

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЭНГЕЛЬССКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»
Е.Н. Кошечко
« 19 » 09 2020 г.

**Учебный план
основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки
по профессии рабочего 16675 Повар**

Цель: получение профессиональных компетенций по профессии рабочего 16675 Повар

Присваиваемая квалификация: Повар 3 разряда

Трудоемкость программы: 256 часов общей трудоемкости (144 аудиторных часа, включая все виды контактной работы слушателей, 112 часов внеаудиторной (самостоятельной) работы слушателей)

Режим занятий: 12-14 часов в неделю

№ п/п	Наименование разделов программы, видов аттестации	Общая трудоем- кость, ч	Трудоемкость аудиторных ак. Час					СРС, с	
			Всего	Виды занятий		ПА/ИА	Форма контроль	Всего	В том числе ПЗ
				Л	ПЗ				
1	Раздел 1. Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	24	16	4	11	1	ДЗ	8	6
	Промежуточная аттестация			-	-			-	-
2	Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров	12	6	2	3	1	ДЗ	6	4
	Промежуточная аттестация			-	-			-	-
3	Раздел 3. Техническое оснащение и организация рабочего места	12	6	2	3	1	ДЗ	6	4
	Промежуточная аттестация			-	-			-	-
4	Раздел 4. Основы калькуляции и учета	14	8	2	5	1	ДЗ	6	4
	Промежуточная аттестация			-	-			-	-
5	Раздел 5. Охрана труда	14	8	2	5	1	ДЗ	6	4
	Промежуточная аттестация			-	-			-	-
6	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	38	16	4	11	1	ДЗ	22	18
	Промежуточная аттестация			-	-			-	-
7	Раздел 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	44	20	5	14	1	ДЗ	24	18
	Промежуточная аттестация			-	-			-	-
8	Раздел 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	46	24	7	16	1	ДЗ	22	18
	Промежуточная аттестация			-	-			-	-
9	Раздел 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	46	22	7	14	1	ДЗ	24	18
	Промежуточная аттестация			-	-			-	-
10	Учебная практика	12	12	-	12	-	ДЗ	-	-
11	Итоговая аттестация	6	6	-	-	6	КЭ	-	-
Всего часов		268	144	35	94	15	-	124	94
Практикоориентированность программы		71%							

Л - лекции
ПЗ - практические занятия
ДЗ - дифференцированный зачет
КЭ - квалификационный экзамен
ПА - промежуточная аттестация
ИА - итоговая аттестация
СРС - самостоятельная работа слушателя

Руководитель РЦ ГАПОУ СО "ЭКПТ" _____ Д.А. Орлова