УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧОУ ДПО
«Учебный центр «ПРОФ+»
_____Н.В.Милюкова

Приказ№2/ДПО от 09.01.2024г

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

16675 Повар

г. Нягань
2024 год

2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Годовой учебный график утверждается приказом директора ежегодно и является частью образовательной программы.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии (специальности): «Повар» 4 разряда
Срок обучения : 2 месяца
Количество учебных часов: 320

№ п.п.	Тема	Кол-во а/часов
Модуль 1. Теоретическая часть		
1.1	Основы деловой культуры	18
1.2	Санитария и гигиена в пищевом производстве. Основы гигиены и микробиологии.	16
1.3	Основы калькуляции и учёта.	20
1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	10
1.5	Защита прав потребителей	8
1.6	Составление технологических карт и схем приготовления	18
1.7	Технология приготовления блюд из овощей и грибов	18
1.8	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	12
1.9	Приготовление супов и соусов	18
1.10	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	24
1.11	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы	26
1.12	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	13
1.13	Приготовление сладких блюд и напитков	13
	ИТОГО теоретические занятия	**214**
Модуль 2. Практическая часть		
2.1	Учебная практика	40
2.2	Производственная практика	60
	ИТОГО практические занятия	**100**
	Квалификационный экзамен	**6**
	ВСЕГО ЧАСОВ:	**320**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 312418234115319183154017294632278076113619539341

Владелец Милюкова Наталья Владимировна

Действителен С 23.05.2024 по 23.05.2025