

Учебный план

| № п/п | Разделы | Общее количество часов | Форма контроля |
|----------|--|------------------------|----------------------|
| 1 | Теоретическое обучение | 64 | |
| 1.1 | Оборудование и основы организации производства | 4 | Текущий контроль |
| 1.2 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 6 | Текущий контроль |
| 1.3 | Технология приготовления выпечки из разных видов теста | 54 | Текущий контроль |
| 2 | Практическое обучение | 140 | Наблюдение, выставка |
| | ВСЕГО: | 204 | |