



МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ
СЕРТИФИКАЦИОННЫЙ
ЦЕНТР

ООО «МСЦ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор



А.Г. Плесков
2023 г.

ПП-007-2023

**Дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки**

БУФЕТЧИК

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория слушателей – лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование,
– лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
– лица, имеющие практический опыт работы буфетчиком

Срок обучения 256 часов

Форма обучения определяется совместно образовательным учреждением и Заказчиком (очная, очно-заочная, заочная, с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий)

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего, час	В том числе			Форма контроля знаний
			Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельные занятия	
1.	Технология первичной обработки и хранения продуктов питания	8	-	-	8	Тест
2.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места буфетчика к работе	24	-	-	24	Тест
3.	Организация производства предприятий общественного питания	40	-	-	40	Тест
4.	Технология приготовления холодных, овощных и сладких блюд	166	-	128	38	Тест
5.	Охрана труда, санитария и гигиена в работе буфетчика	16	-	-	16	Тест
	Итоговая аттестация	2	-	-	-	Зачёт
	ИТОГО	256	-	128	142	-