



УТВЕРЖДЕНО
Директором ООО «МЦДПО «ВЕКТОР»

Е.А. Калугин

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Повар 2-5 разряд

№ п/п	Наименование тем	Количество часов /разряд			
		2	3	4	5
Теоретическое обучение		184	204	224	244
1	Требования охраны труда и техники безопасности	16	16	16	16
2	Организация производства предприятий общественного питания	8	8	8	8
3	Товароведение пищевых продуктов	8	8	8	8
4	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	8	8	8	8
5	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	8	8	8	8
6	Основы кулинарии	44	50	56	62
7	Технологии приготовления	72	82	92	102
8	Оборудование предприятий общественного питания	18	22	26	30
Промежуточная аттестация (в форме зачета)		2	2	2	2
Производственное обучение		90	90	90	90
1	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производственной инструкцией, правилами внутреннего трудового распорядка	8	8	8	8
2	Ознакомление с оборудованием и рабочим местом. Выполнение работ под руководством мастера производственного обучения. Самостоятельное выполнение работ	82	82	82	82
Итоговая аттестация (в форме квалификационного экзамена)		6	6	6	6
ИТОГО		280	300	320	340