

ПА	Зачет				+																	
2.3	Совершенствование учета, отчетности и контроля	20			20																	
ПА	Зачет				+																	
3. Специальный курс (120 часов)																						
3.1.	Кулинария	100			14		36		36		14											
ПА	Зачет										+											
3.2.	Оборудование. Охрана труда предприятий общественного питания	20									20											
ПА	Зачет										+											
II.	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА	160										2	-	36	-	36	-	36	-	36	-	14
	Консультация	4																			4	
	Итоговая аттестация	8																			8	
	Итого часов	350	36	-	36		36	-	36	-	34	2	-	36	-	36	-	36	-	36	12	14

ТО – теоретическое обучение;
III – практическая подготовка.
ПА – промежуточная аттестация.

** Примечание:*

- промежуточная аттестация проводится по завершению каждого раздела (модуля) программы, за счёт часов, отведённых на их изучение.
- в календарном учебном графике возможны изменения в соответствии с графиком работы преподавателей и периодом прохождения практической подготовки обучающихся.