

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы повышения квалификации
по профессиям рабочих, должностям служащих
по профессии 16675 Повар

Квалификация: Повар 4-го разряда.

Категория слушателей: лица, уже имеющие профессию.

Срок обучения: 1,5 месяца, 6 недель, 120 часов.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 4 часа в день, 20 часов в неделю.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем учебном плане используются следующие сокращения: **ОП** – общепрофессиональные дисциплины; **ПК** – профессиональная компетенция; **ПМ** – профессиональный модуль, **МДК** – междисциплинарный курс, **УП** – учебная практика, **ПП** – производственная практика.

№ п/п	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей и практик	Учебная нагрузка			Форма промежуточной аттестации
		Всего час	В т.ч.		
			лекции	практ. занятия	
1	2	3	4	5	7
1	ОП. Общепрофессиональный цикл	22	16	6	
1.1.	ОП.01. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	10	6	4	Дифференцированный зачет
1.2	ОП.02. Деловая культура	6	6	-	Дифференцированный зачет
1.3	ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	6	4	2	Дифференцированный зачет
2	ПМ. Профессиональные модули	86	12	74	
2.1	ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента	86	12	74	Комплексный дифференцированный зачет
	МДК.01.01. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента	18	12	6	
	Учебная практика УП.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента	60	-	60	
	Производственная практика ПП.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента	8	-	8	
	Итого:	108	28	80	
	Итоговая аттестация	12	6	6	Квалификационный экзамен
	Всего по программе:	120	34	86	

Квалификация: Повар 4-го разряда.

Категория слушателей: лица, уже имеющие профессию.

Срок обучения: 1,5 месяца, 6 недель, 120 часов.

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий: 4 часа в день, 20 часов в неделю.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем учебном плане используются следующие сокращения: **ОП** – общепрофессиональные дисциплины; **ПК** – профессиональная компетенция; **ПМ** – профессиональный модуль, **МДК** – междисциплинарный курс, **УП** – учебная практика, **ПП** – производственная практика.

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Учебная нагрузка					Форма промежуточной аттестации
		Всего час	Объем дистанционной нагрузки, час	Объем аудиторной нагрузки, час	В т.ч.		
Лекц	Практ						
1	Общепрофессиональный цикл	22	22	-	16	6	
1.1.	ОП.01. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	10	10	-	6	4	Дифференцированный зачет
1.2	ОП.02. Деловая культура	6	6	-	6	-	Дифференцированный зачет
1.3	ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	6	6	-	4	2	Дифференцированный зачет
2	ПМ. Профессиональные модули	86	18	68	12	74	
2.1.	ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента	86	18	68	12	74	
	МДК.01.01. Технология Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента	18	18	-	12	6	Комплексный дифференцированный зачет
	Учебная практика УП.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента	60	-	60	-	60	
	Производственная практика ПП.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента	8	-	8	-	8	
	Итого:	108	40	68	28	80	
	Итоговая аттестация	12	-	12	6	6	Квалификационный экзамен
	Всего по программе:	120	40	80	34	86	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Программа повышения квалификации по профессии 16675 Повар разработана на основе:

- Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;

- Приказа Минтруда России от «08» сентября 2015г. № 610- н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

- Приказа Министерства образования от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение;

- Приказа Минобрнауки России от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Устава ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

- Локально-нормативных актов ГАПОУ СО «Энгельский политехникум», регламентирующих организацию освоения программы повышения квалификации.

2. Целью повышения квалификации является подготовка лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня.

3. Объектами профессиональной деятельности слушателей являются: продукты, сырье и их обработка; процесс приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

4. При разработке учебного плана и программы повышения квалификации реализуется модульный подход к отбору и формированию содержания обучения, учитывающий социальный и возрастной состав слушателей. Требования к знаниям и умениям квалификационной характеристики представлены в виде профессиональных компетенций, разработанных образовательной организацией на основе профессионального стандарта «Повар».

5. Промежуточная аттестация (дифференцированные зачеты) проводятся за счет времени, отведенного на изучение общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей.

6. Повышение квалификации завершается сдачей слушателями итоговой аттестацией (квалификационный экзамен). Лицам, полностью освоившим образовательную программу и успешно сдавшим квалификационный экзамен, по решению экзаменационной комиссии выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Разработано:

Заместитель директора по УПР

ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Н.М.Черкасова

**Календарный учебный график
программы повышения квалификации
по профессии 16675 Повар**

Квалификация выпускника: Повар 4 разряда
Нормативный срок обучения: 120 часов (1,5 месяца)
Форма обучения: очная

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей и практик	Всего часов по учебному плану	1 месяц				2 месяц				Всего по факту, часов
			1 нед.	2 нед.	3 нед.	4 нед.	5 нед.	6 нед.	7 нед.	8 нед.	
1	ОП.01. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	10	6	4/дз							10
2	ОП.02. Деловая культура	6	4	2/дз							6
3	ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	6	4	2/дз							6
4	МДК.01.01. Технология Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	18	6	4	4	4		/дз			18
5	Учебная практика УП.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	60		8	16	16	20	/дз			60
	Производственная практика ПП.01. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	8						8/дз			8
6	Итоговая аттестация	12						12			12
	Нагрузка в неделю, часов	120	20	20	20	20	20	20			120