

Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования
«Академия подготовки главных специалистов»
ИНН 2308217232, КПП 230801001
образовательная лицензия № 07303 от 13.11.2015 года, выдана МинОбрНауки Краснодарского края
бессрочно
350000, г. Краснодар, ул. Октябрьская, д. 183, ауд.316
тел.: 8-861-292-77-04, 8-978-209-38-11, 8-800-55-000-23, e-mail: kurs@specialitet.ru

г. Краснодар

Ценовая информация
на оказание образовательных услуг

Стоимость обучения по образовательной программе повышения квалификации и профессиональной переподготовки «**Повар**» в дистанционной форме в зависимости от количества академических часов и количества слушателей, руб.:

Часы	1 слушатель	2 слушателя	3 слушателя	4 слушателя	5+ слушателей
40 часов	4900	4802	4116	3430	3000
72 часов	5900	5782	4956	4130	3500
120 часов	7500	7350	6300	5250	5000
144 часов	8900	8722	7476	6230	6000
260 часов	12900	12642	10836	9030	9000
520 часов	19900	19502	16716	13930	13000
1040 часов	36900	36162	30996	25830	20000

В стоимость обучение входит отправка заказным письмом ФГУП «Почта России» и консультационная поддержка в ходе обучения и после успешной итоговой аттестации в течение 1 месяца.

Выдаваемый документ: удостоверение о повышении квалификации или диплом о профессиональной переподготовке.

Учебный план прилагается.

Ректор академии



/ В.М. Алексеев /

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной образовательной программы
«Повар»

№ п/п	Наименование дисциплин и их основные модули
Модуль 1	Нормативно-правовые и организационные основы профессиональной деятельности повара
Модуль 2	Организационно-технологические основы профессиональной деятельности повара
Модуль 3	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
Модуль 4	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
Модуль 5	Повар детского питания
Модуль 6	Оформление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий
Модуль 7	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
Модуль 8	Организация работы бригады поваров
Модуль 9	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
Модуль 10	Планирование процессов основного производства организации питания
Модуль 11	Организация и координация процессов основного производства организации питания
Модуль 12	Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания