ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 015062660035B00C844C399B63CCFE79AF
Владелец: ИВАНОВ НИКОЛАЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ
Действителен: с 04.07.2023 до 04.10.2024

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР УЦ "Псков"
_____ Р.Н. Иванов
«___» _____ 2024 г.

Учебный план
по программе профессионального обучения –
профессиональной подготовки, переподготовки
по профессии «Повар», код 16671

Срок обучения _256__час./__1,6_мес./__6,4 нед./__32__дня__
Форма обучения - очная.
Учебная нагрузка в неделю – 40 час.
Квалификация – 3 разряд
Документ об окончании обучения – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего часов	В том числе			
			Теория	Практика	Самостоятельная работа	Форма контроля
1.	**Общепрофессиональные дисциплины**	**16**	**6**	**5**	**5**	
1.1	Охрана труда	3	1	1	1	зачет
1.2	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	1	1	1	зачет
1.3	Санитария и гигиена	3	1	1	1	зачет
1.4	Физиология питания	4	2	1	1	зачет
1.5	Калькуляция и учет	3	1	1	1	зачет
2.	**Профессиональные дисциплины**	**114**	**18**	**93**	**3**	
2.1	Механическая кулинарная обработка сырья	38	6	31	1	зачет
2.2	Технология приготовления первых блюд, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	38	6	31	1	зачет
2.2	Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.	38	6	31	1	зачет
	Итого:	**130**	**24**	**98**	**8**	
3.	**Практическое обучение**	120				дневник
4.	**Квалификационный экзамен**	6				экзамен
	Всего:	**256**	**24**	**98**	**8**	

Заведующая Школой бизнеса_____ Е.А. Ильенко
Одобрено на заседании методической комиссии протокол № 01 от «18» января 2024 г.