

Календарный учебный график
ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
11301 БУФЕТЧИК

Квалификация (профессия): Буфетчик

Категория слушателей: Программа для любой категории граждан

Уровень квалификации: 3

Объем: 168 академ. часов

Срок: 1 месяц

Форма обучения: Очная

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (месяц)				Всего
		1	2	3	4	
Модуль 1 Основы трудового законодательства	Аудиторное обучение	4				4
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 2 Профессиональная этика и психология	Аудиторное обучение	6				6
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 3 Основы товароведения пищевых продуктов	Аудиторное обучение	4				4
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 4 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Аудиторное обучение	6				6

	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 5 Торговые вычисления и расчеты	Аудиторное обучение	6				6
	Промежуточная аттестация	2				2
Модуль 6 Кулинарная характеристика блюд	Аудиторное обучение	8	2			10
	Промежуточная аттестация		2			2
Модуль 7 Оборудование. Организация охраны труда	Аудиторное обучение		6			6
	Промежуточная аттестация		2			2
Модуль 8 Организация обслуживания потребителей	Аудиторное обучение		8			8
	Промежуточная аттестация		2			2
Модуль 9 Производственная практика	Практика (стажировка)		18	42	34	94
	Промежуточная аттестация				2	2
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен				6	6
Итого в неделю		44	40	42	42	168