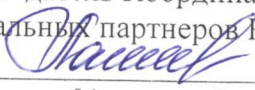


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»
 Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению
«Сервис, услуги и общественное питание»

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 9 классов)**

Количество часов по программе: 288 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. Сервировка и декорирование стола	36	12	24	10		14
Учебная дисциплина 2. Официант	36	12	24	10		14
Учебная дисциплина 3. Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий	36	12	24	2	20	2
Учебная дисциплина 4. Разработка и оформление технологической документации	36	12	24	6		18
Учебная дисциплина 5. Нутрициология – здоровое питание	36	12	24	6	16	2
Учебная дисциплина 6. Основы барного дела	36	12	24	6	16	2
Учебная дисциплина 7. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид	36	12	24	2	18	4
Учебная дисциплина 8. Основы здорового питания в изготовлении кондитерских изделий: безглютеновые изделия, безлактозные изделия, конфеты ЗОЖ, кондитерские веганские изделия	36	12	24	2	20	2
Итого часов	288	96	192	44	90	58

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.