

Учебный план программы.

№	Наименование разделов и дисциплин (модулей и тем)	Общая трудоемкость, акад.час.	Формы контроля и виды занятий
1.	Основы теоретических знаний	34	
1.1	Основы санитарии и гигиены	7	самостоятельное изучение лекций, зачет
1.2	Основы товароведения пищевых продуктов	7	самостоятельное изучение лекций, зачет
1.3	Основы физиологии питания	7	самостоятельное изучение лекций, зачет
1.4	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	3	самостоятельное изучение лекций, зачет
1.5	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания	3	самостоятельное изучение лекций, зачет
1.6	Первичная обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов море, мяса и мясопродуктов	7	самостоятельное изучение лекций, зачет
2.	Профессиональный модуль	74	
2.1	Занятия по холодным блюдам и закускам	6	Самостоятельное изучение лекций, изучение видео-материала, практическая работа
2.2	Занятия по технологии приготовления соусов	4	
2.3	Занятия по технологии приготовления супов	10	
2.4	Занятие по гарнирам	10	
2.5	Занятия по блюдам из мяса птицы	10	
2.6	Занятия по приготовлению рыбы	2	
2.7	Занятие по блюдам из мяса	10	
2.8	Занятия по тушеным мясным блюдам	6	
2.9	Занятия по фаршированным блюдам	6	
2.10	Занятие по десертам	7	
2.11	Разновидности теста	3	
	Консультация	1	
	Итоговая аттестация	3	Э
	ИТОГО:	112	

*З – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет, Э – экзамен