

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Индекс	Наименование дисциплин	Общая трудоемкость	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, ит.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия,		Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
ОПД.00	Общепрофессиональные дисциплины	42	28	14		14	14					
ОПД.01	Основы предпринимательской деятельности	6	4	2		2	2	X				X
ОПД.02	Основы микробиологии, санитарии	6	4	2		2	2					
ОПД.03	Калькуляция	6	4	2		2	2	X				X
ОПД.04	Техническое оснащение предприятий общественного питания	6	4	2		2	2	X				X
ОПД.05	Отрядные ценности. История и структура РСО. Позиционирование РСО	6	4	2		2	2					
ОПД.06	Организация деятельности штабов студенческих отрядов	6	4	2		2	2					
ОПД.07	Специфика работы на трудовых просятках студенческих отрядов	6	4	2		2	2	X				X
СД.00	Специальные дисциплины	50	28	16		12	22					
СД.01	Рецептура, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий	16	8	4		4	8	X				X
СД.02	Особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь	10	6	4		2	4	X				X
СД.03	Характеристика диет. блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам	8	4	2		2	4	X				X
СД.04	Правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд	8	6	4		2	2	X				X

Индекс	Наименование дисциплин	Общая трудоемкость	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия,		Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
СД.05	Правила составления праздничного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся	8	4	2		2	4	X			X	
<i>Теоретический курс</i>		92	56	30		26	36					
ПП	Производственная практика	62						X			X	
Итого:		154	56	30		26	36					
ИА1	Итоговый квалификационный экзамен	4	4			4						X
Всего:		158	60	30		30	36					