

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор АНО ДПО
 Учебный центр «Стандарт»
 И.Б. Соколова
 02 декабря 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной программы профессионального обучения
программы переподготовки рабочих, служащих
16675 «Повар» 3-го разряда

Цель обучения – формирование у лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего, новых профессиональных знаний, умений, навыков и компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых функций (нового вида профессиональной деятельности) – производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, согласно установленных квалификационных требований и профстандарта по профессии рабочих «Повар», с присвоением 3-го квалификационного разряда, без изменения уровня образования.

Срок обучения: 3 месяца

Форма обучения: очная

№ п/п	Наименование тем, разделов, дисциплин (модулей)	Всего часов	Форма контроля
I.	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	190	
1.	<u>Экономический курс</u>	8	
1.1.	Основы рыночной экономики и предпринимательства	8	зачет
2.	<u>Общепрофессиональный курс</u>	50	
2.1	Основы товароведения пищевых продуктов	12	зачет
2.2	Организация производства предприятий общественного питания	18	зачет
2.3	Совершенствование учета, отчетности и контроля	20	зачет
3.	<u>Специальный курс</u>	120	
3.1	Кулинария	100	зачет
3.2	Оборудование. Охрана труда	20	зачет
II.	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА	160	Практическая квалификационная работа
	Консультация	4	
ИА	Итоговая аттестация	8	Квалификационный экзамен
	ИТОГО:	350	