



Принято  
Решением Педагогического совета  
АНПОО «МАНО»  
Протокол № 01-01/35 от 30.08.2024

Утверждено  
Ректор АНПОО «МАНО»



В.И. Гам

Учебный план программы профессионального обучения –  
повышение квалификации по рабочим, служащим  
«Повар 5 разряда»

**Нормативный срок освоения:** 144 часа

**Форма обучения:** заочная (без отрыва от производства)/очно-заочная с использованием в соответствии с частью 2 статьи 13 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

№	Раздел дисциплины (модуль)	Всего часов (в трудоемкости)	Из них	
			Лекции, семинары	Самостоятельная работа, включая индивидуальные консультации
1.	Организация производства	16	8	8
2.	Оборудование предприятий	18	10	8
3.	Товароведение пищевых продуктов	20	12	8
4.	Основы калькуляции и учета	14	6	8
5.	Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность	14	8	6
6.	Первая помощь при несчастном случае	12	8	4
7.	Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	8	4	4
8.	Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организации питания	18	10	8
9.	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	18	10	8
10.	Квалификационный экзамен	6	-	6
<b>ИТОГО:</b>		<b>144</b>	<b>76</b>	<b>68</b>