



**Автономная некоммерческая организация  
дополнительного профессионального образования  
«Учебный центр «НОВЫЙ УРОВЕНЬ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

АНО ДПО «Учебный центр  
«НОВЫЙ УРОВЕНЬ»

В.В. Сергеева

«*Анвар*» 2024 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
основной программы профессиональной  
подготовки/переподготовки  
«Повар 3 разряда»**

	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	Аудиторная нагрузка	Внеаудиторная самостоятельная	Практическая работа	Тип контроля
<b>1</b>	<b>Модуль 1. Теоретическое обучение</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	-	зачет
1.1	Требования СанПин, охраны труда повара и пожарной безопасности	8	2	6	-	тест
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	2	6	-	опрос
<b>2</b>	<b>Модуль 2. Специальный курс</b>	<b>60</b>	<b>24</b>	<b>36</b>		зачет
2.1	Способы тепловой обработки	10	4	6		опрос
2.2	Технология приготовления соусов	10	4	6		опрос
2.3	Технология приготовления супов	10	4	6		опрос
2.4	Технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра	10	4	6		опрос
2.5	Технология производства продукции из яиц и творога	10	4	6		опрос
2.6	Технология приготовления блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	10	4	6		опрос
	<b>Итого теоретическое обучение</b>	<b>76</b>	<b>28</b>	<b>48</b>		
<b>3</b>	<b>Модуль 3. Практическая подготовка</b>	<b>40</b>			<b>40</b>	Дневник практики
	Итоговая аттестация	4	4	-		Квалификационный экзамен
	<b>ИТОГО</b>	<b>120</b>	<b>32</b>	<b>48</b>	<b>40</b>	