

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора КГПОБУ  
"Камчатский индустриальный техникум"

*Чапланова*  
Н.В. Чапланова

\_\_\_\_\_ 2022 г.

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной программы профессионального обучения  
программы профессиональной подготовки  
по профессиям рабочих, должностям служащих

### **ФИЛИАЛ**

**краевого государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения  
"Камчатский индустриальный техникум"**

### **16675 "ПОВАР"**

Квалификация: ПОВАР 2- 3 разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 9 месяцев

**1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего по курсу</b>
1 курс	13	9	12	-	1	2	37
<b>Всего</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>37</b>

Индекс	НАИМЕНОВАНИЕ учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), практик (УП, ПП)	ФОРМЫ промежуточной аттестации	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ учебной нагрузки по семестрам (час. в семестр)			
			1 курс			
			всего занятий	в т.ч. лабораторных и практических занятий	1 семестр 17 недель	2 семестр 19 недель
всего часов	всего часов					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2 З/</b>	<b>15</b>		<b>15</b>	<b>0</b>
	✓ Калькуляция	З/-	9		9	0
	✓ Санитария и гигиена и охрана труда на производстве	З/-	6		6	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>291</b>		<b>135</b>	<b>156</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Механическая обработка овощей, грибов, маса,рыбы, круп, бобовых,творога</b>	<b>3 ДЗ,1Э/</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	✓ Механическая обработка овощей, грибов, маса,рыбы, круп, бобовых,творога	ДЗ/-	9		9	0
УП. 01	✓ Учебная практика	ДЗ/-	9		9	0
ПП. 01	✓ Производственная практика	ДЗ/-	12		12	0
<b>ПМ 01</b>	Экзамен квалификационный	Э/-				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из овощей,грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога,теста</b>	<b>4 ДЗ, 1Э/</b>	<b>78</b>		<b>78</b>	<b>0</b>
МДК 02.01	✓ Приготовление блюд и гарниров из овощей,грибов, круп,	ДЗ/-	18		18	0
МДК 02.02	✓ Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий, яиц, творога,теста	ДЗ/-	18		18	0
УП. 02	Учебная практика	ДЗ/-	18		18	0
ПП. 02	✓ Производственная практика	ДЗ/-	24		24	0

ПМ. 02	Экзамен квалификационный	Э/-				
ПМ.03	Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы	1 ДЗ, 2 ДЗ, 1Э	63		27	36
МДК 03.01	Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы	ДЗ/-	18		18	0
УП. 03	Учебная практика	/ДЗ	21		9	12
ПП. 03	Производственная практика	/ДЗ	24		0	24
ПМ. 03	Экзамен квалификационный	/Э				
ПМ.04	Холодные блюда и закуски из овощей, мяса, рыбы, птицы	/3 ДЗ, 1Э	36		0	36
МДК 04.01	Холодные блюда и закуски из овощей, мяса, рыбы, птицы	/ДЗ	12		0	12
УП. 04	Учебная практика	/ДЗ	12		0	12
ПП. 04	Производственная практика	/ДЗ	12		0	12
ПМ. 04	Экзамен квалификационный	/Э				
ПМ.05	Сладкие блюда и десерты, напитки, изделия из различных видов теста	/3 ДЗ, 1Э	84		0	84
МДК 05.01	Сладкие блюда и десерты, напитки, изделия из различных видов теста	/ДЗ	27		0	27
УП. 05	Учебная практика	/ДЗ	21		0	21
ПП. 05	Производственная практика	/ДЗ	36		0	36
ПМ. 05	Экзамен квалификационный	/Э				
<b>ВСЕГО:</b>			<b>306</b>		<b>150</b>	<b>156</b>
ИА	Итоговая аттестация					<b>1 нед.</b>
<b>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ:</b>			<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	78	39
<b>Квалификационный экзамен</b>				учебной практики	36	45
<b>(практическая квалификационная работа, проверка теоретических знаний)</b>				производ. практики	36	72
				экзаменов	2	3
				дифф. зачетов	8	8
				зачетов	2	0

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии  
16675 "ПОВАР"**

№	Наименование
1	КАБИНЕТЫ:
1.1	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
1.2	Лаборатория: Учебный кондитерский цех. Учебная кухня
2	ЗАЛЫ:
2.1	Библиотека