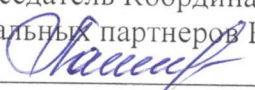


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**  
 Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению  
**«Сервис, услуги и общественное питание»**

**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 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. Основы технологии поварского и кондитерского производства	36	12	24	4	18	2
Учебная дисциплина 2. Основы барного дела	36	12	24	6	16	2
Учебная дисциплина 3. Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий	36	12	24	2	20	2
Учебная дисциплина 4. Сервировка и декорирование стола	36	12	24	10	-	14
Учебная дисциплина 5. Официант	36	12	24	10	-	14
Учебная дисциплина 6. Нутрициология – здоровое питание	36	12	24	6	16	2
Учебная дисциплина 7. Бариста – титестер (специалист по кофе и чаю)	36	12	24	6	16	2
Учебная дисциплина 8. 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>288</b>	<b>96</b>	<b>192</b>	<b>46</b>	<b>104</b>	<b>42</b>

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.