

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Среднегорлыкское профессиональное училище №85»**

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель образовательного
учреждения

ГБПОУ РО ПУ №85

Еремеева Е.А.

20 г.



М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессионального обучения
по программе профессиональной подготовки
Повар

Цель: получение навыков, умения и практический опыт по обработке, нарезке и приготовлению блюд

Присваиваемый квалификационный разряд: Повар 3-4 разряда

Форма обучения: очная

Категория слушателей и их минимальный уровень образования: безработные граждане старше 18 лет; женщины в период отпуска по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет; граждане которым в соответствии с законодательством Российской Федерации назначена трудовая пенсия по старости; уровень образования: основное общее образование

Срок обучения 5 месяцев 20 недель 720 часов

Режим занятий 6 часов в день 36 часов в неделю

№ п/п	Название разделов и дисциплин	Всего, часов	в том числе:		Форма контроля	Распределение по месяцам							
			лекции	практические занятия		1	2	3	4	5	6		
1	Цикл общеобразовательных дисциплин												
1.1	Безопасность жизнедеятельности	10	9		Зачет 1 час	10							
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	26	19	5	Зачет 2 часа	26							
1.3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	26	14	10	Зачет 2 час	26							
1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	26	19	6	Зачет 1 час	26							
	ВСЕГО	88	61	21	6	88							
2	Профессиональный цикл												
2.1	Приготовление блюд из овощей и грибов	40	16	20	Экзамен 4 часов	24		16					
2.1.1	Технология приготовления блюд из овощей и грибов	28	16	8	Экзамен 4 часа	24		4					
2.1.2	Учебная практика	12		12				12					
2.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста	64	8	52	Экзамен 4 часа	24		28			12		
2.2.1	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных	28	8	16	Экзамен	24		4					

	изделий, яиц, творога, теста				4 часа						
2.2.2	Учебная практика	24		24				24			
2.2.3	Производственная практика	12		12						12	
2.3	Приготовление супов и соусов	138	28	106	Экзамен 4 часа	8	42	16	42	30	
2.3.1	Технология приготовления супов и соусов	54	28	22	Экзамен 4 часа	8	42	4			
2.3.2	Учебная практика	54		54				12	42		
2.3.3	Производственная практика	30		30						30	
2.4	Приготовление блюд из рыбы	114	24	86	Экзамен 4 экзамен		50	4	42	18	
2.4.1	Технология приготовления блюд из рыбы	54	24	26	Экзамен 4 экзамен		50	4			
2.4.2	Учебная практика	42		42					42		
2.4.3	Производственная практика	18		18						18	
2.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	120	20	96	Экзамен 4 часа		52	8	30	30	
2.5.1	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	60	20	36	Экзамен 4 часа		52	8			
2.5.2	Учебная практика	30		30					30		
2.5.3	Производственная практика	30		30						30	
2.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	90	12	74	Экзамен 4 часа			36	30	24	
2.6.1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	36	12	20	Экзамен 4 часа			36			
2.6.2	Учебная практика	36		36					30	6	
2.6.3	Производственная практика	18		18						18	
2.7	Приготовление сладких блюд и напитков	54	16	34	Экзамен 4 часа			36		18	
2.7.1	Технология приготовления сладких блюд и напитков	36	16	16	Экзамен 4 часа			36			
2.7.2	Учебная практика	18		18						18	
	ВСЕГО	620	124	468	28						
3	Учебная практика	216		216	Зачет		12	36	144	24	
4	Производственная практика	108		108						108	
5	Квалификационный экзамен	12								12	
	ИТОГО	720	396	324		144	144	144	144	144	

Исполнитель: Заместитель директора по УПР

Лосева

Лосева М.Н.

подпись