

Учебный план*

по программе «Курсы повара технолога»

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

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

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