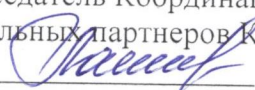


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**  
 Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению  
**«Сервис, услуги и общественное питание»**

**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)**

**«Тренды кулинарного и кондитерского мастерства»**

(на базе 11 классов)

Количество часов по программе: 216 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. Основы барного дела   | 36                     | 12                     | 24         | 6                              | 16        | 2         |
| Учебная дисциплина 2. Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий  | 36                     | 12                     | 24         | 2                              | 20        | 2         |
| Учебная дисциплина 3. Нутрициология – здоровое питание  | 36                     | 12                     | 24         | 6                              | 16        | 2         |
| Учебная дисциплина 4. Бариста – титестер (специалист по кофе и чаю)   | 36                     | 12                     | 24         | 6                              | 16        | 2         |
| Учебная дисциплина 5. Сервировка и декорирование стола  | 36                     | 12                     | 24         | 10                             | -         | 14        |
| Учебная дисциплина 6. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид. | 36                     | 12                     | 24         | 2                              | 18        | 4         |
| <b>Итого часов</b>  | <b>216</b>             | <b>72</b>              | <b>144</b> | <b>32</b>                      | <b>86</b> | <b>26</b> |

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.