Автономная некоммерческая организация учебный центр дополнительного профессионального образования «Академия»
(АНО УЦ ДПО «Академия»)

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
АНО УЦ ДПО «Академия»

протокол № 1 от «10» января 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

Лене П.Г.

«10» января 2022 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
основная программа профессионального обучения
программа профессиональной подготовки по профессии рабочего
«16675 Повар»
с присвоением квалификации
«Повар»
2 разряд

Срок обучения – 440 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы слушателя.
Форма обучения –очно-заочная (с применением дистанционных образовательных технологий) проводится без отрыва от производства по месту нахождения слушателя через Интернет в соответствии с учебно-тематическим планом, обязательным изучением учебных материалов, расположенных на платформе дистанционного обучения АНО УЦ ДПО «Академия» http://anodpo.ru, в СДО, прохождением производственной практики с выполнением практической квалификационной работы и сдачей итоговой аттестации.

№ Раздела темы	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов[1]	В том числе:		Форма контроля
			Теорет.	**Практич**	
1	2	3	4	5	6
1.	**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ**	**160**	**160**		**Текущий контроль**
1.1	**Общепрофессиональный курс**	**56**	**56**		
1.1.1	Основы трудового права	12	12		
1.1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	12	12		
1.1.3	Основы калькуляции и учета	8	8		
1.1.4	Организация производства предприятий общественного питания	12	12		
1.1.5	Охрана труда	12	12		
1.2	**Профессиональный курс**	**104**	**104**		
1.2.1	Технология ведения работ по профессии	104	104		
1.2.1.1	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	32	32		

1.2.1.1.1	Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6	6		
1.2.1.1.2	Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6	6		
1.2.1.1.3	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6	6		
1.2.1.1.4	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6	6		
1.2.1.1.5	Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	8	8		
1.2.1.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	30	30		
1.2.1.2.1	Организация проведение приготовления сложных холодных соусов	10	10		
1.2.1.2.2	Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	10	10		
1.2.1.2.3	Организация и проведение сложных холодных блюд из рыбы, мясо и сельскохозяйственной (домашней) птицы	10	10		
1.2.1.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	42	42		
1.2.1.3.1	Приготовление супов	8	8		
1.2.1.3.2	Приготовление сложных горячих соусов	8	8		
1.2.1.3.3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей	8	8		
1.2.1.3.4	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	8	8		
1.2.1.3.5	Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	10	10		
2.1	**ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА (ПРАКТИКА)**	**276**		**276**	**Практическая квалификационная работа**
Тема 8.	Производственная практика на предприятии Процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Самостоятельное выполнение работ в качестве повара 2-го разряда Квалификационная (пробная) работа			276	
3.	**Итоговая аттестация**	**4**	**4**		**Квалификационный экзамен**
	Итого	**440**	**164**	**276**	

**Примечание:*

1 Для всех видов аудиторных занятий (лекции, практические занятия) устанавливается академический час продолжительностью 45 минут.