

Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

Утверждаю:

Директор КГБПОУ «Рубцовский аграрно –
промышленный техникум»

А.В.Карпенко

Приказ 17-9/03 от «12» января 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессионального обучения
по программе повышения квалификации

по профессии
16675 «Повар» 4-го разряда

Форма обучения: заочная
Срок освоения программы: 240 часов
Вид выдаваемого документа:
свидетельство о профессии рабочего,
должности служащего

№ п/п	Наименование дисциплин	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.):						Форма контроля	
				Всего занятий по заочной форме	Обязательная					Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
					В том числе						
					Теоретическое обучение	Контрольные работы	ПП	Консультации	Аттестация		
ОП	Общепрофессиональный цикл	6	2	4	2	1	-	-	1	-	-
ОП.01	Охрана труда и техника безопасности	6	2	4	2	1	-	-	1	Зачет	-
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	110	102	8	4	2	-	-	2	-	-
МДК 01.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	12	8	4	2	1	-	-	1	Зачет	-
МДК 01.02	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	98	94	4	2	1	-	-	1	Зачет	-
ПП	Производственная практика	120	118	2			1		1	Д/зачет	
К/э	Квалификационный экзамен	4	-	4	-	-	-	-	4	-	К/Э
	Итого	240	222	18	6	3	1	-	8	-	-

Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

Утверждаю:

Директор КГБПОУ «Рубцовский
аграрно – промышленный техникум»

А.В.Карпенко

Приказ 17-9/03 от «12» января 2026 г.

Календарный график учебного процесса
профессионального обучения по программе повышения квалификации
по профессии 16675 «Повар» 4-го разряда
Срок освоения программы: 240 часов

№п/п	Наименование дисциплин	Форма промеж уточной аттеста ции	Кол-во контроль ных работ	Распределение выполнения контрольных работ по неделям							
				1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	5 нед	6 нед	7 нед	
				1 месяц				2 месяц			
1	Охрана труда и техника безопасности	Зачет	1	1							
2	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Зачет	1	1							
3	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Зачет	1			1					
4	Производственная практика	Д/зачет	Днев ник				Период практики с.. по..., согласно расписания				