



УТВЕРЖДАЮ

Директор
АНО ДПО «УЦГН»
И.В. Зиновьев

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин	Обязательная учебная нагрузка			Форма контроля
		Всего	В том числе		
			Лекции	Практические занятия	
1.	<i>Социально-экономические дисциплины</i>	8	8		
1.1	Психология и этика профессиональной деятельности	4	4		опрос
1.2	Основы законодательства	4	4		опрос
2.	<i>Общепрофессиональные дисциплины.</i>	24	6	18	
2.1	Основы калькуляции и учета	4		4	опрос
2.2	Оборудование предприятий общественного питания и охрана труда.	12	4	8	опрос
2.3	Товароведение пищевых продуктов	8	2	6	опрос
3	<i>Профессиональные дисциплины</i>	62	20	42	
3.1	Кулинария и технология приготовления пищи.	40	8	32	Зачет
3.2	Физиология питания, санитария и гигиена продуктов	8	8		опрос
3.3	Организация производства предприятий общественного питания	14	4	10	Зачет
4.	Производственное обучение (практика)	220		220	Практ. действия
5.	консультация	2	2		
6	Итоговая аттестация	4		4	Экзамен
	ИТОГО	320	36	284	

V.УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
По курсу: «Производственное обучение»

Примерный тематический план по специальности «Повар»

№ темы	Наименование разделов темы	Количество часов
1.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии.	2
2.	Ознакомление с предприятием общественного питания.	2
3.	Первичная обработка овощей и грибов.	4
4.	Первичная обработка рыбы.	8
5.	Первичная обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи.	8
6.	Приготовление бульонов.	8
7.	Приготовление супов.	8
8.	Приготовление соусов.	8
9.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.	8
10.	Приготовление блюд и гарниров из овощей.	8
11.	Приготовление горячих рыбных блюд.	24
12.	Приготовление мясных горячих блюд.	24
13.	Приготовление блюд из яиц и творога.	24
14.	Приготовление холодных блюд и закусок.	24
15.	Приготовление теста.	12
16.	Приготовление блюд лечебного питания.	24
17.	Приготовление сладких блюд и горячих напитков.	16
	Квалификационная пробная работа	8
	ВСЕГО	220

Практические занятия:

Приготовление супов.

Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление блюд из рыбы, мяса, субпродуктов и птицы.

Приготовление блюд из яиц и творога.

Приготовление холодных блюд.

Приготовление сладких блюд и напитков.