



**Общество с ограниченной ответственностью
«Академия»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО «Академия»

Суфьянова А.Ф. Суфьянова А.Ф.



«14» сентября 2023 г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

Повар

(наименование программы)

Разряд 2-6-ой

(наименование присваиваемой квалификации (при наличии))

КОД ПРОФЕССИИ: 16675

ЕТКС Выпуск № 51

Рассмотрено на заседании
Учебно - методической комиссии
Учебного центра ООО «Академия»
«14» сентября 2023 г.

с. Месягутово 2023г.

1.
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
«Повар»
2-6-го разряда

№ п/п	Наименование тем, разделов	*Расчетная трудоемкость в часах
1.	Теоретическое обучение**	68
1.1.	Введение	4
1.2.	Первичная обработка блюд	6
1.3.	Тепловая обработка продуктов	6
1.4.	Супы	6
1.5.	Соусы	6
1.6.	Блюда и гарниры из круп и овощей, блюда из рыбы	14
1.7.	Блюда из мяса	8
1.8.	Блюда из яиц и творога	8
1.9.	Характеристика сырья, подготовка сырья к производству	10
2.	Производственное обучение***	64
2.1.	Обучение в учебных мастерских	16
2.1.1.	Вводное занятие	10
2.1.2.	Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность	6
2.2.	Обучение на предприятии	40
2.2.1.	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	6
2.2.2.	Самостоятельное выполнение работ	34
2.3.	Квалификационный экзамен	8
	Консультация	4
	Экзамен	4
	Всего	140

* - Трудоемкость освоения программы указана для очного обучения.

** - Текущий контроль усвоения учебного материала каждой темы теоретического обучения проводит преподаватель в форме круглого стола, устного опроса, письменного опроса или тестирования в зависимости от конкретных организационно-педагогических условий

*** - Текущий контроль приобретения слушателями практических навыков при прохождении производственного обучения проводит инструктор (мастер) производственного обучения визуально.