

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)
«Концепция современной диетологии»**

Срок обучения: 26 часов

Форма обучения: очная, с частичным применением дистанционных образовательных технологий

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Всего, час	в том числе					Итоговая аттестация
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, лабораторные			
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1. Основы диетического питания.	10	2	8	6	-	2	
Тема 1.1 Основы концепции современной диетологии. Виды щажения и назначение. Система стандартных диет	2	-	2	2			
Тема 1.2 Характеристика основных диет.	4	2	2	2			
Тема 1.3 Характеристика меню.	4	-	4	2		2	
Раздел 2. Приготовление блюд для диетического питания.	8	2	6	4		2	
Тема 2.1 Механическая кулинарная обработка сырья.	4		4	2		2	
Тема 2.2 Технология приготовления диетических блюд для диет №1-№15	4	2	2	2			
Раздел 3. Хранение и реализация готовых блюд.	8	2	6	2		4	
Тема 3.1 Проверка качества готовых диетических блюд. Условия хранения готовой продукции и сроки её реализации.	6	2	4	2		2	
Итоговая аттестация	2		2			2	ДЗ¹
ИТОГО	26	6	20	12	-	8	

Вид выдаваемого документа: Сертификат.

¹ Дифференцированный зачет

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