

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

В.М. Земалиндинова

«19» 10 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессиональной подготовки (переподготовки) рабочих, служащих по профессии 16675 «Повар»

Вид программы: профессиональная подготовка/переподготовка рабочих, служащих по профессии «Повар».

Тип программы: отраслевая.

Отрасль экономики: общественное питание и торговля.

Код профессии: 16675.

Наименование должности: повар.

Уровень квалификации: 3, 4 разряд.

Вид профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в том числе в полевых условиях.

Форма обучения: очная, групповая.

Объем программы: 250 часов.

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа ориентирована на ускоренную профессиональную подготовку поваров, осуществляющих профессиональную деятельность на предприятиях общественного питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

К обучению по данной программе допускаются лица не моложе 16 лет с уровнем образования не ниже основного общего образования без опыта практической работы.

В результате изучения курса слушатель **должен:**

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- назначение, правила использования и виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- способы организации питания;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте; правила внутреннего трудового распорядка;
- особенности приготовления пищи в полевых условиях;
- основы экономики отрасли и предприятия.

уметь:

II. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессиональной подготовки/переподготовки рабочих, служащих
по профессии 16675 «Повар»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Правовые основы профессиональной деятельности	8	8	=
2	Профессиональная этика	8	8	=
3	Товароведение пищевых продуктов	10	10	=
4	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	4	=
5	Основы калькуляции и учета	6	6	=
6	Организация производства предприятий общепита в полевых условиях	6	6	=
7	Оборудование предприятий общественного питания в полевых условиях	6	6	=
8	Технология приготовления пищи в полевых условиях	38	38	=
9	Практическое обучение	158	=	158
10	Квалификационный экзамен	6	=	6
	ВСЕГО:	250	86	164

Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование, условия хранения.

Колбасные изделия и мясокопченности. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Мясные и мясорастительные консервы; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Тема 4. Рыба и рыбные продукты

Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Соленые, маринованные, валеные, копченые рыбные продукты.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.

Тема 5. Молоко, яйца и продукты их переработки. Пищевые жиры.

Молоко, сливки. Виды, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Кисломолочные продукты. Пищевое и диетическое значение, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.

Сухие молочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Масло коровье. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Сыры: сычужные и кисломолочные, плавленые, топленые и сыры в порошке. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование, условия хранения.

Химический состав, пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование яиц и яичных продуктов.

Пищевые жиры. Ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Тема 6. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Вкусовые продукты

Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Крахмал и крахмалопродукты. Виды и основные свойства, требования к качеству, кулинарное использование.

Сахар. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Мед. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, кулинарное использование.

Мучные кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий, показатели качества, условия хранения. Диетические и лечебные кондитерские изделия.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Шоколад и какао-порошок. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.

Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика.

Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.

Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.

Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование.

Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, циклического).

Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве. Инвентаризация продуктов и тары.

Задачи учета сырья и готовой продукции. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.

Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.

Понятие об инвентаризации, задачи и сроки проведения. Техника проведения инвентаризации. Документы, оформляемые при проведении инвентаризации. Порядок списания.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ

Тема 1. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.

Тема 2. Организация производства предприятий общественного питания.

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.

Тема 3. Организация обслуживания посетителей в полевых условиях.

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и подготовка мест для приема пищи. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды.

7. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ

Тема 1. Общие сведения о машинах. Механическое оборудование.

Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию.

Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей – ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения.

Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск.

Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Тема 7. Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.

Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода.

Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий.

Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

Тема 8. Блюда из яиц и творога

Пищевая ценность блюд из яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке. Варка яиц. Яичницы и омлеты — органолептическая оценка качества, нормы выхода, сроки хранения и реализации.

Блюда из творога. Приготовление сырников, вареников, запеканок и пудингов — требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации.

Тема 9. Изделия из теста

Пищевое значение. Виды теста. Дрожжевое тесто: понятие о процессах, происходящих при замесе и брожении теста. Два способа приготовления дрожжевого теста; ассортимент, рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Фарши, технология приготовления, использование.

Тесто для блинов, оладий, блинчиков, норма жидкости, органолептическая оценка. Выпечка, формовка и отпуск блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.

Тема 10. Сладкие блюда и бутерброды

Сладкие блюда, значение в питании, классификация, рецептура, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации.

9. ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка.

Ознакомление с квалификационными требованиями повара 2-3-го разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

Тема 8. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Ознакомление с приемами кулинарного разуба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Тема 9. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы.

Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Тема 10. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.

Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска.

Тема 11. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.



