

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)



Утверждаю:
Директор ГБПОУ «ВАТТ-ККК»

А.Я. Докшин
А.Я. Докшин
« 24 » октября 2023 г.
приказ №68-05

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы

профессиональной переподготовки по профессии 16675 «Повар»

Код: 16675

Цель: профессиональная переподготовка

Категория слушателей: лица уже имеющие профессии рабочего или должности служащего, по направлению предприятий/организаций, лица из числа безработных граждан, незанятого населения, в том числе женщин, находящихся в отпуске по уходу за детьми; не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации, в целях получения новой профессии рабочего, должности служащего с учетом потребности производства, вида профессиональной деятельности.

Срок обучения: 2 мес. / 360 час.

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 час. в день, (40 час. в неделю)

Квалификация: 3 разряд

№№	Наименование дисциплин и модулей	Всего час.	В том числе		Форма контроля
			Теоретические занятия	Практические занятия	
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	24	20	4	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	4	4	-	зачет
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	4	4	-	зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	4	4	-	зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	4	4	-	зачет
ОП.05	Охрана труда и охрана окружающей среды	8	4	4	зачет
П.00	Профессиональный учебный цикл	322	124	198	
	Профессиональные модули	274	124	150	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	40	20	20	дз
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	40	18	22	дз
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	48	22	26	дз
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	48	22	26	дз

ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	38	18	20	дз
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	40	18	22	дз
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	20	6	14	дз
ПП	Производственная практика	48		48	
	Итого	346	144	202	
	Консультации	6			
	Квалификационный экзамен	8			
	ВСЕГО:	360			

Условные обозначения:

З - зачет, ДЗ - дифференцированный зачет

Зам. директора по УПР



Н.В. Дубровская