УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	Распределение по месяцам								Форма контроля
			1		2		3		4		зачет
			теория	п/з	теория	п/з	теория	п/з	теория	п/з	
	Общепрофессиональные дисциплины:										
1	**Блок социально- экономических дисциплин**										
1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательства	20	10	10							зачет
1.2	Технология поиска работы	6							4	2	зачет
	Итого	26									
2	**Блок общепрофессиональных-дисциплин**										
2.1	Основы товароведения пищевых продуктов	36			10	4	18	4			Зачет
2.3	Основы физиологии питания,санитарии,гигиены	32							24	8	Зачет
2.4	Основы калькуляции и учета	24	20	4							Зачет
	Итого	92									
3	**Профессиональные модули:**										
3.1	Организация производства предприятий общественного питания	28			8	4			14	2	Зачет
3.2	Кулинария	254	30	36	30	36	30	36	20	36	Зачет
3.3	Оборудование и охрана труда	26					12	14			Зачет
	Итого	308									
	Итоговый (квалификационный) экзамен										
	Экзамен	6									
	Всего	432									