

УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
программы профессионального обучения по  
профессиональной подготовке  
по профессии 16675 Повар

Форма обучения: очная.

Уровень квалификации, получаемый по завершении обучения:

Повар 2,3 разряда.

Вид подготовки: профессиональная подготовка.

Срок обучения : 1 год

## 1. Пояснительная записка

Учебный план предназначен для профессионального обучения по программе профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии Повар 2 разряда и 3 разряда. Учебный план рассчитан на 1 год обучения при 5-дневной учебной неделе. Нагрузка в дни теоретических занятий – 30 часов в неделю.

Учебный план состоит учебных трёх циклов: общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального и разделов:

- Учебные дисциплины (общие);
- Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей;
- Учебные дисциплины, предлагаемые образовательной организацией;
- учебная практика;
- производственная практика ;
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация в форме квалификационного экзамена для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов.

Общеобразовательный цикл рассчитан на 289 учебных часов. Общепрофессиональный цикл, рассчитанный на 216 учебного часа, профессиональный цикл, рассчитан на 636 учебных часа и представляет профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий . ПМ.01 состоит из МДК.01 Технология блюд, напитков и кулинарных изделий в количестве 204 часов, учебной практики (производственное обучение) в количестве 222 учебных часов и производственной практики - 240 учебных часа. На консультации, которые проводятся вне основного учебного времени, отводится 100 учебных часов, на квалификационный экзамен и государственную итоговую аттестацию - 12 учебных часов.

На экзамен выносятся МДК.01 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции Для обеспечения соответствия результатов обучения требованиям программы по данной профессии предусматривается проведение следующих контрольных процедур: в ходе учебного процесса: экзамен; тестирование; выполнение рефератов; по окончании курса обучения: выполнение выпускной практической квалификационной работы;

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Выпускная практическая квалификационная работа

проводится за счёт времени, отведённого на производственное обучение. По учебным дисциплинам, по которым не предусмотрено экзамена, проводятся зачёты. По окончании обучающемуся выдаётся свидетельство установленного образца и присваивается 2 разряд или 3 разряд.

## 2. Учебный план

№	Наименование циклов, учебных дисциплин	всего часов	в том числе		1 пол.	2 пол.	форма промежуточной аттестации
			аудиторные занятия	лабораторные (практические) занятия			
	<b>Общеобразовательный цикл</b>	505	426	79	288	217	
	<i>Учебные дисциплины (общие)</i>	289	224	65	72	217	
ОУД.01	Физическая культура	65		65	24	41	З
ОУД.02	Основы безопасности жизнедеятельности	36	36			36	
	<i>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>						
ОУД.03	Основы правоведения	36	36			36	
ОУД.04	Информатика	34	34			34	
ОУД.05	Основы экономики отрасли	35	35			35	
	<i>Учебные дисциплины, предлагаемые образовательной организацией</i>						
ОУД.06	История Камчатского края	34	34		34		
ОУД.07	Коммуникативный практикум	14	14		14	0	
ОУД.08	Противодействие коррупции	35	35			35	
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	216	202	14	216	0	
ОП.01	Основы калькуляции и учёта	34	20	14	34		
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	48	48		48		ДЗ
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	42	42		42	0	ДЗ

