

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ "БРИЭТ"

Е.Д. Цыренов

"16" июня 2022 г.



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки профессий рабочих, должностей служащих

Государственное бюджетное профессиональное учреждение "Бурятский республиканский информационно-экономический техникум"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

адаптированной образовательной программы профессионального обучения

16675

*код*

**Повар**

*наименование профессии*

лица с ОВЗ без основного и среднего общего образования

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

**квалификация:**

повар 2-3 разряда

**форма обучения**

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

1г 10м

год начала подготовки

2022

## Виды деятельности

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара:

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий



<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд и кулинарных изделий из овощей и рыбы</b>		Э													
МДК.01.01	Технология обработки и приготовления блюд из овощей, грибов и плодов					64	22	64	48	16						
УП.01.01	Учебная практика (производственное обучение)		ДЗ			234		234	180	54						
МДК.01.02	Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и морепродуктов					54	18	54		54						
УП.01.02	Учебная практика (производственное обучение)		ДЗ			240		240	120	120						
ПП.01	Производственная практика		ДЗ			330		330			330					
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</b>			Э												
МДК 02.01	Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы					72	20				72	72				
УП.02.01	Учебная практика (производственное обучение)			ДЗ		216					216	216				
МДК 02.02	Приготовление супов и соусов					20	8				20	20				
УП.02.02	Учебная практика (производственное обучение)			ДЗ		78					78	78				
МДК 02.03	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста					30	12				30	12	18			
УП.02.03	Учебная практика (производственное обучение)				ДЗ	126					126		126			
МДК 02.04	Приготовление холодных блюд и закусок					12	6				12	6	6			
УП.02.04	Учебная практика (производственное обучение)				ДЗ	30					30		30			
МДК 02.05	Приготовление сладких блюд и напитков					12	6				12	6	6			
УП.02.05	Учебная практика (производственное обучение)				ДЗ	36					36		36			
ПП.02	Производственная практика				ДЗ	330					330			330		
ПА	Промежуточная аттестация		Э	Э		12		6		6	6			6		
ИА	Итоговая аттестация				КЭ	12					12					12
К	Консультации (групповые и индивидуальные)					98		36		18	18	62		44		18
	<b>ИТОГО</b>					<b>2460</b>	<b>288</b>	<b>1230</b>	<b>510</b>	<b>366</b>	<b>354</b>	<b>1230</b>	<b>510</b>	<b>354</b>	<b>336</b>	<b>30</b>

<b>Учебные и производственные практики</b>															
	Учебная практика (производственное обучение)					<b>960</b>		474				486			
	Производственная практика					<b>660</b>		330				330			
<b>Промежуточная и итоговая аттестация</b>															
	Экзамен					<b>12</b>		6+6							
	Квалификационный экзамен					<b>12</b>						12			
<b>ИТОГО</b>						<b>2460</b>		1230				1230			

З - зачёт 10  
ДЗ - дифференцированный зачёт 10  
Э - экзамен 2  
КЭ - квалификационный экзамен 1

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023