

## Тематический план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>88</b>
1.	Раздел 1. Физиология детского питания	6
2.	Раздел 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в предприятиях детского питания	7
3.	Раздел 3. Организация производства и оборудование пищеблока детского питания	6
4.	Раздел 4. Приготовление блюд из овощей для детского питания	12
5.	Раздел 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога в детском питании	12
6.	Раздел 6. Приготовление супов и соусов для детского питания	12
7.	Раздел 7. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы для детского питания	12
8.	Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков	12
9.	Раздел 9. Приготовление мучных кондитерских изделий	10
	<b>Производственное обучение</b>	<b>64</b>
	<b>Экзамен</b>	<b>8</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>160</b>