



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е.Н.Брежнев

«17» февраля 2015 года

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы профессиональной подготовки**  
**областного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**  
**по профессии 16675 Повар**

Квалификации: повар третьего разряда

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 5 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации	Обязательная учебная нагрузка слушателей (час.)		Распределение обязательной нагрузки по месяцам				
			всего занятий	в т.ч. лабораторных, практических	1 мес.	2 мес.	3 мес.	4 мес.	5 мес.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>115</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>13</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, 3	8	4	6	2			
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, -, -, Дз	35	8	10	6	6	6	7
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, -, Дз	42	8	12	12	8	6	6
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, 3	8	2	2	2	2	2	
ОП.05	Основы калькуляции и учета в общественном питании	-, -, -, Дз	12	6	4	4	2	2	
ОП.06	Охрана труда	-, 3	10	2	6	4			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>696</b>	<b>604</b>	<b>128</b>	<b>140</b>	<b>150</b>	<b>152</b>	<b>155</b>
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		160	136	128	32			
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		32	8	32				
УП.01	Учебная практика		48	48	48				
ПП.01	Производственная практика		80	80	48	32			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		188	168		108	80		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		36	16		36			
УП.02	Учебная практика		56	56		56			
ПП.02	Производственная практика		96	96		16	80		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		110	96			70	40	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		22	8			22		
УП.03	Учебная практика		32	32			32		
ПП.03	Производственная практика		56	56			16	40	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		80	72				80	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		16	8				16	
УП.04	Учебная практика		32	32				32	
ПП.04	Производственная практика		32	32				32	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		120	104				32	88
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		24	8				24	
УП.05	Учебная практика		40	40				8	32
ПП.05	Производственная практика		56	56					56
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		26	18					26
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		10	2					10
УП.06	Учебная практика		8	8					8

1	2		4	5	6	7	8	9	10
ПП.06	Производственная практика		8	8					8
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-, -, -, -, Эк (ПМ.01-ПМ.07)	12	10					12
МДК.07.01	Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков	-, -, -, -, Э	4	2					4
УП.07	Учебная практика		8	8					8
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>811</b>	<b>634</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>139</b>
ПА.00	Промежуточная аттестация		6						6
ИА	Квалификационный экзамен		8						8
	Консультации		15						15
	<b>ИТОГО:</b>		<b>840</b>	<b>634</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>168</b>
			<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	72	64	40	56	27
				учебной практики	48	56	32	40	48
				производственной практики	48	48	96	72	64
				экзаменов					2
				дифференцированных зачетов				1	2
				зачетов		2		1	

**Примечание:**

З – зачет;

Дз – дифференцированный зачет;

Э – экзамен;

Эк – экзамен квалификационный.