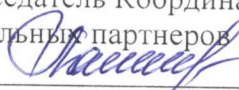


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»
Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению
«Сервис, услуги и общественное питание»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Координационного совета
социальных партнеров КГБПОУ «ААГ»

Ю.Н. Лапшина
«01» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «ААГ»

С.В. Ездин
«01» сентября 2024 г.



**Учебный план дополнительной профессиональной программы
(повышения квалификации)
«Прогрессивные технологии индустрии питания»
(на базе 11 классов)**

Количество часов по программе: 144 часов
Форма обучения: очная

| Наименование раздела, темы | Учебная нагрузка, час. | | | | | |
|--|------------------------|------------------------|------------|--------------------------------|-----------|-----------|
| | Всего, час | в том числе | | | | |
| | | Самостоятельная работа | Аудиторная | из них | | |
| Лекции | Лабораторные работы | | | Практические занятия, семинары | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Учебная дисциплина 1. Официант | 36 | 12 | 24 | 10 | | 14 |
| Учебная дисциплина 2. Основы барного дела | 36 | 12 | 24 | 6 | 16 | 2 |
| Учебная дисциплина 3. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид | 36 | 12 | 24 | 2 | 18 | 4 |
| Учебная дисциплина 4. Основы здорового питания в изготовлении кондитерских изделий: безглютеновые изделия, безлактозные изделия, конфеты ЗОЖ, кондитерские веганские изделия | 36 | 12 | 24 | 2 | 20 | 2 |
| Итого часов | 144 | 48 | 96 | 20 | 54 | 22 |

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.