



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 6 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.	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	8	4	4
8.	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания	18	10	8
9.	Теория маркетинговых исследований в организациях питания	18	10	8
10.	Квалификационный экзамен	6	-	6
ИТОГО:		144	76	68