

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительная профессиональная программа
программа по профессиональной подготовке

Повар 3 разряд

№ в соответствии с последовательностью изучения	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	ЧАСОВ					Самостоятельная работа	Форма промежуточной аттестации
		Трудоемкость, всего	из них аудиторных					
			Лекции (вебинар)	Семинарские и практические занятия (вебинар)	Консультации	Контактная работа		
	Теоретическое, практическое обучение	238	12	0		50	190	
1	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	40	4			4	36	зачет
2	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	62	4			4	58	зачет
3	Техническое оснащение предприятий питания и охрана труда	20	2			2	18	зачет
4	Организация производства и обслуживания	20	2			2	18	зачет
5	Производственная практика	96				36	60	зачет
	Итоговая аттестация	2						
6	Итоговый междисциплинарный экзамен	2				2		
	Всего часов	240	12	0		50	190	