

## Учебный план\*

по программе «Повар»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Механическое оборудование	14ч
Тема 2	Организация рабочих мест в заготовочных цехах	14ч
Тема 3	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов	14ч
Тема 4	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	14ч
Тема 5	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	8ч
	Практические занятия	96ч
	<b>ИТОГО:</b>	<b>160ч</b>

Утверждаю  
Директор ООО МПЦ «Феникс» \_\_\_\_\_ Г.В. Котрухов

\* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утверждённым и применяемым организацией