Министерство образования и науки Самарской области

наименование лицензирующего органа

ЛИЦЕНЗИЯ

№ 6192 от « 09 » ноября 20 15

на осуществление образовательной деятельности

Настоящая лицензия предоставлена **государственному автономному**
субъект права собственности и т.п. в случае если
профессиональному образовательному учреждению Самарской области
имеется сокращенное наименование (в том числе фирменное наименование)
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
организационно-правовая форма юридического лица.
(ГАПОУ «НГТК»)

фамилия, имя и отчество лица, осуществляющего деятельность индивидуального предпринимателя,
государственное автономное учреждение

наименование и реквизиты документа, удостоверяющего его личность

на право оказывать образовательные услуги по реализации образовательных программ по видам образования, по уровням образования, по профессиям, специальностям, направлениям подготовки (для профессионального образования), по подвидам дополнительного образования, указанным в приложении к настоящей лицензии.

Основной государственный регистрационный номер юридического лица
(индивидуального предпринимателя) (ОГРН) **1026303122988**

Идентификационный номер налогоплательщика **6330010640**

Серия **63Л01** № **0002097** ※

КОПИЯ ВЕРНА

Секретарь рук-ль
Тадеева В.Ю.
Тадеев

ЛИЦЕНЗИЯ НА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Место нахождения Российская Федерация, 446200, Самарская
(указывается адрес места нахождения юридического лица)
область, город Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2
(место жительства - для индивидуального предпринимателя)

Настоящая лицензия предоставлена на срок:

бессрочно

до «___» _____ г.

Настоящая лицензия предоставлена на основании решения приказа
(приказ распоряжение)
Министерства образования и науки Самарской области
(наименование лицензирующего органа)

от « 09 » ноября 2015 г. № 664-л

Настоящая лицензия имеет приложение (приложения), являющееся её неотъемлемой частью.

Министр
образования и науки
Самарской области
(должность
уполномоченного лица)


(подпись
уполномоченного лица)

Пылёв
Владимир Александрович
(фамилия, имя, отчество
уполномоченного лица)



КОПИЯ ВЕРНА

*Секретарь рук-ль:
Тугаева В.Ю.
Тугаев*

Приложение № 1
к лицензии на осуществление
образовательной деятельности
от «09» ноября 2015 г.
№ 6192

Министерство образования и науки Самарской области
наименование лицензирующего органа

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
(ГАПОУ «НГТК»)

указывается полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование (в том числе фирменное наименование) юридического лица или его филиала

государственное автономное учреждение
организационно-правовая форма юридического лица

Российская Федерация, 446200, Самарская область, город Новокуйбышевск,
ул. Успенского, д. 2

место нахождения юридического лица или его филиала

Российская Федерация, 446200, Самарская область, город Новокуйбышевск,
ул. Успенского, д. 2, здание учебного корпуса

Российская Федерация, 446200, Самарская область, город Новокуйбышевск,
ул. Успенского, д. 2, здание мастерской

адреса мест осуществления образовательной деятельности юридического лица или его филиала, индивидуального предпринимателя

Профессиональное образование				
№ п/п	Коды профессий, специальностей и направлений подготовки	Наименования профессий, специальностей и направлений подготовки	Уровень образования	Присваиваемые по профессиям, специальностям и направлениям подготовки квалификации
1.	44.02.01	Дошкольное образование	среднее профессиональное (углубленная подготовка)	Воспитатель детей дошкольного возраста
2.	43.02.11	Гостиничный сервис	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Менеджер
3.	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Товаровед - эксперт
4.	43.02.08	Сервис домашнего и коммунального хозяйства	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Специалист по домашнему и коммунальному хозяйству

КОПИЯ ВЕРНА

Серия 63 П 01 №0004723

*Секретарь рук-ль
Ладасва В.Ю.
Ладасва*

5.	46.02.01	Документационное обеспечение управления и архивоведение	среднее профессиональное (базовая подготовка)*	Специалист по документационному обеспечению управления, архивист
6.	44.02.06	Профессиональное обучение (по отраслям)	среднее профессиональное (углубленная подготовка)	Мастер производственного обучения (техник, технолог, конструктор-модельер, дизайнер и др.)
7.	38.02.01	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Бухгалтер
8.	38.02.02	Страховое дело (по отраслям)	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Специалист страхового дела
9.	38.02.04	Коммерция (по отраслям)	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Менеджер по продажам
10.	43.02.02	Парикмахерское искусство	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Технолог
11.	43.02.10	Туризм	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Специалист по туризму
12.	09.02.03	Программирование в компьютерных системах	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Техник-программист
13.	19.02.10	Технология продукции общественного питания	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Техник-технолог
14.	29.02.04	Конструирование, моделирование и технология швейных изделий	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Технолог-конструктор
15.	43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Менеджер
16.	40.02.01	Право и организация социального обеспечения	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Юрист
17.	09.02.05	Прикладная информатика (по отраслям)	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Техник-программист
18.	19.01.17	Повар, кондитер	среднее профессиональное	Повар Кондитер
19.	38.01.02	Продавец, контролер-кассир	среднее профессиональное	Контролер-кассир Продавец непродовольственных товаров Продавец продовольственных

