

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «ДТПП»

С.В. Синезубова

Приказ №130 от «27» августа 2024 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»

по профессии 16675 Повар

Вид образования: профессиональная подготовка

Квалификация: 4 разряд

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2,5 месяца (10 недель / 380 часов)

Виды профессиональной деятельности:

ПК.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

2. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Квалификационный экзамен	Всего	
Всего	120	60	192	8	380	

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной учебной нагрузки в неделю, всего недель										
			Всего занятий	В т.ч. лаб. и практ. занятий	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		40	1	6	8	8	8	8	2					
ОПД.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	7		2	2	1	1	1						
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	5		1	1	1	1	1						
ОПД.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	8	1	1	1	2	2	2						
ОПД.04	Основы калькуляции и учета	ДЗ	5		1	1	1	1	1						
ОПД.05	Охрана труда	ДЗ	15		1	3	3	3	3	2					
П.00	Профессиональный цикл				28	28	28	28	28	32	32	40	40	40	16
ПМ.00	Профессиональные модули		80	12	16	16	16	16	16						
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	6	1	6										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	6	2	6										
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		26												
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий	ДЗ	12	1	4	8									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий	ДЗ	14	2		8	6								

[illegible]

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии: Код 16675 Повар

№п/п	Наименование	№ каб
1	Кабинет филологических дисциплин	16,30
2	Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности (английский)	16
3	Кабинет информатики, ИКТ и компьютерной графики	27,33
4	Кабинет социально-экономических дисциплин	23,26
5	Кабинет географии, экономики, астрономии	20
6	Кабинет математики	21
7	Кабинет естественных дисциплин	25
8	Кабинет технологии кулинарного производства	17
9	Кабинет технологии кондитерского производства	20
10	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	25
11	Кабинет начальной военной подготовки	26
12	Кабинет охраны труда, безопасности жизнедеятельности, медико-санитарной подготовки	19
13	Кабинет товароведения продовольственных товаров	21
14	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	24
15	Кабинет основ калькуляции и учета	23
16	Кабинет организации обслуживания в ресторане	29
	Лаборатории	
17	Учебный кулинарный цех	32
18	Учебный кондитерский цех	34
19	«Кухня-лаборатория»	
20	«Дегустационный зал»	
	Спортивный комплекс:	
21	спортивный зал	1
22	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
	Залы	
20	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	14,15
21	Актный зал	2

Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности» разработан в соответствии с требованиями Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки ДНР № 846 от 19.08.2016 г. и на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и квалификационной характеристики по профессии Повар 4 разряда.

Организация учебного процесса

Нормативный срок повышения квалификации по профессии 16675 Повар составляет 10 недель, в том числе:

- теоретическое обучение, включая лабораторные и практические занятия 5 недель (параллельно с учебной практикой 3 раза в неделю);
- учебная практика 5 недель (параллельно с теоретическим циклом 2 раза в неделю);
- производственная практика 5 недель;
- квалификационная аттестация 8 часов.

Режим занятий:

- продолжительность учебной недели – пятидневная;
- продолжительность занятий – 45 минут;
- недельная аудиторная учебная нагрузка обучающегося с обязательными учебными занятиями составляет не более 36 часов в неделю.

Основная профессиональная образовательная программа:

ОПОП – по профессии 16675 Повар

объём практической подготовки обучающихся (учебная и производственная практика, лабораторные и практические занятия) составляет 70 % от общего объёма времени, отведённого на теоретическое обучение и практику:

объём практической подготовки в часах – 265 часа (13 часов лабораторно-практических занятий + 60 часов учебной практики + 192 часа производственной практики = 265 часа)

объём теоретической и практической подготовки в часах – 372 часа (120 часов теории + 252 часа практики = 372 часа).

Формы и процедуры текущего и промежуточного контроля занятий:

Формы и процедуры текущего контроля прописываются в программах дисциплин преподавателями;
Промежуточная аттестация по дисциплинам предусмотрена в виде дифференцированных зачётов.

Организация консультаций:

количество часов консультаций у преподавателей и специалистов организаций, осуществляющих образовательную деятельность, кроме дисциплины «Охрана труда» определяется от количества часов на дисциплину и профессиональный модуль (15% от общего количества часов теоретического обучения);

формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные – определяются преподавателями дисциплин и профессиональных модулей.

Порядок проведения учебной и производственной практики:

учебная практика проводится в течение 5 недель (параллельно с теоретическим циклом 2 раза в неделю);

производственная практика 5 недель проводится в конце концентрированно на предприятии.

Все практики заканчиваются дифференцированным зачётом.

Форма проведения квалификационного экзамена:

По окончании учебной и производственной практик в конце проводится квалификационный экзамен (практическая квалификационная работа и проверка теоретических знаний) по профессии 16675 Повар – 8 часов, с присвоением 4 квалификационного разряда.

Заместитель директора



Н.Л. Шевчук

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 6 (шесть) листов

Директор ГБПОУ «ДТПП»
С.В.Синезубова

