

**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР**



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ОГК»  
И.Г. Золкина  
2021 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**по основной программе профессионального обучения**  
**(повышения квалификации)**  
**«Повар»**

Срок обучения – 1 месяца

№ п/п	Элементы учеб. процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули	Всего (час.)	Недели/ распределение аудиторной учебной нагрузки				Форма аттестации
			1	2	3	4	
	<b>1. Общепрофессиональный блок</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				
1.1	Современные технологии в профессиональной сфере. Правила использования инновационного оборудования, новых техник и текстур	1	1				З
1.2	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда	1	1				З
1.3	Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях	2	2				З
	<b>2. Профессиональный блок</b>	<b>50</b>					
М.01	Приготовление и подготовка к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента, соусов, салатных заправок	12	4/8				ДЗ
М.02	Приготовление горячих блюд, сложных супов и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, пасты и макаронных изделий разнообразного ассортимента	6			2/4		ДЗ
М.03	Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	10		4/6			ДЗ
М.04	Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика	6		2/4			ДЗ
М.05	Приготовление горячих и холодных напитков	6				2/4	ДЗ
М.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	10			4/6		ДЗ
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>				<b>6</b>	<b>квалификационный экзамен</b>
<b>Итого:</b>		<b>60</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	

Условные обозначения:

З – зачет      ДЗ – дифференцированный зачет

Руководитель МФУЦ

С.А. Никулина