

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительная профессиональная программа
профессиональной подготовки

Официант – 3 разряд

№ в соответствии с последовательностью изучения	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	ЧАСОВ					Самостоятельная работа	Форма промежуточной аттестации
		Трудоемкость, всего	из них аудиторных					
			Лекции (вебинар)	Семинарские и практические занятия (вебинар)	Консультации			
	Теоретическое, практическое обучение	234	74	12	20		92	
1	Организация обслуживания посетителей	60	20	6	6		28	экзамен
2	Охрана труда и пожарная безопасность	10	6	0	0		4	зачет
3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиена	28	10	0	4		14	зачет
4	Профессиональная этика и психология	14	4	2	0		8	зачет
5	Техническое оснащение	32	10	4	4		14	зачет
6	Краткая характеристика блюд	36	14	0	4		18	зачет
7	Организация производства	18	10	0	2		6	зачет
8	Производственная практика	36						Диф. зачет
	Итоговая аттестация	6						
	Итоговый экзамен	6						
	Всего часов	240						