


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»

 М.В. Сутоцкая
« 28 / » 08 20 20 г.



20 20 г.

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

Специальность/профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Квалификация: 4 уровень

№ п/п	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин	Максималь ная учебная нагрузка, час	В том числе			Аттестация	
			Аудиторная		Сам. работа час	Промежу точная	Итоговая
			Лекций, час	Практ. (лабор. занятий)			
1	Общепрофессиональный цикл	14	10	4			
1.1	Охрана труда	4	4				
1.2	Правовые основы профессиональной деятельности	10	6	4		3'	
2	Профессиональный цикл	284	166	112	6		
2.1	Модуль 1 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	52	30	16	6	3'	
2.2	Модуль 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	78	44	34		3'	
2.3	Модуль 3 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	72	44	28		3'	
2.4	Модуль 4 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	44	24	20		3'	
2.5	Модуль 5 Физиология питания, санитария и гигиена	12	6	6		3'	

2.6	Модуль 6 оснащение и рабочего места	Техническое организация	26	18	8		3 ¹	
3	Итоговая аттестация: демонстрационный экзамен		8		8			ДЭ ²
ИТОГО			306	176	124	6		

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

¹ зачет

² квалификационный экзамен