

Министерство образования и науки Алтайского края*
 Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»
 Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению
«Сервис, услуги и общественное питание»

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела
 производственно-технического контроля
 сети ресторанов ООО «Грильница»

С. В. Сутоцкая
 М.В. Сутоцкая
 « 10 » 02 20 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «ААГ»
 В.Ф. Косинова



20 20 г.

**Учебный план программы профессионального обучения
 по профессии рабочего 16675 «Повар»**

Срок обучения: 3,5 месяца

Форма обучения: очная

Квалификация: 3 разряд

№ п/п	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час	В том числе			Аттестация	
			Аудиторная		Сам. работа час	Промежуточная	Итоговая
			Лекций, час	Практ. (лабор. занятий)			
1	Общепрофессиональный цикл	24	14	2	8		
1.1	Психология и этика профессиональной деятельности	6	4		2	3 ¹	
1.2	Основы поиска работы	4	4				
1.3	Охрана и безопасность труда	4	2		2		
1.4	Правовые основы профессиональной деятельности	10	4	2	4	3 ¹	
2	Профессиональный цикл	268	56	154	58		
2.1	Технология продукции общественного питания	120	12	90	18		
2.2	Оборудование предприятий общественного питания	18	8	10		3 ¹	
2.3	Организация производства	28	8	10	10	3 ¹	
2.4	Технология приготовления кондитерской продукции	26	6	12	8	3 ¹	
2.5	Контроль качества продукции и услуг	20	8	12		3 ¹	
2.6	Банкетные блюда и закуски	28	6	16	6	3 ¹	
2.7	Физиология питания, санитария и гигиена	28	10	8	10	3 ¹	
3	Производственная практика	180		180			ДЗ ²
4	Консультация	2	2				

5	Итоговая аттестация: квалификационный экзамен	6		6			КЭ ³
ИТОГО		480	72	342	66		

Вид выдаваемого документа: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

-
- ¹ зачет
 - ² дифференцированный зачет
 - ³ квалификационный экзамен