

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Ресурсный центр

Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Формы контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	16	8	4	4	
1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	8	4	2	2	Зачет
1.2	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	8	4	2	2	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	46	8	30	8	
2.1	Модуль 1. Современные способы подготовки ингредиентов и приготовления полуфабрикатов в соответствии	12	2	8	2	Зачет
2.2	Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	18	2	14	2	Зачет

2.3	Модуль 3. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими	8	2	4	2	Зачет
2.4	Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка	8	2	4	2	Зачет
	ассортимента					
3.	Квалификационный экзамен: проверка теоретических знаний; -практическая квалификационная работа(экзамен)	10	-	-	10	Тест Э
	ИТОГО:	72	14	34	24	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2423a32a218d4fb4ab27b3963ac158e8

Владелец: Лаптева Екатерина Григорьевна

Действителен: с 5.03.2022 по 29.05.2023

