




<p>СОГЛАСОВАН</p> <p>Директор ООО «АссортиРесторанс»</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">А.В.Соболев</p> <p style="text-align: center;">30 августа 2021 г.</p> <p>М.П.</p>	<p style="text-align: right;">УТВЕРЖДАЮ</p> <p style="text-align: center;">Директор ЧПОУ ТОСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права»</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: right;"></p> <p style="text-align: right;">Т. В. Архипова</p> <p style="text-align: right;">30 августа 2021 г.</p> <p>М.П.</p>
--	--

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«Профессиональная подготовка по профессии 16675 Повар»

№ п/п	Наименование курсов, тем	Формы контроля	Учебная нагрузка слушателей (час.)		
			всего занятий	Лекции	Лабораторные и практические занятия
1	Общепрофессиональный курс		36	8	28
1.1.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	10	2	8
1.2.	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	10	2	8
1.3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	10	2	8
1.4.	Охрана труда	З	6	2	4
2	Профессиональный курс		88	26	62
	Теоретическое обучение по рабочей профессии повар	ДЗ	88	26	62
2.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	ДЗ	20	6	14
2.1.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ДЗ	68	20	48
ПП 3	Производственная практика	ДЗ	120	-	120
ИА 4	Квалификационный экзамен	КЭ	6		
	Всего часов:		250	34	90

Квалификация: Повар 3 разряда
 Форма обучения – очная