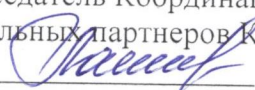


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»
 Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению
«Сервис, услуги и общественное питание»

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
Итого часов	216	72	144	32	86	26

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.