

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
 Отдел профессионального обучения и дополнительного образования

УТВЕРЖДАЮ
 Ректор ФГБОУ ВО
 Ижевская ГСХА профессор
 А.П. Любимов
 « 13 » _____ 2018 г.

**Учебный план
 программы профессионального обучения
 (программы профессиональной подготовки) по направлению
 «Повар»**

Цель образовательной программы: приобретение знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций.

К освоению программы профессионального обучения допускаются: лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

Объем образовательной программы: 320 часов.

Форма обучения: очно-заочная, с возможностью применения дистанционных технологий.

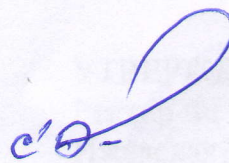
Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.

Присваиваемая квалификация: повар 2-3 разряда.

№ п/п	Наименование дисциплин	всего часов	в том числе				Форма контроля
			аудиторные	из них		самостоятельная работа	
				лекции	лабораторно- практические		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология приготовления пищи	68	42	20	22	26	экзамен
2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	68	42	20	22	26	зачет
3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	56	30	14	16	26	экзамен
4	Организация производства предприятий общественного питания. Техническое оснащение и организация рабочего места.	56	30	14	16	26	зачет
5	Безопасность жизнедеятельности	30	6	4	2	24	зачет
6	Учебная практика	42	-	-	-	42	зачет

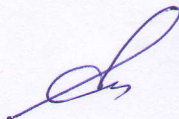
1	2	3	4	5	6	7	8
7	Итоговая аттестация	-	-	-	-	-	квалификационный экзамен
	Всего	320	150	72	78	170	

Проректор по ДО,
профессор



С.Д. Батанов

Начальник ОПОДО



С.А. Лопатина

Учебный план
программы профессионального обучения
(программы профессиональной подготовки) по направлению
«Повар»

Цели образовательной программы: приобретение знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций.

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица, ранее не имеющие опыта работы или должности служащего.

Объем образовательной программы: 320 часов.

Формы обучения: очное, с использованием дистанционных технологий.

Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.

Призываемая квалификация: Повар 2-3 разряда.

№ п/п	Наименование дисциплины	всего часов	в том числе				Формы контроля
			аудиторные занятия	лекции	лабораторно-практические занятия	самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология приготовления пищи	68	42	20	22	26	экзамен
2	Основы кулинарии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	68	42	20	22	26	зачет
3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	56	30	14	16	26	экзамен
4	Организация производства предприятий общественного питания. Технические обслуживание и организация рабочего места.	56	30	14	16	26	зачет
5	Безопасность жизнедеятельности	30	6	4	2	24	зачет
6	Учебная практика	42	-	-	-	42	зачет