УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом университета
«__» _____ 2020 года
Председатель Ученого совета
университета, 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**	**140**	**50**	**12**	**78**	
1.1.	Товароведение продовольственных товаров	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	92	20	-	72	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:	**230**	**50**	**12**	**158**	

**текущий контроль осуществляется в форме устного опроса*

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент В.Е. Понамарева