

## 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
<b>1.</b>	<b>Блок социально-экономических дисциплин.</b>	<b>2</b>
1.1.	Технология трудоустройства.	1
1.2.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности.	1
<b>2.</b>	<b>Блок общепрофессиональных дисциплин.</b>	<b>16</b>
2.1.	Введение в специальность.	2
2.2.	Охрана труда, общие сведения о промышленной безопасности, промышленная санитария, пожарная безопасность, электробезопасность.	14
<b>3.</b>	<b>Блок специальных дисциплин.</b>	<b>130</b>
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
<b>4.</b>	<b>Производственная практика (стажировка).</b>	<b>99</b>
<b>5.</b>	<b>Консультация.</b>	<b>8</b>
<b>6.</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен).</b>	<b>5</b>
	<b>Итого:</b>	<b>260</b>