

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБПОУ КК «КТЭК»

_____ Е.А. Мусаева

« » _____ 2019 г.

**Основная программа профессионального обучения
программа профессиональной подготовки по профессии
16675 «Повар 3 разряда»**

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общая трудоемкость, час.	Всего ауд. час.	В том числе аудиторные занятия, час.		Форма аттестации
				Лекции	Практические, лабораторные занятия	
1	2	3	4	5	6	7
1	Основы рыночной экономики.	5	5	5	0	зачет
1.1	Экономика как наука. Типы экономических систем.	2	2	2		
1.2	Цены в рыночной экономике. Спрос и предложение.	2	2	2		
1.3	Происхождение, сущность и функции денег.	1	1	1		
2	Охрана труда и техника безопасности.	5	5	5	0	зачет

2.1	Методы и средства обеспечения безопасности.	2	2	2		
2.2	Человеческий фактор в обеспечении производственной безопасности.	2	2	2		
2.3	Организация охраны труда на предприятии.	1	1	1		
3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	10	10	8	2	зачет
3.1	Основы физиологии питания.	2	2	2		
3.2	Личная гигиена, пищевые инфекции и отравления.	2	2	2		
3.3	Санитарные требования на предприятиях общественного питания.	6	6	4	2	
4	Товароведение пищевых продуктов.	8	8	8	0	зачет
4.1	Качество продовольственных товаров.	2	2	2		
4.2	Классификация веществ, входящих в состав прод. товаров.	2	2	2		
4.3	Зерномучные товары. Вкусовые товары.	2	2	2		
4.4	Кондитерские товары. Молочные товары. Мясо и мясные товары.	2	2	2		
5	Техническое оснащение и организация производства.	10	10	8	2	зачет
5.1	Основные типы организации общественного питания.	2	2	2		
5.2	Учет сырья и готовых изделий на производстве.	4	4	2	2	
5.3	Организация работы овощного, мясного и рыбного цехов.	2	2	2		

5.4	Организация работы горячего и холодного цехов. Организация работы кондитерского цеха.	2	2	2		
6	Основы калькуляции и учета	10	10	6	4	зачет
6.1	Организация учета.	2	2	2		
6.2	Калькуляция цен.	2	2	1	1	
6.3	Учет сырья и готовой продукции.	2	2	1	1	
6.4	Стандарты предприятия.	2	2	1	1	
6.5	Расчет дневного рациона питания.	2	2	1	1	
7	Технология	96	96	54	42	дифференцированный зачет
7.1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	20	20	12	8	
7.2	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	32	32	14	18	
7.3	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	16	16	10	6	
7.4	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	20	20	14	6	
7.5	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	4	4	2	2	
7.6	Технология приготовления сладких блюд и напитков.	4	4	2	2	
8	Производственное обучение	150	150	0	150	дифференцированный зачет
8.1	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	40	40		40	

8.2	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	32	32		32	
8.3	Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.	24	24		24	
8.4	Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	40	40		40	
8.5	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	6	6		6	
8.6	Приготовление сладких блюд и напитков.	8	8		8	
9	Итоговый контроль	6	6		6	квалификационный экзамен
	Всего	300	300	94	206	