

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области
«Морозовский агропромышленный техникум»



Утверждено:
Директор ГБПОУ РО «МАПТ»

А.Ю. Прокопенко

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

«Повар»

Присваиваемая квалификация: **«Повар 3-й разряд»**

Трудоемкость обучения по данной программе – **330 часов**

Наименование учебных дисциплин	Всего часов	Лекций	Семинары	Практические	Лабор.	Самост. работа	Промеж аттестат
1. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	85.0	12.0	0.0	0.0	0.0	70.0	3.0
Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи.	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Товароведение пищевых продуктов.	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Ассортимент и характеристика основных групп продуктов растительного происхождения.	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Ассортимент и характеристика основных групп продуктов животного происхождения.	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Промежуточная аттестация	3.0	0	0	0	0	0	3.0
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	106.0	15.0	0.0	0.0	0.0	88.0	3.0
Морфология микроорганизмов	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Микрофлора воздуха и воды	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Микрофлора сырья и продуктов	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Микробиология хлебопекарного производства	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0

Микробиология хлебопекарного производства	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Личная гигиена и производственная санитария в пищевом производстве	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Промежуточная аттестация	3.0	0	0	0	0	0	3.0
3. Техническое оснащение и организация рабочего места	23.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	3.0
Требования безопасности и санитарии на рабочих местах	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Промежуточная аттестация	3.0	0	0	0	0	0	3.0
4. Основы калькуляции и учета	44.0	6.0	0.0	0.0	0.0	35.0	3.0
Учет готовой продукции в государственных(муниципальных) учреждениях	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Организация складского учета	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Промежуточная аттестация	3.0	0	0	0	0	0	3.0
5. Кулинария	65.0	9.0	0.0	0.0	0.0	53.0	3.0
Особенности кулинарного дела	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Исторический процесс формирования общественного питания	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Особенности профессии повара и её история	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Промежуточная аттестация	3.0	0	0	0	0	0	3.0
Итоговая аттестация	7.0	0	0	0	0	0	0
Итого	330	45	0	0	0	263	15