

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										+												
П.	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;
ПП – 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.