

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом университета
2017 года

 Член Ученого совета
 Профессор

В.И. Теплов

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения –
 программы профессиональной подготовки
 по профессии рабочего – Повар

№ п/п	Дисциплины	Общее кол-во часов	в том числе			Форма контроля (промежуточная и итоговая)*
			лекции	практич. занятия	лабор. занятия	
1.	Теоретическое обучение	126	48	12	66	–
1.1	Товароведение пищевых продуктов	10	6	4	-	зачет
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	10	10	-	-	зачет
1.3	Основы калькуляции и учета	6	2	4	-	зачет
1.4	Организация производства предприятий общественного питания	10	6	4	-	зачет
1.5	Технология продукции общественного питания	78	18	-	60	экзамен
1.6	Оборудование предприятий общественного питания	12	6	-	6	зачет
2.	Практическое обучение:	80	-	-	80	-
2.1	Учебная практика	20	-	-	20	зачет
2.2	Производственная практика	60	-	-	60	зачет
3.	Консультации	2	-	-	-	-
4.	Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен	8	-	-	-	экзамен
	Всего:	216	48	12	144	

*текущий контроль осуществляется в форме устного опроса

Зав. кафедрой технологии
 общественного питания и товароведения,
 доцент

В.Е. Понамарева