

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Марий Эл  
«Ардинский профессиональный техникум»



СОГЛАСОВАНО:  
Председатель совета  
Потребительского  
кооператива  
Ардинского сельского  
потребительского общества  
А. В. Павлов  
« 31 » 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ РМЭ «АПТ»  
В. В. Скворцов  
« 31 » 2018 г.

## Программа профессиональной ПОДГОТОВКИ

### по профессии 16675 Повар

Квалификация: повар 3 разряда  
Срок обучения 4 мес.

Форма обучения: очная

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Марий Эл «Ардинский профессиональный техникум»

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель Совета  
потребительского  
кооператива  
Ардинского сельского  
потребительского общества  
«Ардинское СПО» А. В. Павлов  
«31» августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ РМЭ «АПТ  
В. В. Скворцов  
«31» августа 2018 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

профессиональной подготовки по профессии «Повар»

Квалификация: повар 3-его разряда  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок – 305 часов  
Срок обучения 4 месяца

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>49</b>
ОП.01	Основы экономики	8
ОП.02	Калькуляция и учет	12
ОП.03	Физиология питания, санитария, гигиена	10
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места	15
ОП.04	Охрана труда	4
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>130</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	17
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	18
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	
МДК 03.01.	Технология приготовления супов и соусов	19
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	
МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	19
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	19

ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	19
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	19
<b>Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям</b>		
ПП.00	Производственная практика	120
	Квалификационный экзамен	6
	<b>Всего:</b>	<b>305</b>

Разработчик: методист Г. В. Крикунова

Рассмотрено на заседании ЦМК  
Протокол № 1 от 30 августа 2018 г.  
Председатель \_\_\_\_\_



1	1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1	1
6	1	1	1	1	1	1
7	1	1	1	1	1	1
8	1	1	1	1	1	1
9	1	1	1	1	1	1
10	1	1	1	1	1	1
11	1	1	1	1	1	1
12	1	1	1	1	1	1
13	1	1	1	1	1	1
14	1	1	1	1	1	1
15	1	1	1	1	1	1
16	1	1	1	1	1	1
17	1	1	1	1	1	1
18	1	1	1	1	1	1
19	1	1	1	1	1	1
20	1	1	1	1	1	1