

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный центр профессиональной квалификации
ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»
наименование образовательного учреждения

основной программы профессионального обучения
переподготовка рабочих и служащих
по профессии 16675 Повар (3 -4 разряд)
3 уровень квалификации

Квалификация – *повар 3- 4 разряда*

Нормативный срок обучения – *240 час.*

Категория обучающихся – *лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего*

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план переподготовки рабочих разработан на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями, внесенными Минобрнауки России от 16.12.2013г. № 1348);
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (с изменениями, внесенными приказом Росстандарта от 19 июня 2012г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Профессиональный стандарт Повар утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;
- рабочие программы:

Общепрофессиональные дисциплины

- Основы микробиологии, санитарии и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Объем учебной нагрузки составляет - 240 академических часов, из них лабораторно - практические занятия - часа, учебная практика - 20 часов, производственная практика - 60 часов

Группировка занятий парами (2 академических часа по 45 мин.)

Формы текущего контроля знаний обучающихся: тестирование; решение ситуаций, моделирующих профессиональную деятельность и т.д.

Производственная практика проводится концентрированно в предприятиях общественного питания.

Форма итоговой аттестации слушателей: квалификационный экзамен.

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, разделов практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов	В том числе	
				Теоретические занятия	Лабораторно-практические занятия
1	2	3	4	5	6
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		54	32	22
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиена в пищевом производстве	Д/зач.	10	4	6
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Д/зач.	10	4	6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Д/зач.	20	10	10
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Д/зач.	14	14	0
ПМ.00	Профессиональные модули		178	46	52
ПМ.01	Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Д/зач.	178	46	52
МДК 01.01	Технология выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.	Д/зач.	98	46	52
УП	Учебная практика	зачет	20		
ПП	Производственная практика	зачет	60		
	Консультации		2		
	Квалификационный экзамен		6		
	Всего:		240	78	74

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный центр профессиональной квалификации
ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»
наименование образовательного учреждения

основной программы профессионального обучения
повышение квалификации рабочих, служащих
по профессии 16675 Повар (5 разряд)
4 уровень квалификации

Квалификация – *повар 5 разряда*

Нормативный срок обучения – *160 час.*

Категория обучающихся – *лица с опытом практической работы не менее года на 3 квалификационном уровне*

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план повышения квалификации рабочих, служащих разработан на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями, внесенными Минобрнауки России от 16.12.2013г. № 1348);
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (с изменениями, внесенными приказом Росстандарта от 19 июня 2012г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Профессиональный стандарт Повар утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н.

Объем учебной нагрузки составляет - 160 академических часов, из них лабораторно - практические занятия - часа, производственная практика - 60 часов

Группировка занятий парами (2 академических часа по 45 мин.)

Формы текущего контроля знаний обучающихся: тестирование; решение ситуаций, моделирующих профессиональную деятельность и т.д.

Производственная практика проводится концентрированно в предприятиях общественного питания.

Форма итоговой аттестации слушателей: квалификационный экзамен.

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, разделов практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов	В том числе	
				Теоретические занятия	Лабораторно-практические занятия
1	2	3	4	5	6
ПМ.00	Профессиональные модули		152	42	50
ПМ.01	Приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Д/зач.	152	42	50
МДК 01.01	Технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Д/зач.	92	42	50
ПП	Производственная практика	зачет	60		
	Консультации		2		
	Квалификационный экзамен		6		
	Всего:				

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный центр профессиональной квалификации
ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»
наименование образовательного учреждения

основной программы профессионального обучения
профессиональная переподготовка рабочих
по профессии 12965 (201.2) Контролер-кассир (2-3 разряд)

Квалификация – *контролер-кассир (2-3 разряд)*

Форма обучения – *с частичным отрывом от производства*

Нормативный срок обучения – *120 час.*

Категория обучающихся – *лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего*

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план профессиональной переподготовки разработан на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями, внесенными Минобрнауки России от 16.12.2013г. № 1348);
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (с изменениями, внесенными приказом Росстандарта от 19 июня 2012г.);
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- рабочие программы:

Общепрофессиональные дисциплины

- Основы деловой культуры;
- Основы бухгалтерского учета;
- Организация и технология розничной торговли;
- Санитария и гигиена;

Профессиональный модуль

- Работа на контрольно-кассовой технике

Объем учебной нагрузки составляет - 120 академических часов, из них учебная практика - 16 часов, производственная практика - 26 часов

Группировка занятий парами (2 академических часа по 45 мин.)

Формы текущего контроля знаний обучающихся: тестирование; решение ситуаций, моделирующих профессиональную деятельность и т.д.

Производственная практика проводится концентрированно в предприятиях торговли.

Форма итоговой аттестации слушателей: квалификационный экзамен.

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, разделов практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов	В том числе	
				Теоретические занятия	Лабораторно-практические занятия
1	2	3	4	6	7
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		54	48	6
ОП.01	Основы деловой культуры	зачет	6	6	0
ОП.02	Основы бухгалтерского учета	Д/зачет	18	12	6
ОП.03	Организация и технология розничной торговли	Д/зачет	20	20	0
ОП.04	Санитария и гигиена	зачет	10	10	0
ПМ.00	Профессиональные модули		58		
ПМ.01	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Экзамен	58		
МДК 01.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники		12	7	5
УП	Учебная практика	зачет	16		
ПП	Производственная практика	зачет	26		
	Консультации		2		
	Квалификационный экзамен		6		
	Всего:	4	120	55	11

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный центр профессиональной квалификации
ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»
наименование образовательного учреждения

основной программы профессионального обучения
переподготовка рабочих
по профессии 12901 Кондитер (3 разряд)

Квалификация – *кондитер 3 разряда*

Нормативный срок обучения – *240 час.*

Категория обучающихся – *лица, уже имеющие профессию рабочего или должность служащего*

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план переподготовки рабочих разработан на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями, внесенными Минобрнауки России от 16.12.2013г. № 1348);
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (с изменениями, внесенными приказом Росстандарта от 19 июня 2012г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Проект профессионального стандарта Кондитер;
- рабочие программы:

Общепрофессиональные дисциплины

- Основы микробиологии, санитарии и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Профессиональный модуль

- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Объем учебной нагрузки составляет - 240 академических часов, из них лабораторно - практические занятия - 58 часа, учебная практика - 34 часов, производственная практика - 60 часов

Группировка занятий парами (2 академических часа по 45 мин.)

Формы текущего контроля знаний обучающихся: тестирование; решение ситуаций, моделирующих профессиональную деятельность и т.д.

Производственная практика проводится концентрированно в предприятиях общественного питания.

Форма итоговой аттестации слушателей: квалификационный экзамен.

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, разделов практик	Формы промежуточной аттестации	Всего часов	В том числе	
				Теоретические занятия	Лабораторно-практические занятия
1	2	3	4	5	6
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		60	36	24
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиена в пищевом производстве	Д/зач.	10	4	6
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Д/зач.	16	8	8
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Д/зач.	20	10	10
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Д/зач.	14	14	0
ПМ.00	Профессиональные модули		172	44	34
ПМ.01	Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		172	44	34
МДК 01.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Д/зач.	78	44	34
УП	Учебная практика	зачет	34		
ПП	Производственная практика	зачет	60		
	Консультации		2		
	Квалификационный экзамен		6		
	Всего:		240	80	58