

Утверждаю
 Директор института дополнительного
 профессионального образования
В.Ф. Васькин
 «17» *ноября* 20 22 г

**Календарный учебный график
 для очно-заочной формы обучения
 (с применением ДОТ)**

Таблица

№ п/п	Наименование модуля /практики	Трудоем- кость, час.	Учебные недели (часов)							
			1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	5 нед	6 нед	7 нед.	8 нед.
1	Основы микробиологии, санитарии, гигиены и товароведения в пищевом производстве.	14	14							
2	Охрана труда и техника безопасности жизнедеятельности	10	10							
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	12		12						
4	Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Оформление и подготовка блюд к реализации.	36		16	10	10				
6	Учебная практика	52			10	10	10	10	12	
7	Производственная практика	52					10	10	10	22
8	Квалификационный экзамен	4								4
	Итого:	180	24	22	26	20	20	20	22	26

График проведения занятий в соответствии с расписанием