

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ «ПОВАР 3 РАЗРЯДА»

№п/п	Модуль, тема	Количество часов	
		Аудиторных (лекционных, лабораторных)	Самостоятельная работа
Модуль 1. Общественное питание в современных условиях		15	5
Тема.1.1	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании	1	
Тема.1.2	Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональные навыки, основные трудовые операции и типичный алгоритм деятельности	1	
Тема.1.3	Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания	2	
Тема.1.4	Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности	2	1
Тема.1.5	Народная кухня и современность	3	2
Тема.1.6	Профессиональная кулинария	6	2
Модуль 2. Технологический цикл производства кулинарной продукции		33	19
Тема.2.1	Основные понятия. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологические свойства сырья.	1	
Тема.2.2	Классификация кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции.	2	2
Тема.2.3	Обработка овощей, плодов, грибов.	4	1
Тема.2.4	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	3	2
Тема.2.5	Обработка мяса.	2	2

Тема.2.6	Обработка птицы, дичи, кролика.	4	2
Тема.2.7	Супы.	2	2
Тема.2.8	Соусы.	2	1
Тема.2.9	Блюда и гарниры из овощей и грибов.	4	2
Тема.2.10	Холодные блюда и закуски.	3	2
Тема.2.11	Контроль качества сырья и готовой продукции	3	1
Тема.2.12	Техника безопасности.	1	2
	Комплексный экзамен	2	
	ИТОГО	48	24