



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «КГТТС»

*Е.Н.Брежнев*

«17» февраля 2015 года

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**программы профессиональной переподготовки**

**областного бюджетного профессионального образовательного учреждения**

**«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

**по профессии 16675 Повар для лиц, имеющих**

**родственную профессию или работающих по профессии**

Квалификации: повар третьего разряда

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2,5 месяца

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка (час.)		Распределение обязательной нагрузки по месяцам		
			всего занятий	в т.ч. лабораторных, практических	1 месяц	2 месяц	3 месяц
					6	7	8
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>74</b>	<b>14</b>	<b>46</b>	<b>28</b>	
ОП.01	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		16	2	16		
ОП.02	Техническое оснащение предприятий общественного питания		20	4	20		
ОП.03	Организация производства предприятий общественного питания		12	2	2	10	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		10	2		10	
ОП.05	Основы калькуляции и учета в общественном питании		8	4		8	
ОП.06	Охрана труда		4		4		
ОП.07	Основы санитарии и гигиены		4		4		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>298</b>	<b>274</b>	<b>114</b>	<b>132</b>	<b>52</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>298</b>	<b>274</b>	<b>114</b>	<b>132</b>	<b>52</b>
ПМ.01	Приготовление блюд и овощей из грибов		72	68	72		
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		8	4	8		
УП.01	Учебная практика		24	24	24		
ПП.01	Производственная практика		40	40	40		
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		98	92	42	56	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		10	4	10		
УП.02	Учебная практика		32	32	32		
ПП.02	Производственная практика		56	56		56	
ПМ.03	Приготовление блюд из рыбы		50	44		50	
МДК.03.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		10	4		10	
УП.03	Учебная практика		16	16		16	

1	2	3	4	5	6	7	8	
ПП.03	Производственная практика		24	24		24		
ПМ.04	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		58	52		26	32	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		10	4		10		
УП.04	Учебная практика		16	16		16		
УП.04	Производственная практика		32	32			32	
ПМ.05	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		20	18			20	
МДК.05.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, Э, -	4	2			4	
УП.05	Учебная практика	-, -, 3	8	8			8	
ПП.05	Производственная практика	-, -, 3	8	8			8	
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>				<b>6</b>	
	<i>Консультации</i>		<i>12</i>				<i>12</i>	
	<i>Квалификационный экзамен</i>	-, -, Эк	<i>8</i>				<i>8</i>	
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>398</b>	<b>288</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>78</b>	
				<b>Всего:</b>	дисциплин и МДК	64	48	4
					учебной практики	56	32	8
					производственной практики	40	80	40
					экзаменов		1	1
					зачетов		1	1

**Примечание:**

З – зачет;

Дз – дифференцированный зачет;

Э – экзамен;

Эк – экзамен квалификационный.