

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ЧУО ДПО «ЦДПО»
 Дмитриева И.В.
 21 апреля 2023г.



Учебный план
Основной программы профессионального обучения «Повар 3 разряда»

Квалификация:

Повар 3 разряда

Срок обучения: 2

месяца Количество

часов: 220

Документ: свидетельство

Форма контроля: квалификационный экзамен

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей	Количество часов			
			теория	практика	самостоятельная работа
П.00	Профессиональный цикл				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	38	16	14	8
Оп.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	2	2	4
Оп.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	10	4	4	2
Оп.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	2	4	2
Оп.04.	Калькуляция и учет	8	4	4	
Оп.05.	Охрана труда	4	4		
ПМ.00	Профессиональные модули «Кулинария»	110	32	56	22
МДК 01.01	Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья	30	8	16	6
МДК. 01.01 МДК. 02.01 МДК. 03.01	Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	40	12	20	8
МДК. 02.01 МДК.04.01 МДК.05.01 МДК.06.01 МДК.07.01 МДК.08.01	Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.	40	12	20	8
ПП.00	Производственная практика	68	-	68	
	Квалификационный экзамен	4			
	ИТОГО:	220	48	138	30