

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ «ПОВАР 5 РАЗРЯДА»

№п/п	Модуль, тема	Количество часов	
		Аудиторных (лекционных, лабораторных)	Самостоятельная работа
<b>Модуль 1.</b> Ключевые вопросы деятельности предприятий общественного питания.		<b>24</b>	<b>12</b>
Тема.1.1	Действующая нормативная документация и технические документы в отрасли общественного питания (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, СТН, технические регламенты, ТК, ТТК) их содержание.	3	1
Тема.1.2	Санитарное законодательство на предприятиях общественного питания	1	1
Тема.1.3	Оперативное планирование и контроль качества на предприятиях общественного питания.	10	4
Тема.1.4	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	10	6
<b>Модуль 2.</b> Современные технологии в приготовлении, оформлении и подачи блюд сложного приготовления.		<b>24</b>	<b>12</b>
Тема.2.1	Современные технологии, применяемые на предприятиях общественного питания.	11	6
Тема.2.2	Приготовление, оформление и подача блюд сложного приготовления.	10	6
	Комплексный экзамен	3	
	<b>ИТОГО</b>	<b>48</b>	<b>24</b>