

## Учебный план

№	Тема	Количество часов	Теория	Практика	Форма контроля
1	Вводное занятие Коммуникативные игры	4	2	2	Собеседование
2	Организация и оборудование рабочего места	8	6	2	Текущий контроль
3	Посуда и инвентарь	4	2	2	Текущий контроль
4	Основы санитарии и гигиены	8	6	2	Текущий контроль
5	Личная и профессиональная гигиена работников предприятия общественного питания	4	3	1	Текущий контроль
6	Тепловая обработка продуктов	4	3	1	Текущий контроль
7	Овощи Блюда из овощей	20	7	13	Текущий контроль
8	Супы	20	6	14	Текущий контроль
9	Макаронные изделия Блюда из макаронных изделий	4	1	3	Текущий контроль
10	Крупы Блюда из круп	8	2	6	Текущий контроль
11	Мясо Блюда из мяса	8	2	6	Текущий контроль
12	Рыба Блюда из рыбы	4	1	3	Текущий контроль
13	Птица Блюда из птицы	8	1	7	Текущий контроль
14	Яйца Блюда из яиц	4	1	3	Текущий контроль
15	Творог Блюда из творога	4	1	3	Текущий контроль
16	Холодные блюда и закуски	16	3	13	Текущий контроль
17	Сладкие блюда и напитки	4	1	3	Текущий контроль
18	Изделия из теста	4	1	3	Текущий контроль
19	Культура обслуживания и правила этикета	4	2	2	Текущий контроль
20	Итоговое занятие	4	1	3	Итоговое тестирование. Викторина
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>52</b>	<b>92</b>	