Секретарь Рук-И
Тараба, В.Ю
Тарг

КОПИЯ ВЕРНА

				товаров
20.	43.01.02	Парикмахер	среднее профессиональное	Парикмахер
21.	39.01.01	Социальный работник	среднее профессиональное	Социальный работник
22.	19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Техник-технолог
23.	19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Техник-технолог
24.	09.02.04	Информационные системы (по отраслям)	среднее профессиональное (базовая подготовка)	Техник по информационным системам
25.	29.01.07	Портной	среднее профессиональное	Портной
26.	43.01.01	Официант, бармен	среднее профессиональное	Официант Бармен Буфетчик
27.	09.01.01	Наладчик аппаратного и программного обеспечения	среднее профессиональное	Наладчик технологического оборудования
28.	43.02.15	Поварское и кондитерское дело	среднее профессиональное	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
29.	43.01.09	Повар, кондитер	среднее профессиональное	Повар Кондитер
30.	09.02.07	Информационные системы и программирование	среднее профессиональное	Администратор баз данных
31.	09.02.07	Информационные системы и программирование	среднее профессиональное	Специалист по информационным системам

Дополнительное образование

№ п/п	Подвиды
1.	Дополнительное образование детей и взрослых
2.	Дополнительное профессиональное образование

Профессиональное обучение

Серия 63 П 01 №0004724

КОПИЯ ВЕРНА

Распорядительный документ лицензирующего органа о предоставлении лицензии на осуществление образовательной деятельности: Приказ	Распорядительный документ лицензирующего органа о переоформлении лицензии на осуществление образовательной деятельности: Приказ
(приказ/распоряжение)	(приказ/распоряжение)
от «21» октября 2009 г. № 599-л	от «29» октября 2010 г. № 460-л от «24» февраля 2012 г. № 1141-л от «05» февраля 2013 г. № 43-л от «26» мая 2014 г. № 169-л от «12» декабря 2014 г. № 387-л от «17» февраля 2015 г. № 44-л от «09» ноября 2015 г. № 664-л от «01» апреля 2016 г. № 276-л от «31» марта 2017 г. № 106-л от «10» ноября 2017 г. № 281-л
Врио министра образования и науки Самарской области	Пылёв Владимир Александрович
(должность уполномоченного лица лицензирующего органа)	(подпись уполномоченного лица) (фамилия, имя, отчество уполномоченного лица)

М.П.



*Секретарь рук-ля
 Таглева В.Ю.
 Тел: /*

КОПИЯ ВЕРНА

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессиональной подготовки/переподготовки рабочих, служащих
по профессии 16675 «Повар»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Правовые основы профессиональной деятельности	8	8	=
2	Профессиональная этика	8	8	=
3	Товароведение пищевых продуктов	10	10	=
4	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	4	=
5	Основы калькуляции и учета	6	6	=
6	Организация производства предприятий общепита в полевых условиях	6	6	=
7	Оборудование предприятий общественного питания в полевых условиях	6	6	=
8	Технология приготовления пицци в полевых условиях	38	38	=
9	Практическое обучение	158	=	158
10	Квалификационный экзамен	6	=	6
	ВСЕГО:	250	86	164

**Расписание проведения занятий
программы подготовки (переподготовки) рабочих (служащих)
по профессии «Повар» 21.10.22-16.12.22
за октябрь 2022 г.**

№	Наименование Разделов Ф.И.О преподавателя	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Всего, ч.	
1	Баннова Н.В. Правовые основы профессиональн ой деятельности	в	в						в	в						в	в					8	в	в					в	в		8	
2	Свириденко Л.И. Профессиональн ая этика	в	в						в	в						в	в						в	в	8					в	в		8
3	Москаева Н.В. Товароведение пищевых продуктов	в	в						в	в						в	в						в	в		7	3			в	в		10
4	Москаева Н.В. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	в	в						в	в						в	в						в	в			4			в	в		4

