

Учебный план*

по программе «Курсы повара технолога»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	44 ч
Тема 2	Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров	48 ч
Тема 3	Планирование работы производства	42 ч
Тема 4	Рациональная и эффективная организация технологического процесса	46 ч
Тема 5	Составление меню суточных рационов питания	40 ч
Тема 6	Контроль соблюдения норм закладки сырья	36 ч
	ИТОГО:	256 ч

Утверждаю

Директор ООО МПЦ «Феникс» _____ Г.В. Котрухов



* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утвержденным и применяемым организацией