

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ЧУ ООДПО "МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ"

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ЧУ ООДПО "МАЭиО"

_____ А.В. Постюшков

01 июля 2016 года

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования
профессиональной переподготовки
«Повар»

САРАТОВ - 2016

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки
«Повар»

1. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.1. ЦЕЛЬ - формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для работы поваром.

1.2. ЗАДАЧИ:

1.2.1 Обучение базовым дисциплинам.

1.2.2 Обучение дисциплинам специальности.

1.2.3 Обучение дисциплинам специализации "Повар".

1.3. КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ - специалисты со средним и высшим образованием.

1.4. ФОРМА ОБУЧЕНИЯ - очно-заочная, заочная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. С частичным отрывом, без отрыва от работы.

1.5. ТРУДОЕМКОСТЬ - Нормативная трудоемкость по данной программе составляет 520 часов.

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки
«Повар»

3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование Дисциплин	Общее число часов по дисциплине	Аудиторных часов, всего	В том числе:		Форма Контроля
				Лекции	Практические за- нятия	
1	Правовые основы профессиональной деятельности	42	42	30	12	Зачет
2	Профессиональные стандарты	42	42	30	12	Зачет
3	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	42	42	30	12	Зачет
4	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	42	42	30	12	Зачет
5	Оборудование предприятий общественного питания	42	42	30	12	Зачет
6	Основы калькуляции и учета	42	42	30	12	Зачет
7	Организация производства предприятий общественного питания	42	42	30	12	Зачет
8	Технология приготовления блюд	42	42	30	12	Зачет
9	Безопасность жизнедеятельности	42	42	30	12	Зачет
10	Экономические основы профессиональной деятельности	42	42	30	12	Зачет
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		100	–	–	–	Итоговая аттестация
ВСЕГО		520	420	300	120	