

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические работы, лабораторные, семинарские занятия	
1	<u>Специальный курс</u>	<b>160</b>	<b>120</b>	<b>40</b>	
1.1.	УД Основы калькуляции и учета	6	3	3	Диф. зачет
1.2	УД Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	8	6	2	Диф. Зачет
1.3	УД Основы товароведения продовольственных товаров	12	8	4	Диф. Зачет
1.4	УД Техническое оснащение и организация рабочего места	10	10	-	Диф. Зачет
1.5	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20	16	4	Экзамен
1.6	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	45	15	Экзамен
1.7	ПМ03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	22	16	6	Диффе- ренци- рованный зачет
1.8	ПМ04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	22	16	6	Диффе- ренци- рованный зачет
2.	<u>Практическая подготовка</u>	<b>144</b>			
2.1.	Производственная практика	144			зачет
3	Консультации	4			
4	Экзамены	4			
5	Квалификационный экзамен	8			
	ВСЕГО	<b>320</b>			