

Утверждаю  
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»  
 Т.А. Советова  
 «25» декабря 2020 г.

### Учебный план

дополнительной общеобразовательной программы –  
 общеразвивающей программы  
 «Есёку – традиционные японские блюда в современном европейском стиле»

п/п	Наименование тем	Общее количество часов	Количество часов		Форма аттестации (контроля)
			<i>теория</i>	<i>практика (практическая подготовка)</i>	
			Аудит. час	Аудит. час	
<i>Период освоения 1 неделя</i>					
1.	Система пищевой безопасности на производстве	3	1	2	зачет
2.	Охрана труда и техника безопасности	3	1	2	
<i>Период освоения 2,3 неделя</i>					
3.	Особенности японской кухни в современной индустрии	6	2	4	зачет
4.	Подача блюд в японском стиле	8		8	
<i>Период освоения 3 неделя</i>					
5.	Особенности оформления и подачи	6		6	зачет
<i>Период освоения 4 неделя</i>					
6.	Использование пряностей и	8		8	зачет
7.	Зачет	2		2	защита проекта, готовое блюдо
8.	<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>32</b>	