

Учебный план
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

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Основы трудового законодательства	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 2 Профессиональная этика и психология	8				4	2		2, Зачёт с оценкой

Модуль 3 Основы товароведения пищевых продуктов	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 4 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	8				4	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 5 Торговые вычисления и расчеты	8				4	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 6 Кулинарная характеристика блюд	12				4	6		2, Зачёт с оценкой
Модуль 7 Оборудование. Организация охраны труда	8				4	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 8 Организация обслуживания потребителей	10				4	4		2, Зачёт с оценкой
Модуль 9 Производственная практика	2							2, Зачёт с оценкой
Производственная практика Ознакомление с	6						6	

предприятием. Вводный инструктаж.								
Производственная практика Подготовка рабочего места	12						12	
Производственная практика Отпуск готовой кулинарной продукции.	14						14	
Производственная практика Расчет с посетителями	4						4	
Производственная практика Изготовление определенного ассортимента кулинарной продукции.	16						16	
Производственная практика Ведение установленного учета.	4						4	
Производственная практика	38						38	

Самостоятельное выполнение работ.								
Итоговая аттестация	6							Квалификационный экзамен
Итого по программе	168							