

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «КГТТС»  
Е.Н.Брежнев  
«03» сентября 2021 года  
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**дополнительной профессиональной программы**  
**повышения квалификации Повар детского питания**  
**по компетенции «Поварское дело»**

**Квалификация:** Повар детского питания  
**Форма обучения:** очная  
**Продолжительность обучения:** 72 часа

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **1.1. Нормативная база реализации**

Настоящий учебный план по дополнительной профессиональной программы повышения квалификации Повар детского питания по компетенции «Поварское дело» в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основе профессионального стандарта 33.011 «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н); ОК 016-94 Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 26 декабря 1994 г. № 367 с 1 января 1996 г.), Выпуск № 51 «Повар детского питания» (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30); приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 N 292 (ред. от 26.05.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»; Устава техникума.

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало учебных занятий – по мере комплектования групп. Продолжительность академического часа – 45 мин. Нагрузка слушателей обязательными учебными занятиями составляет 6 академических часов в день. По завершению освоения учебных разделов проводятся зачеты, квалификационный экзамен. Проведение зачетов предусматривается за счет времени, отведенного на изучение, соответствующей учебных разделов.

Объем учебных разделов дополнительной профессиональной программы повышения квалификации составляет 72 часа. Промежуточная аттестация – 9 часов (зачеты), квалификационный экзамен – 6 часов.

### **1.3. Порядок аттестации**

Все разделы учебного плана имеют завершающую форму контроля. При освоении разделов программы курса формой промежуточной аттестации является зачет. По завершению всего курса обучения формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности слушателя к выполнению определенных видов деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен».

## 2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование учебных разделов	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	<b>Раздел 1.</b> Физиология детского питания	<b>6</b>	4	1	–	1 / зачет
2.	<b>Раздел 2.</b> Основы микробиологии, санитарии и гигиены в предприятиях детского питания	<b>4</b>	3	–	–	1 / зачет
3.	<b>Раздел 3.</b> Организация производства и оборудование пищеблока детского питания	<b>6</b>	5	–	–	1 / зачет
4.	<b>Раздел 4.</b> Приготовление блюд из овощей для детского питания	<b>6</b>	2	1	2	1 / зачет
5.	<b>Раздел 5.</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога в детском питании	<b>10</b>	3	2	4	1 / зачет
6.	<b>Раздел 6.</b> Приготовление супов и соусов для детского питания	<b>10</b>	2	1	6	1 / зачет
7.	<b>Раздел 7.</b> Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы для детского питания	<b>8</b>	2	1	4	1 / зачет
8.	<b>Раздел 8.</b> Приготовление сладких блюд и напитков	<b>9</b>	3	1	4	1 / зачет
9.	<b>Раздел 9.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий	<b>7</b>	1	1	4	1 / зачет
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>6</b>	–	–	–	<b>6</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>72</b>	<b>25</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>15</b>

### ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ по компетенции Поварское дело

№ п/п	Наименование
1	Кабинет технологии кулинарного производства
2	Мастерская по компетенции «Поварское дело»