

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 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «ААГ»
С.В. Ездин
«01» сентября 2025 г.

Учебный план дополнительной профессиональной программы
(повышения квалификации)
«Прогрессивные технологии индустрии питания»
(на базе 9 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. Официант	36	12	24	10		14
Учебная дисциплина 2. Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий	36	12	24	2	20	2
Учебная дисциплина 3. Разработка и оформление технологической документации	36	12	24	6		18
Учебная дисциплина 4. Основы барного дела	36	12	24	6	16	2
Учебная дисциплина 5. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид	36	12	24	2	18	4
Учебная дисциплина 6. Основы здорового питания в изготовлении кондитерских изделий: безглютеновые изделия, безлактозные изделия, конфеты ЗОЖ, кондитерские веганские изделия	36	12	24	2	20	2
Итого часов	216	72	144	28	74	42

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.