Многопрофильный Учебный Центр Дополнительного профессионального образования «**Образовательный стандарт**»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» 4-го разряда (Код – 16675)

Цель — совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

Категория слушателей: лица не моложе 18 лет.

Срок обучения – 936 часов

No	Наименование разделов и дисциплин	Всего	Форма
п/п		часов	контроля
	Теоретическое обучение		
1.	Экономический курс	10	Зачет
2.	Общепрофессиональный курс	60	Зачет
2.1	Физиология питания, санитария и гигиена	16	
2.2	Техническое оснащение и организация рабочего места	14	
2.3	Калькуляция и учет в общественном питании	16	
2.4	Охрана труда и пожарная безопасность	14	
3	Специальный курс	820	Зачет
3.1	Оборудование предприятий общественного питания	194	
3.2	Организация производства предприятий общественного питания	166	
3.3	Основы товароведения продовольственных товаров	164	
3.4	Приготовление блюд. Кулинария	160	
3.5	Технология приготовления хлебобулочных изделий	136	
	Производственное обучение	40	Зачет
	Квалификационный экзамен	6	Экзамен
	Итого	936	