МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР
ФЕНИКС
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»

454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719
www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru
+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02

Учебный план*

по программе «Обучение производству блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания»

№ п/п	Наименование модуля	Академических часов
Тема 1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	38ч
Тема 2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	42ч
Тема 3	Техническое оснащение	38ч
Тема 4	Организация производства	42ч
Тема 5	Основы учета и отчетности	38ч
Тема 6	Технология приготовления пищи	42ч
Тема 7	Охрана труда	16ч
	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