



11 января 2021 года

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
 «Поварское и кондитерское дело»
 с присвоением квалификации
 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»**

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	В том числе:			Вид аттестации
			Лекции	П/з	С/р	
1.	Правовые основы профессиональной деятельности	12	4	4	4	зачет
2.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	24	14	8	2	экзамен
3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	24	14	8	2	экзамен
4.	Организация предприятия питания	12	6	2	4	зачет
5.	Охрана труда	12	6	4	2	зачет
6.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	24	10	10	4	экзамен
7.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд	24	10	10	4	зачет
8.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд	24	10	10	4	зачет
9.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	24	10	10	4	зачет
10.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	24	10	10	4	экзамен
11.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	24	10	10	4	экзамен
12.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	24	0	0	24	зачет
Итоговый междисциплинарный экзамен		4	0	4	0	экзамен
ИТОГО		256	104	90	62	-