

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
Программы профессионального обучения
(Профессиональной переподготовки, повышения квалификации)
«Повар»

| Календарный месяц | Даты начала и окончания обучения по программе | День освоения программы | Дисциплины (модули) программы согласно учебного плана программы) | Количество часов Учебной нагрузки всего | Количество часов Учебной нагрузки в день | |
|---|---|-------------------------|---|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| Месяц, в котором проводится обучение по программе | Аудиторная работа (Лекции, семинарские занятия) | | Модуль 1. Общепрофессиональный курс | 36 | | |
| | | 1 день | Организация производства и оборудование на предприятиях общественного питания | 4 | 4 | |
| | | 1 день | Основы физиологии питания | 4 | 4 | |
| | | 2 день | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | 6 | 6 | |
| | | 2 день | Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | 8 | 2 | |
| | | 3 день | Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | | 6 | |
| | | 3 день | Охрана труда, пожарная безопасность | 8 | 2 | |
| | | 4 день | Охрана труда, пожарная безопасность | | 6 | |
| | | 4 день | Промежуточный контроль | 6 | 2 | |
| | | 5 день | Промежуточный контроль | | 4 | |
| | | | Модуль 2. Профессиональный курс | | 72 | |
| | | 5 день | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | | 14 | 4 |
| | | 6 день | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | | | 8 |
| | | 7 день | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | | | 2 |
| | | 7 день | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих | | 16 | 6 |

| | | | | |
|--|---------|---|-----------|---|
| | | блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | |
| | 8 день | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 8 |
| | 9 день | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 2 |
| | 9 день | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 18 | 6 |
| | 10 день | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 8 |
| | 11 день | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 4 |
| | 11 день | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 18 | 4 |
| | 12 день | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 8 |
| | 13 день | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 6 |
| | 13 день | Промежуточный контроль | 6 | 2 |
| | 14 день | Промежуточный контроль | | 4 |
| | | Модуль 3. Практическое обучение | 38 | |
| | 14 день | Самостоятельное выполнение работ под руководством повара. Учебная практика. | 18 | 4 |
| | 15 день | Самостоятельное выполнение работ под руководством повара. Учебная практика. | | 8 |
| | 16 день | Самостоятельное выполнение работ под руководством повара. Учебная практика. | | 6 |

| | | | | | |
|--------------|--|---------|---|------------|---|
| | | 16 день | Выпускная квалификационная работа | 20 | 2 |
| | | 17 день | Выпускная квалификационная работа | | 8 |
| | | 18 день | Выпускная квалификационная работа | | 8 |
| | | 19 день | Выпускная квалификационная работа | | 2 |
| | | 19 день | Консультации и подготовка к экзамену | 6 | 6 |
| | | 20 день | Квалификационный экзамен | 8 | 8 |
| Всего | | | | 160 | |