



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Репина Светлана Николаевна

приказ № 14-ОД от 20.01.2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар**
Уровень подготовки: профессиональное обучение
Квалификация: повар 3 разряда
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 12 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т. ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма промежуточной аттестации/ часы	Обязательная учебная нагрузка		
			Всего	в том числе	
				Теоретических занятий	Лабораторно-практических занятий
1	2	3	5	6	7
П.00	Профессиональный цикл				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		108	72	36
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	18	12	6
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	18	12	6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	18	12	6
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	18	12	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	18	12	6
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	18	12	6
ПМ.00	Профессиональные модули		334	140	194
ПМ.01	Приготовление блюд из грибов и овощей		34	20	14
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из грибов и овощей	ДЗ	26	20	6
УП 01.01	Учебная практика	З	8		8
ПМ.02	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога		50	20	30
МДК 02.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	ДЗ	30	20	10

УП 02.01	Учебная практика	3	12		12
ПП 02.01	Производственная практика	3	8		8
ПМ.03	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		50	20	30
МДК 03.01	Технология обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок	ДЗ	30	20	10
УП 03.01	Учебная практика	3	12		12
ПП 03.01	Производственная практика	3	8		8
ПМ. 04	Приготовление супов и соусов		50	20	30
МДК 04.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	30	20	10
УП 04.01	Учебная практика	3	12		12
ПП 04.01	Производственная практика	3	8		8
ПМ. 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		50	20	30
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	30	20	10
УП 05.01	Учебная практика	3	12		12
ПП 05.01	Производственная практика	3	8		8
ПМ. 06	Приготовление блюд из рыбы		50	20	30
МДК 06.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	30	20	10
УП 06.01	Учебная практика	3	12		12
ПП 06.01	Производственная практика	3	8		8
ПМ. 07	Приготовление сладких блюд и напитков, выпечки		50	20	30
МДК 07.01	Технология обработки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, выпечки	ДЗ	30	20	10
УП 07.01	Учебная практика	3	12		12
ПП 07.01	Производственная практика	3	8		8
	Промежуточная аттестация				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена		8		
ИТОГО			450	212	230