

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА И РЕСТОРАЦИИ»**

СОГЛАСОВАНО

На заседании педагогического совета  
Протокол № 2 от «30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора АНО ДПО  
«Академия гостеприимства и  
ресторации»  
от 31 августа 2021 г.

Князев Б.А.



Учебный план дополнительной профессиональной программы (повышения  
квалификации) «Повар-универсал»

№ п/п	Наименование разделов	Общая трудоемкость, часов	Всего ауд. час.	Аудиторные занятия, час		СРС, час	Форма контроля
				лекции	практические		
1	Товароведение продовольственных товаров.	6	4	4	0	2	
2	Санитария и гигиена.	6	4	4	0	2	
3	Организация обслуживания.	2	2	2	0	0	
4	Учет в общественном питании.	8	6	4	2	2	
5	Профессиональная этика.	2	2	2	0	0	
6	Оборудование кухни.	8	6	4	2	2	
7	Кулинария.	40	30	30	0	10	
8	Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания.	2	2	2	0	0	
9	Производственная практика.	40					
10	Итоговая аттестация.	6	4	0	4	2	Экзамен
Итого:		120	60	52	8	20	

Вид выдаваемого документа: Удостоверение о повышении квалификации