

Учебный план

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА ПЕРЕПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ 16675 ПОВАР

Квалификация (профессия): Повар

Категория слушателей: Профессиональное обучение в соответствии с программой профессиональной переподготовки осуществляется с лицами, имеющими профессии рабочего или должности служащего.

Уровень квалификации: 3

Объем: 252 академ. часа

Срок: 2 месяца

Форма обучения: Очная

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Все го	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоя тельная работа	Консу льтац ия	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическ ое обучение	Практическ ие и лабораторн ые работы	Практика (стажиров ка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6				2	2		2, Зачёт

Модуль 2 Основы товароведения продовольственных товаров	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 3 Техническое оснащение и организация рабочего места	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 5 Основы калькуляции и учета	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 6 Охрана труда	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 7 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	78				48	28		2, Зачёт с оценкой
Модуль 8 Производственная практика	2							2, Зачёт с оценкой
Производственная практика Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж.	2						2	
Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	26						26	
Производственная практика Приготовление, оформление и	40						40	

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
Производственная практика Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42						42	
Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	20						20	
Итоговая аттестация	6							Квалификационны й экзамен
Итого по программе	252							