



УТВЕРЖДАЮ  
Директор АНО ДПО «СЦПК»

С.С. Борисов

«03» сентября 2018 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**по программе профессиональной подготовки**  
**«Повар»**

№ п/п	Модули	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Общепрофессиональный курс	20	20	-
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4	-
1.2	Физиология питания	4	4	-
1.3	Товароведение пищевых продуктов	8	8	-
1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	-
2.	Профессиональные модули	76	76	-
2.1	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	8		-
2.2.	Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	8		-
2.3.	Приготовление супов и соусов	16		-
2.4.	Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	12		-
2.5.	Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	14		-
2.6.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6		-
2.7.	Приготовление сладких блюд и напитков	12		-
3.	Производственная практика	96	-	96
3.1.	Организация рабочего места; выбор производственного инвентаря и оборудования; порционирование и оформление блюд	8		8
3.2.	Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи горячей кулинарной продукции	52		52
3.3	Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи холодной кулинарной продукции	12		12
3.4.	Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи десертов	24		24
	Консультации	2	2	-
	Квалификационный экзамен	6	-	6
	ИТОГО:	200	98	102