

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной образовательной программы

«ПОВАР»

(профессиональная подготовка (переподготовка) и повышение квалификации рабочих, код профессии **16675**, квалификация: 2 - 3 разряд)

(200 учебных часов)

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Количество аудиторных (академических) часов
1.	Блок социально-экономических дисциплин.	2
1.1.	Технология трудоустройства.	1
1.2.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности.	1
2.	Блок общепрофессиональных дисциплин.	16
2.1.	Введение в специальность.	2
2.2.	Охрана труда, общие сведения о промышленной безопасности, промышленная санитария, пожарная безопасность, электробезопасность.	14
3.	Блок специальных дисциплин.	130
3.1.	Основы товароведения пищевых продуктов.	20
3.2.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	10
3.3.	Оборудование предприятий общественного питания.	20
3.4.	Организация производства предприятий общественного питания.	18
3.5.	Основы калькуляции и учета.	12
3.6.	Основы технологии приготовления пищи.	50
4.	Производственная практика (стажировка).	99
5.	Консультация.	8
6.	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен).	5
	Итого:	260