

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению
«Сервис, услуги и общественное питание»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор академии

В.Ф. Косинова

**Учебный план дополнительной общеобразовательной программы
(общеразвивающей)**

«Основные направления современной кулинарии»

Срок обучения: 26 часов

Форма обучения: очная, с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Всего, час	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, лабораторные	Итоговая аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Основные направления современной кулинарии	26	6	20	14	-	6	
Тема 1. Введение в специальность Должностная инструкция технолога общественного питания. Общие положения. Должностные обязанности. Специфика профессии	2	-	2	2	-	-	
Тема 2. Современные тенденции, направления области общественного питания. Научно-технологический прогресс в общественном питании	2	-	2	2	-	-	
Тема 3. Основные понятия современных тенденций: фьюжн, фудпейринг, арт-визаж, карвинг	3	1	2	2	-	-	
Тема 4. Су-вид, антисковорода. Технология использования. Применение в кулинарной обработке	4	2	2	2	-	-	
Тема 5. Пакоджет, сосуд Дьюар. Технология использования	3	1	2	2	-	-	
Тема 6. Центрифугирование, сублимационная сушка. Технология использования	3	1	2	2	-	-	

Тема 7. Стефангриль, ароматистилляция	3	1	2	2	-	-	
Практическое занятие № 1 «Айсинг - рисование глазурию»	2	-	2	-	-	2	
Практическое занятие № 2 «Рисование шоколадом»	2	-	2	-	-	2	
Практическое занятие № 3 «Карамель»	1	-	1	-	-	1	
Итоговая аттестация	1	-	1	-	-	1	ДЗ¹
ИТОГО	26	16	20	14	-	6	

Вид выдаваемого документа: Сертификат.

¹ Дифференцированный зачет

*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.