

**Частное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
Учебный центр «Ракурс»**

Утверждаю:
Директор ЧОУ ДПО Учебный центр «Ракурс»
_____ А.А. Мостовой
«_____» _____ 20__ г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(программа профессиональной подготовки)

«ПОВАР»

Целевая группа:

лица, имеющие среднее общее образование

Объём часов: 320

г. Рыбинск, 2020

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план ППП

«ПОВАР»

№ п/п	Название блоков, тем	Всего часов		Лекции (час.)	Практ. занятия (час.)		Формы промежуточной и итоговой аттестации
		на обуч.	на пре под.		на обуч.	на препод.	
1	Блок 1. Теоретические основы профессии	14	14	14	-	-	Зачёт
1.1	Тема 1.1. Экономические и правовые основы производственной деятельности	2	2	2	-	-	-
1.2	Тема 1.2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4	4	-	-	-
1.3	Тема 1.3. Калькуляция и учёт	4	4	4	-	-	-
1.4	Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	4	-	-	-
2	Блок 2. Технология приготовления различных блюд	66	66	54	12	12	Зачёт
2.1	Тема 2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	12	8	8	2	2	-
2.2	Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	12	8	8	2	2	-
2.3	Тема 2.3. Приготовление супов и соусов	12	8	8	2	2	-
2.4	Тема 2.4. Приготовление блюд из рыбы	12	12	12	2	2	-
2.5	Тема 2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12	12	12	2	2	-
2.6	Тема 2.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	4	4	3	1	1	-
2.7	Тема 2.7. Приготовление сладких блюд и напитков	4	4	3	1	1	-

3	Блок 3. Технология приготовления хлебобулочных изделий	4	4	2	2	2	2	Зачёт
3.1	Тема 3.1. Приготовление простого дрожжевого теста и изделия из него	4	4	2	2	2	2	-
4	Блок 4. Профессиональная практика	228	228	-	228	228	228	Зачёт
5	Консультация	4	4	-	-	-	-	-
Итоговая аттестация		4	4	-	-	-	-	Экзамен
ИТОГО		320	320	70	242	242	242	