

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КПТТС»

Е.Н.Брежнев
«03» сентября 2021 года
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессионального обучения
Поварское дело (повышение квалификации)
по компетенции «Поварское дело»

Уровень квалификации повар, четвертый разряд

Срок обучения 244 часа

Форма обучения очная с использованием ДОТ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации

Настоящий учебный план по программе профессионального обучения повышение квалификации Кондитерское дело по компетенции «Кондитерское дело» в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основе профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н), ОК 016-94 Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 26 декабря 1994 г. № 367 с 1 января 1996 г.); международных требований к подготовке кондитеров по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkills Russia; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 N 292 (ред. от 26.05.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Устава техникума.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – по мере комплектования групп. Форма обучения - очная (предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (видеоконференцсвязи Zoom или системы управления обучением Moodle)). Продолжительность академического часа – 45 мин. По завершению освоения учебных модулей проводятся дифференцированные зачеты. Проведение дифференцированных зачетов предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей учебной модуля.

Объем обязательной части учебных модулей программы профессионального обучения повышение квалификации составляет 244 часа, из них: 165 часов – лабораторных работ и практических занятий, 38 часов – теоретические занятия с использованием дистанционных образовательных технологий. Промежуточная аттестация – 14 часов (дифференцированные зачеты), итоговая аттестация (демонстрационный экзамен) – 16 часов.

1.3. Порядок аттестации

Оценка уровня освоения программы профессионального обучения проводится по результатам текущей аттестации – выполнение заданий в формате конкурсных испытаний/ практических заданий. Итоговая аттестация проводится в формате демонстрационного экзамена. Обучающиеся за трех дня выполняют пять модульных заданий с учетом требований стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование учебных разделов	Всего, часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль
			Дистанционных занятия	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Модуль 1. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок	36	4	2	27	3 / Дз
2.	Модуль 2. Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра	28	6	2	16	4 / Дз
3.	Модуль 3. Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов	30	4	2	20	4 / Дз
4.	Модуль 4. Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов	20	4	2	12	2 / Дз
5.	Модуль 5. Технология приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи	44	6	2	32	4 / Дз
6.	Модуль 6. Технология приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков	28	6	2	16	4 / Дз
7.	Модуль 7. Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки	42	8	2	28	4 / Дз
Итоговая аттестация		16	–	–	–	16 / ДЭ
ИТОГО:		244	38	14	151	41

ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ по компетенции Поварское дело

№ п/п	Наименование
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Мастерская по компетенции «Поварское дело»