

## Учебный план\*

по программе «Повар»

| № п/п  | Наименование модуля                                                                      | Академических часов |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Тема 1 | Механическое оборудование                                                                | 14ч                 |
| Тема 2 | Организация рабочих мест в заготовочных цехах                                            | 14ч                 |
| Тема 3 | Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов               | 14ч                 |
| Тема 4 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 14ч                 |
| Тема 5 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы                 | 8ч                  |
|        | Практические занятия                                                                     | 96ч                 |
|        | <b>ИТОГО:</b>                                                                            | <b>160ч</b>         |



Утверждаю  
Директор ООО МПЦ «Феникс» \_\_\_\_\_ Г.В. Котрухов

\* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утверждённым и применяемым организацией