

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессия: Повар

Цель: повышение квалификации

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические работы, лабораторные, семинарские занятия	
	Теоретическое обучение	145	91	54	
1.	<u>Социально-экономические дисциплины</u>	10	6	4	
1.1.	УД Экономика	4	2	2	Зачет
1.2.	УД Основы правоведения	4	2	2	Зачет
1.3.	УД Социальная адаптация на рынке труда	2	2	-	Зачет
2.	<u>Специальный курс</u>	135	85	50	
2.1.	УД Основы калькуляции и учета	6	4	2	Диф. зачет
2.2	УД Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	7	5	2	Диф. Зачет
2.3	УД Товароведение продовольственных товаров	12	6	6	Диф. Зачет
2.4	УД Техническое оснащение и организация рабочего места	9	9	-	Диф. Зачет
2.5	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20	14	6	Экзамен
2.6	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	51	29	22	Экзамен
2.7	ПМ03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	14	8	6	Дифференцированный зачет
2.8	ПМ04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	16	10	6	Дифференцированный зачет
3.	<u>Производственное обучение</u>	89			
3.1.	Производственная практика	89			зачет
	Квалификационный экзамен	6			
	ВСЕГО	240			

