

Учебный план

№ п/п	Разделы	Общее кол-во часов	Теория	Практика	Форма контроля
1	Теоретическое обучение	58			Собеседование
1.1	Основы организации производства и обслуживания предприятий общественного питания.	4	4		Текущий контроль
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	8	8		Текущий контроль
1.3	Технология приготовления пищи	46	46		Текущий контроль
2	Практическое обучение	146		146	наблюдение выставка
	ВСЕГО:	204			