

УТВЕРЖДАЮ  
 Ректор Тиль С.С.  
 « 01 » 02 2018 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 курсов повышения квалификации по программе  
**«Повар 6 разряда. Шеф-повар »**

**Цель:** Обновление практических знаний в связи с ростом требований к уровню квалификации.

**Категория слушателей:** Работники общественного питания.

**Трудоёмкость обучения:** 72 часа, 2 недели.

**Форма обучения:** очная.

**Режим занятий:** 8 часов в день.

№	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоёмкость	Всего ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт			Промежуточная аттестация	
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		Тест	Контрольная работа	Отчет по практической работе	Зачет	Экзамен
<b>ОПД.00</b>	<b>Обще-профессиональные дисциплины</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>10</b>		<b>4</b>						
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2	2	2				X				X
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	2	2				X				
ОПД.03	Метрология и стандартизация	1	1	1								
ОПД.04	Правовые основы профессиональной деятельности	2	2	1		1		X				
ОПД.05	Нормативная и технологическая документация на кулинарную продукцию	2	2	1		1						X
ОПД.06	Охрана труда	1	1	1				X				
ОПД.07	Контроль качества в общественном питании	2	2	1		1			X			X

ОПД.08	Ценообразование и калькуляция в общественном питании.	2	2	1		1				X		
СД	<b>Специальные дисциплины</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>24</b>		<b>30</b>						
СД 1	Новые приемы и особенности тепловой обработки продуктов с использованием современного оборудования	6	6	2		4				X		
СД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции	32	32	14		18					X	
СД 2.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4	4	2		3		X		X		
СД 2.2	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	8	8	4		4				X		
СД 2.3	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	8	8	4		4		X		X	X	
СД 2.4	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	6	2		4				X		
СД 2.5	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	6	6	2		4				X		
СД 3.	Управление структурным подразделением организации	10	10	6		4		X				
СД 4.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	6	6	2		4			X			
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>7</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	
ИА	<b>Итоговая аттестация:</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>4</b>	<b>Приготовление экзаменационного блюда</b>					
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>34</b>		<b>38</b>	<b>Две недели</b>					

