



УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «ОБЕРПРОФ»

А.Г. Эльберг

«11» января 2021 г.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы подготовки по профессии Повар

| N_п/п | Наименование разделов и тем | Кол-во часов |
|-------|---|--------------|
| | Общепрофессиональный цикл | 40 |
| 1 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 4 |
| 2 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 6 |
| 3 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 14 |
| 4 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 16 |
| | Профессиональный цикл | 168 |
| 1 | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса | 168 |
| | Производственная практика | 162 |
| 1 | Технология и практика приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | 162 |
| | Консультации | 6 |
| | Квалификационный экзамен | 8 |
| | Итого | 384 |



УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «ОБЕРПРОФ»

А.Г. Эльберг

«11» января 2021 г.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

программы переподготовки и повышения квалификации по профессии Повар, 5-6
разряд

| N_п/п | Наименование разделов и тем | Кол-во часов |
|-------|--|--------------|
| | Общепрофессиональный цикл | 62 |
| 1 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 10 |
| 2 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 12 |
| 3 | Товароведение продовольственных товаров | 12 |
| 4 | Организация работы структурного подразделения | 14 |
| 5 | Основы ценообразования, калькуляции и учета | 14 |
| | Профессиональный цикл | 70 |
| 1 | Современные технологии приготовления кулинарной продукции, применяемые на предприятиях общественного питания | 70 |
| | Производственная практика | 124 |
| | Консультации | 4 |
| | Квалификационный экзамен | 4 |
| | Итого | 264 |