



УТВЕРЖДАЮ

Директор «ГАПОУ «ОГК»

И.Г. Золкина

2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения по профессии «16675 Повар»
(профессиональная подготовка) с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции
«Поварское дело»

Срок обучения – 1 месяц

№ п/п	Наименование модулей	Всего (час.)	В том числе:			Форма контроля
			Лекции	Практич. и лаборатор. занятия	Промеж. и итог. контроль	
1	РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	24	10	8	6	
1.1	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации	8	2	4	2	3
1.2	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	3	2		1	3
1.3	Модуль 3 Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	3	2		1	3
1.4	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	10	4	4	2	3
1.5	Модуль 5. Организация и управление работой	10	7	2	1	3
2	РАЗДЕЛ 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС	110	30	70	10	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	6		4	2	3
2.2	Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	22	6	14	2	3
2.3	Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	12	26	2	3
2.4	Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	28	8	18	2	3
2.5	Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	14	4	8	2	3
	3. КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕНЕ - ПРОВЕРКА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ; - ПРАКТИЧЕСКАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)	10			10	Тест ДЭ
	ИТОГО:	144	40	78	26	

Условные обозначения: 3 – зачет, ДЭ – демонстрационный экзамен

Руководитель МФУЦ

С.А. Никулина