



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ГОРЛОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

Квалификации выпускника

**Повар
Кондитер**

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 1 от 30.08.2024 г.

Утверждено Приказом
ГБПОУ «Горловский КТС»

приказ № 119 от 30.08.2024 г.

В.А. Гаваза

Согласовано с предприятием-работодателем
Общество с ограниченной
ответственностью "ВОСТОК-ГРУПП"

подпись

подпись

/ Н.А. Швец-Шуст

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссии
педработников профессий ресторанного
сервиса:
Председатель ПЦК

протокол № 1 от 30.08.2024 г.

Иван / Н. В. Черпакова
подпись

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии разработан ГБПОУ «Горловский КТС» при формировании профессиональной образовательной программы, исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Производственная практика	ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	2	заготовочные цеха	
	Тема Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов			2	овощной цех	повар заготовочного цеха
	Тема Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы			2	мясорыбный цех	повар заготовочного цеха
	Тема Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов			2	мясорыбный цех	повар заготовочного цеха
2	Производственная практика	ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	252	2		
	Тема Приготовление супов.		54	2	суповое отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление горячих соусов.		18	2	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		42	2	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		42	2	соусное отделение горячего цеха мучной цех	бригадир поваров
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента,		36	2	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		60	2	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров

	разнообразного ассортимента.					
3	Производственная практика	ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	3		
	Тема Подготовка п/ф для приготовления салатов и соусов, приготовление салатов, бутербродов различных видов и закусок.		<u>54</u>	<u>3</u>	цех холодных закусок	бригадир поваров
	Тема Приготовление п/ф и холодных блюд, закусок из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи и кролика		<u>54</u>	<u>3</u>	цех холодных закусок	бригадир поваров
4	Производственная практика	ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	4		бригадир поваров
	Тема Приготовление сладких блюд, десертов		24	4	цех холодных закусок	бригадир поваров
	Тема Приготовление горячих сладких блюд.		18	4	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление холодных напитков.		12	4	цех холодных закусок	бригадир поваров
	Тема Приготовление горячих напитков.		18	4	суповое отделение горячего цеха	бригадир поваров
5	Производственная практика	ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216	4		
	Тема. Подготовка сырья к производству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		6	4	кондитерский цех	нач. цеха
	Тема. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48	4	кондитерский цех	нач. цеха
	Тема. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		42	4	мучной цех	нач. цеха
	Тема. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		60	4	кондитерский цех	нач. цеха
	Тема. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		60	4	кондитерский цех	нач. цеха
6	Производственная практика	ПП.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	72	3		
	Тема Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира		36	3	горячий цех цех холодных закусок	бригадир поваров
	Тема Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации продукции быстрого питания		36	3	горячий цех	бригадир поваров

5.4. Календарный учебный график

К у р с ы	Сентябрь				29-5	Октябрь			27-2	Ноябрь				4-30	Декабрь				Январь				26-1	Феврал				23-1	Март			23-29	Апрель				27-3	Май			25-31	Июнь				22-28	Июль				27-2	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	1-7		8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	2-8		9-15	16-22	2-8	9-15		16-22	30-5	6-12		13-19	20-26	4-10	11-17		18-24	1-7	8-14		15-21	29-5	6-12	13-19		20-26	3-9	10-16	17-23		24-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	1	2	3	4		6	7	8		9	10	11	12		13	14	15	16	17	18	19	20		21	22	23	24		25	26	27		28	29	30	31		32	33	34		35	36	37	38		39	40	41	42		43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																</

Обозначения:

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Э	Промежуточная аттестация	=	Каникулы	У	Учебная практика	П	Производственная практика (по профилю специальности)
Г	Государственная (итоговая) аттестация	*	Неделя отсутствует						

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч.
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего			
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	24,67	888	13,67	492	11	396	1,33	48	0,33	12	1	36	15	540	3	108	12	432	-	-	11	1476
2 курс	15,5	558	7,33	264	8,17	294	1,5	54	0,67	24	0,83	30	23	828	9	324	14	504	1	36	2	1476
Всего	40,17	1446	21	756	19,17	690	2,83	102	1	36	1,83	66	38	1368	12	432	26	939	1	36	13	2952