

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.И. Сутоцкая*  
М.В. Сутоцкая  
« 28 » 02 20 20 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор КГБПОУ «ААГ»

*В.Ф. Косинова*



« 28 » 02 20 20 г.

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

Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Квалификация: 4 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)			
<b>1</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>56</b>	<b>38</b>	<b>18</b>		3 <sup>1</sup>	
1.1	Профессиональная этика и этикет	20	18	2		3 <sup>1</sup>	
1.2	Правовые основы профессиональной деятельности	12	6	6		3 <sup>1</sup>	
1.3	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	20	10	10			
1.4	Охрана труда	4	4			3 <sup>1</sup>	
<b>2</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>164</b>	<b>42</b>	<b>118</b>	<b>4</b>		
2.1	Калькуляция продукции и услуг	20	2	18		3 <sup>1</sup>	
2.2	Оборудование предприятий общественного питания	20	10	10		3 <sup>1</sup>	
2.3	Основы декорирования	12	2	6	4	3 <sup>1</sup>	
2.4	Контроль качества	10	4	6		3 <sup>1</sup>	
2.5	Технология продукции общественного питания	102	24	78		3 <sup>1</sup>	
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация: квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>		<b>6</b>			КЭ <sup>2</sup>
<b>ИТОГО</b>		<b>226</b>	<b>80</b>	<b>142</b>	<b>4</b>		

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

<sup>1</sup> зачет

<sup>2</sup> квалификационный экзамен