

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ»

Факультет довузовской подготовки и дополнительного образования

«Утверждаю»
Ректор ФГБОУ ВО «ОрелГУЭТ»
Профессор _____ Паршутина И.Г.
« ____ » _____ 20 ____ г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«ПОВАР, КОНДИТЕР»

(наименование программы)

Цель	Профессиональная переподготовка по программе «Повар, кондитер»
Категория слушателей	Безработные граждане; специалисты, имеющие СПО
Срок обучения	1,5 месяца
Форма обучения	Очная
Режим занятий	8 часов в день

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	Количество часов		Форма контроля
			Лекции	Практ. занятия	
1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	8	4	4	зачет
2	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	24	4	20	зачет
3	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	34	6	28	экзамен
4	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	34	6	28	зачет

5	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	24	4	20	зачет
6	Товароведение продовольственных товаров	6	2	4	зачет
7	Организация производства	6	2	4	зачет
8	Национальная кухня	10	2	8	зачет
9	Контроль качества	4	2	2	экзамен
10	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	100	-	100	зачет
	Итоговый контроль				экзамен
	Итого	250	32	218	

Всего – **250 часов**

Декан факультета довузовской подготовки и дополнительного образования

Л.А. Алтынникова