

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**

Утверждаю
Ректор АНО ДПО
«Центральный многопрофильный институт»

А.Х. Тамбиев
10.01.2022 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
профессиональной переподготовки по специальности
«Повар».**

Цель: подготовка слушателей к выполнению новых трудовых функций. формирование и развитие компетенций для выполнения нового вида профессиональной деятельности

Категория слушателей: лица имеющие среднее профессиональное или высшее образование

Срок обучения: 600 часов

Форма обучения: с применением дистанционных технологий, без отрыва от производства.

№	Наименование дисциплины	Всего аудиторных часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
1	Нормативно-правовая среда организации питания членам экипажа судна	68	40	28	Тест
2	Основы физиологии, санитарии и гигиены питания	78	40	38	Тест
3	Контроль качества продукции общественного питания	74	40	34	Тест
4	Профессиональная этика	78	44	34	Тест
5	Оборудование и инвентарь провизионных помещений	72	48	24	Тест
6	Технология приготовления кулинарных блюд	76	40	36	Тест
7	Основа оказания первой доврачебной помощи	78	40	38	Тест
	Итоговая аттестация.	2	-	2	Тестовый контроль

	ИТОГО	600	332	268	
--	--------------	------------	------------	------------	--