Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

344091, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, 5в/169.

УТВЕРЖДАЮ:

 И.о директора ГБПОУ РО ПУ № 5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А. Антонова

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 года

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по программе профессиональной подготовки

 по профессии 16675 Повар

Цель: профессиональная подготовка квалифицированных рабочих кадров

Присваиваемый квалификационный разряд: 2-3 разряд

Форма обучения: очная

Категория слушателей и их минимальный уровень образования: безработные граждане, основное общее образование

Срок обучения: 3 месяца, 12,5 недель, 450 часов

Режим занятий: 6 часов в день, 36 часов в неделю

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Название разделов и дисциплин | Всего, часов | в том числе: | Форма контроля | Распределение по месяцам |
| лекции | практические занятия |  | 1 | 2 | 3 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 66 | 58 | 8 |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 18 | 16 | 2 | дифференцированный зачет | 18 |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 18 | 16 | 2 | зачет | 18 |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 18 | 16 | 2 | зачет | 18 |  |  |
| ОП.04 | Охрана труда и техника безопасности | 12 | 10 | 2 | зачет | 12 |  |  |
| П.00 | Профессиональный цикл | 366 | 120 | 246 |  |  |  |  |
| П.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. | 18 | 12 | 6 | дифференцированный зачет | 18 |  |  |
| УП.01  | Учебная практика  | 18 |  | 18 | зачет | 18 |  |  |
| П.02 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 24 | 18 | 6 | дифференцированный зачет | 24 |  |  |
| УП.02 | Учебная практика  | 18 |  | 18 | зачет | 18 |  |  |
| П.03 | Технология приготовления супов и соусов | 24 | 18 | 6 | дифференцированный зачет |  | 24 |  |
| УП.03  | Учебная практика  | 18 |  | 18 |  |  | 18 |  |
| П.04 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 24 | 18 | 6 | дифференцированный зачет |  | 24 |  |
| УП.04  | Учебная практика  | 18 |  | 18 | зачет |  | 18 |  |
| П.05 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 36 | 24 | 12 | дифференцированный зачет |  | 36 |  |
| УП.05  | Учебная практика  | 18 |  | 18 | зачет |  | 18 |  |
| П.06 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 24 | 18 | 6 | дифференцированный зачет |  | 6 | 18 |
| УП.06  | Учебная практика  | 18 |  | 18 | зачет |  |  | 18 |
| П.07 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 18 | 12 | 6 | дифференцированный зачет |  |  | 18 |
| УП.07. | Учебная практика  | 18 |  | 18 | зачет |  |  | 18 |
| ПП.01-07 | Производственная практика (стажировка) | 72 |  | 72 | зачет |  |  | 72 |
|  | Всего: | 432 | 178 | 254 |  | 144 | 144 | 144 |
|  | Консультации | 12 | 12 |  |  | 6 | 6 | 0 |
| ИА (КВ) | Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) | 6 | 6 |  |  |  |  | 6 |
|  | Итого: | 450 | 196 | 254 |  | 150 | 150 | 150 |

Исполнитель: методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.П. Захарчук

тел. 8 918 544 08 96

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

344091, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, 5в/169.

УТВЕРЖДАЮ:

 Директор ГБПОУ РО ПУ № 5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М. Н. Греховодова

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 года

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по программе профессиональной переподготовке по профессии

 16675 Повар

Цель: профессиональная переподготовка квалифицированных рабочих

Присваиваемый квалификационный разряд: 3-5 разряд

Форма обучения: очная

Категория слушателей и их минимальный уровень образования - безработные граждане, имеющие профессиональную подготовку по профессии рабочего

