



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АНО ДПО
«АВС-Центр»

П.П. Сухин
«12» января 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по программе
«Повар судовой»
4 разряд

№ п\п	Наименование предметов	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Теорети- ческие занятия	Практич- еские занятия	
I	ОБЩЕТЕХНИЧЕСКИЙ КУРС	50			Зачет
1.1	Основы устройства судна. Организация службы на кораблях и судах	10	10	-	
1.2	Безопасность жизнедеятельности, охрана труда, пожарная безопасность	10	10	-	
1.3	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	20	-	
1.4	Борьба за живучесть судна, спасение и выживание на воде. Обеспечение безопасности плавания	10	10	-	
II	СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС	50			Экзамен
2.1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	10	10	-	
2.2	Особенности судового оборудования столовой, камбуза, кают-компаний и буфетной. Обслуживание и мелкий ремонт	8	8	-	
2.3	Рацион питания экипажей морских и речных судов	4	4	-	
2.4	Приготовление кулинарных блюд	10	10	-	
2.5	Особенности технологии выпечки хлебобулочных изделий, кондитерских изделий	10	10	-	
2.6	Выполнение обязанностей по тревогам	8	8	-	
III	ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	52			
3.1	Производственное обучение	20	-	20	
3.2	Производственная практика	32	-	32	
	Квалификационный экзамен	8	-	8	Экзамен
	Всего:	160	100	60	