

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора ГАПОУ АО
«Устьянский индустриальный техникум»
Т.С. Семерикова
« » 2019 года
Лицензия № 5916 от 17 августа 2015 года
Срок действия бессрочно

**Рабочий учебный план
подготовка рабочих профессий ОК 016 -16675 «Повар»**

Код профессии по ОК 016 - 16675

Уровень квалификации – 3 разряд

Вид документа – свидетельство об уровне квалификации

Продолжительность обучения – 2,5 месяца

Учебная нагрузка – 40 часов

Продолжительность академического урока:

Теоретического обучения – 45 минут

Практического обучения – 60 минут

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочий учебный план предназначен для подготовки рабочих по профессии ОК - 16675 «Повар»

Рабочий учебный план включает в себя следующие разделы:

- пояснительная записка
- распределение учебной нагрузки
- квалификационная характеристика.

Рабочий учебный план составлен на основе:

1. Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292.

2. Тарифно-квалификационной характеристики общепрофессиональных должностей и служащих и общепрофессиональных профессий рабочих (Издание с доп. и изм. – М., 2002)

3. Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513.

Основой профессиональной подготовки является практическое обучение учебная практика (производственное обучение), производственная практика.

Рабочий учебный план рассчитан на 142 часа теоретического обучения, 256 часов производственного обучения. Тематические планы изучаемых предметов разрабатываются и составляются преподавателем, ведущий данный предмет. Все учебные элементы, входящие в состав изучаемых предметов, являются обязательными для изучения каждым обучающимся. Перечень предметов, входящих в рабочий учебный план и количество часов, отводимое на их изучение, а также предметы, выносимые на экзамены изменению не подлежат.

В структуре учебного плана учебная практика составляет 108 часов, производственная практика - 148 часов. Учебная практика проводится в лаборатории или на предприятии района.

Продолжительность учебного часа теоретических – 45 минут, практических занятий – 60 минут.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий.

Профессиональная подготовка по профессии «Повар» завершается итоговой аттестацией.

В состав итоговой аттестации входят следующие испытания:

- комплексный экзамен по предметам специального курса;
- защита письменной экзаменационной работы;
- выпускная практическая квалификационная работа.

При успешном прохождении присваивается уровень квалификации по профессии: Повар 3 разряда.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом. По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство об уровне квалификации установленного образца.

**Распределение учебной нагрузки при подготовке
рабочих по профессии ОК 016-94 12901 «Повар»**

№ п/п	Курсы, предметы	Количество часов
1	Теоретическое обучение по профессии	142
1.1	Экономический курс	16
1.1.1	Экономика	16
1.1	Технический (общетехнический и отраслевой) курс	16
1.1.1	Охрана труда	16
1.2	Специальный курс	80
1.2.1	Основы калькуляции и учёта	12
1.2.2	Кулинария	50
1.2.3	Оборудование предприятий общественного питания	8
1.2.4	Основы физиология питания, санитария и гигиена	4
1.2.5	Товароведение пищевых продуктов	6
2.	Практическое обучение	256
2.1	Учебная практика (производственное обучение)	108
2.2	Производственная практика	148
	Резерв учебного времени	6
	Консультации	8
	Промежуточная аттестация Комплексный экзамен по предметам «Кулинария», «Основы калькуляции и учета»	8
	Итоговая аттестация	8
	Итого	398

Тарифно квалификационная характеристика по профессии «Повар»

3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

ЕТКС № 51 § 22.от 05 марта 2004 года.