ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Персонал Профи

Сертификат: 01A5965A00A6B0F18E41E19F6B81DE2913
Владелец: ДАНИЛЬЧЕНКО АЛЕКСАНДР СЕРГЕЕВИЧ
Действителен: с 25.10.2023 до 25.01.2025

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО «МЦППК»
_____А.С. Данильченко
«08» февраля 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» (3 разряд)

Цель программы: Цель программы: получение новых компетенций необходимых для профессиональной деятельности.
Категория слушателей: к освоению основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья
Срок обучения: 280 часов
Форма обучения: очная (по желанию слушателя или заказчика возможны очно – заочная, заочная, а также сочетание всех форм обучения) с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.
Режим занятий: 8 часов в день (40 часов в неделю)
Требования к слушателю: медицинская книжка
Особые условия допуска к работе: прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном порядке

№ п/п	Наименование разделов, модулей	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практич. занятия	
1	2	3	4	5	6
ОП. 00 Общепрофессиональный цикл		**64**	**48**	**16**	
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24	24	-	Текущая аттестация
2	Основы товароведения продовольственных товаров	24	16	8	Текущая аттестация
3	Охрана труда в профессии	16	8	8	Текущая аттестация
МП. 00 Профессиональный цикл		**160**	**40**	**120**	
4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	8	24	Зачет
5	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	8	24	Зачет

6	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	8	24	Зачет
7	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	8	24	Зачет
8	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	32	8	24	Зачет
ВМ.00 Вариативный модуль		**24**	**4**	**20**	
9.1.	ВМ1*. Пекарь (пиццамейкер)	24	4	20	Текущая аттестация
9.2.	ВМ2. Кондитер	24	4	20	Текущая аттестация
9.3.	ВМ3. Повар японской кухни	24	4	20	Текущая аттестация
10.	Производственное обучение	24	-	24	
Итоговая аттестация по учебному курсу		**8**		**8**	**Квал. экзамен**
Всего часов:		**280**	**92**	**188**	