Учебный план Повар 144 часа

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор.занятия	промеж. и итог.контроль	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1.	**Раздел 1. Теоретическое обучение**	**18**	**8**	**6**	**4**	
1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	10	4	4	2	Зачет
1.2	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	8	4	2	2	Зачет
2.	**Раздел 2. Профессиональный курс**	**116**	**32**	**74**	**10**	
2.1	Модуль 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	24	8	14	2	Зачет
2.2	Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	47	12	32	3	Зачет
2.3	Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	29	8	18	3	Зачет

2.4.	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	16	4	10	2	
3.	**Квалификационный экзамен:** **- проверка теоретических знаний;** **- практическая квалификационная работа (экзамен)**	**10**			**10**	**Тест** **Э**
	ИТОГО:	**144**	**40**	**80**	**24**	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2423a32a218d4fb4ab27b3963ac158e8
Владелец: Лаптева Екатерина Григорьевна
Действителен: с 5.03.2022 по 29.05.2023