

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ УЦ
«ПРОФЕССИОНАЛ»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
О.А. Солонинов

2024г.



**Основная программа профессионального обучения –
программа профессиональной подготовки
по профессиям рабочих, должностям служащих**

«Повар»

г. Ижевск 2024 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин, тем	Количество часов			
		Всего	В том числе		
			Л	ПЗ	ПА
	Теоретическое обучение	248	246	-	2
1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2	2	-	-
2	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	96	96	-	-
2.1	Общие сведения об оборудовании	18	18	-	-
2.2	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	14	14	-	-
2.3	Оборудование для обработки овощей, мяса и рыбы	8	8	-	-
2.4	Оборудование: для подготовки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, для нарезания хлеба и гастрономических продуктов	10	10	-	-
2.5	Тепловое оборудование	30	30	-	-
2.6	Оборудование водогрейное и для раздачи пищи	8	8	-	-
2.7	Холодильное оборудование	8	8	-	-
3	Охрана труда и техника безопасности	10	10	-	-
4	Технология приготовления пищи	130	130	-	-
4.1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	14	14	-	-
4.2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	28	28	-	-
4.3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	72	72	-	-
4.4	Технология приготовления блюд и изделий из муки	10	10	-	-
4.5	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания	6	6	-	-
5	Технологии в молекулярной кухне	8	8	-	-
	Практическое обучение	54	-	54	-
1	Охрана труда и техника безопасности	4	-	4	-