Срок обучения: 1,7 месяца; 7 недель, 252 часа

Режим занятий: 6 часов в день, 36 часов в неделю

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Название разделов и дисциплин | Всего, часов | в том числе: | Форма контроля | Распределение по месяцам |
| лекции | практические занятия | 1 | 0,7 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 24 | 20 | 4 |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 6 | 5 | 1 |  зачет | 6 |  |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 6 | 5 | 1 |  зачет | 6 |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 6 | 5 | 1 |  зачет | 6 |  |
| ОП.04 | Охрана труда и техника безопасности | 6 | 5 | 1 |  зачет | 6 |  |
| П.00 | Профессиональный цикл | 216 | 46 | 170 |  |  |  |
| П.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. | 12 | 6 | 6 |  зачет | 12 |  |
| УП.01  | Учебная практика  | 12 |  | 12 |  зачет | 12 |  |
| П.02 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 12 | 6 | 6 |  зачет | 12 |  |
| УП.02 | Учебная практика  | 12 |  | 12 |  зачет | 12 |  |
| П.03 | Технология приготовления супов и соусов | 12 | 6 | 6 |  зачет | 12 |  |
| УП.03 | Учебная практика  | 12 |  | 12 |  зачет | 12 |  |
| П.04 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 18 | 8 | 10 |  зачет | 18 |  |
| УП.04 | Учебная практика  | 12 |  | 12 |  зачет | 12 |  |
| П.05 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 18 | 8 | 10 |  зачет | 18 |  |
| УП.05  | Учебная практика  | 12 |  | 12 |  зачет |  | 12 |
| П.06 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 12 | 6 | 6 |  зачет |  | 12 |
| УП.06. | Учебная практика  | 12 |  | 12 |  зачет |  | 12 |
| П.07 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 12 | 6 | 6 |  зачет |  | 12 |
| УП.07 | Учебная практика  | 12 |  | 12 |  зачет |  | 12 |
| ПП.01-07 | Производственная практика (стажировка) | 36 |  | 36 |  зачет |  | 36 |
|  | Всего: | 240 | 66 | 174 |  | 144 | 96 |
|  | Консультации | 6 | 6 |  |  | 6 |  |
| ИА (КВ) | Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) | 6 | 6 |  |  |  | 6 |
|  | Итого: | 252 | 78 | 174 |  | 150 | 102 |

Исполнитель: методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.П. Захарчук

Тел. 8 918 544 08 96

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

344091, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, 5в/169.

УТВЕРЖДАЮ:

 Директор ГБПОУ РО ПУ № 5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М. Н. Греховодова

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 года

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по программе повышения квалификации

 по профессии 16675 Повар

Цель: профессиональная переподготовка квалифицированных рабочих

Присваиваемый квалификационный разряд: 4-5 разряд

Форма обучения: очная

Категория слушателей и их минимальный уровень образования: безработные граждане, повар 3 разряд

Срок обучения: 0,5 месяца, 2 недели, 72 часа

Режим занятий: 6 часов в день, 36 часов в неделю

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Название разделов и дисциплин | Всего, часов | в том числе: | Форма контроля | Распределение по месяцам |
| лекции | практические занятия | 0,5 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 2 | 1 | 1 |  |  |
| ОП.01 | Охрана труда и техника безопасности | 2 | 1 | 1 |  зачет | 2 |
| П.00 | Профессиональный цикл | 62 | 18 | 44 |  |  |
| П.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. | 6 | 2 | 4 |  зачет | 6 |
| П.02 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 6 | 2 | 4 |  зачет | 6 |
| П.03 | Технология приготовления супов и соусов | 6 | 2 | 4 |  зачет | 6 |
| П.04 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 10 | 4 | 6 |  зачет | 10 |
| П.05 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 12 | 4 | 8 |  зачет | 12 |
| П.06 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 6 | 2 | 4 |  зачет | 6 |
| П.07 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 4 | 2 | 2 |  зачет | 4 |
| ПП.01-07 | Производственная практика (стажировка) | 12 |  | 12 |  зачет | 12 |
|  | Всего: | 64 | 19 | 45 |  | 64 |
|  | Консультации | 2 | 2 |  |  | 2 |
| ИА (КВ) | Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) | 6 | 6 |  |  | 6 |
|  | Итого: | 72 | 27 | 45 |  | 72 |

Исполнитель: методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.П. Захарчук

Тел. 8 918 544 08 96