

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «КГТТС»

 /Е.Н.Брежнев/

«03» сентября 2021 года

(приказ № 25/вк от 03.09.2021 г)



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной программы профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар (профессиональная подготовка)  
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

**Квалификация:** младший повар, третий уровень/третий разряд

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок обучения:** 5 месяцев

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **1.1. Нормативная база реализации**

Настоящий учебный план по основной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар (профессиональная подготовка) 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 Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 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 поваров 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. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа – 45 мин. Нагрузка слушателей обязательными учебными занятиями составляет 40 академических часов в неделю. По завершению освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей проводятся зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Объем обязательной части учебных циклов программы профессиональной подготовки составляет 810 часов, из них: 114 часов – общепрофессиональный учебный цикл, 696 часов – профессиональные модули. Промежуточная аттестация – 6 часов (экзамен комплексный), квалификационный экзамен – 8 часов. Консультации – 16 часов. Учебная и производственная практика реализуются рассредоточено в рамках ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса - 552 часа.

### **1.3. Порядок аттестации**

Все учебные дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля (дифференцированный зачет, зачет). При освоении программ междисциплинарных курсов формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет/экзамен. По завершению освоения профессиональных модулей проводится квалификационный экзамен, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности слушателя к выполнению определенных видов деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен».

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная учебная нагрузка (час.)		Распределение обязательной нагрузки по месяцам				
			всего часов	в т.ч. лабораторных, практических	1 мес.	2 мес.	3 мес.	4 мес.	5 мес.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		117	30	78	39			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	З, -, -, -, -	10	4	10				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, Дз, -, -, -	32	8	24	8			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, Дз, -, -, -	42	8	22	20			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	З, -, -, -, -	11	2	8	3			
ОП.05	Основы калькуляции и учета в общественном питании	Дз, -, -, -, -	12	6	8	4			
ОП.06	Охрана труда	-, З, -, -, -	10	2	6	4			
П.00	Профессиональный учебный цикл		696	604	90	110	168	168	144
ПМ.00	Профессиональные модули		696	604					
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса	-, -, -, -, Кэ	696	604					
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	З, -, -, -, -	32	8	32				
МДК.01.02	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	З, -, -, -, -	36	16	36				
МДК.01.03	Технология приготовления супов и соусов	З, -, -, -, -	22	8	22				
МДК.01.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, З, -, -, -	16	8		16			
МДК.01.05	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, З, -, -, -	24	8		24			
МДК.01.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, З, -, -, -	10	2		10			
МДК.01.07	Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков	-, З, -, -, -	4	2		4			
УП.01	Учебная практика	-, -, Дз, -, -	224	224		56	168		
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, -, Дз	328	328				168	160
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>813</b>	<b>634</b>	<b>168</b>	<b>149</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>160</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация (комплексный экзамен)</b>	<b>МДК 01.01-01.07</b>	<b>6</b>			<b>6</b>			
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>8</b>						<b>8</b>
	<b>Консультации</b>		<b>13</b>			<b>13</b>			
	<b>ИТОГО:</b>		<b>840</b>	<b>634</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная учебная нагрузка (час.)		Распределение обязательной нагрузки по месяцам						
			всего часов	в т.ч. лабораторных, практических дисциплин и МДК	1 мес.	2 мес.	3 мес.	4 мес.	5 мес.		
			<b>Всего</b>		<b>168</b>	<b>90</b>					
				учебной практики			56	168			
				производственной практики					168	160	
				экзаменов			1				1
				дифференцированных зачетов			3	1			1
				зачетов	6	4					

**Примечание:** З – зачет; Дз – дифференцированный зачет; Эк – экзамен комплексный; Кэ – квалификационный экзамен.

**ПЕРЕЧЕНЬ  
кабинетов, лабораторий, мастерских  
по профессии 16675 Повар**

№ п/п	Наименование
1.	Кабинет технологии кулинарного производства
2.	Кабинет кондитерского производства
3.	Кабинет безопасности жизнедеятельности
4.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
5.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
6.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
7.	Учебный кулинарный цех
8.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет