

Аннотация
образовательной программы профессиональной подготовки
по профессии 16675«Повар»

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Повар». Обучение по данной профессии осуществляется на основании Лицензии № 125 от 03 февраля 2014 года серия 45Л01 № 0000458

Требования к условиям реализации образовательной программы:

1.1. Учебные группы по подготовке рабочих по профессии «Повар» создаются численностью до 30 человек.

1.2. Продолжительность учебного времени на теоретическое и практическое обучение – 1 академический час (45 минут), а при производственном обучении – 6 академических часов (270 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации.

1.3. Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки поваров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

Максимальная учебная нагрузка по основной образовательной программе – 332 часа.

В том числе теоретическое обучение -152 часа.

Практическое обучение – 180 часов.

1.5. Вид итоговой аттестации - комплексный экзамен.

1.6. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором Техникума.

1.7. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

1.8. По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

Примерный учебный план
подготовки рабочих по профессии «Повар»

№ п/п	Циклы, предметы	Количество часов
1	Теоретическое обучение по профессии	152
<i>1.1</i>	<i>Экономический курс</i>	<i>12</i>
1.1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	12
<i>1.2</i>	<i>Общепрофессиональный (отраслевой) курс</i>	<i>26</i>
1.2.1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	12
1.2.2	Основы калькуляции и учета	14
<i>1.3</i>	<i>Специальный курс</i>	<i>114</i>
1.3.1	Оборудование и организация производства предприятий общественного питания – интегрированный курс	30
1.3.2	Товароведение пищевых продуктов	18
1.3.3	Кулинария	66
2	Практическое обучение	180
2.1	Производственное обучение в мастерских или на учебном участке	180
	Итого:	332
	Консультации	12
	Квалификационный экзамен	8
	Всего:	352