа 2022г.

Утверждаю:

Директор ГБПОУ «ЧГПГТ
им. А.В.Яковлева»


Е.Б.Валахов



Учебный план
программы профессиональной подготовки
по профессии 16675 Повар

Цель: профессиональная подготовка

Категория слушателей:

Срок обучения: 600 часов

Режим занятий: 6 часов в неделю

Форма обучения: очная

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практич. занятия	
1	2	3	4	5	6
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	80	42	38	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	20	10	10	зачет
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	20	10	10	зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	20	10	10	зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	20	10	10	зачет
П.00	Профессиональный цикл	512	80	432	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	40	20	20	зачет
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	20	10	10	зачет
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	10	10	зачет
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	20	20	зачет
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к	20	10	10	зачет

	реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	20	10	10	зачет
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	20	40	
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	30	10	20	зачет
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	30	10	20	зачет
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	60	30	30	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	30	15	15	зачет
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих, холодных сладких блюд, десертов, напитков	30	15	15	зачет
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	248		248	
ПП.00	Производственная практика	84		84	
	Консультации				
ИА.00	Итоговая аттестация	8		8	
ИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	8		8	
	Всего	600		600	