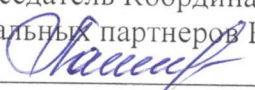


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»
 Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению
«Сервис, услуги и общественное питание»

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
Итого часов	288	96	192	46	104	42

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.