

## 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
	<b>ИТОГО:</b>	<b>256ч</b>



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