

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование тем	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие	2	2	-	фронтальный
2.	Приготовление блюд итальянской кухни	22	11	11	комбинированный
3.	Приготовление блюд французской кухни	24	12	12	комбинированный
4.	Приготовление блюд английской кухни	24	12	12	комбинированный
5.	Приготовление блюд немецкой кухни	24	12	12	комбинированный
6.	Приготовление блюд голландской кухни	20	10	10	комбинированный
7.	Приготовление блюд греческой кухни	6	3	3	комбинированный
8.	Приготовление блюд турецкой кухни	20	10	10	комбинированный
9.	Итоговое занятие	2	-	2	комбинированный
Итого:		144	72	72	