

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению

**«Сервис, услуги и общественное питание»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник отдела производственно-технического  
контроля сети ресторанов ООО «Грильница»

 М.В. Сутоцкая

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор академии

 В.Ф. Косинова



**Учебный план дополнительной профессиональной программы  
(повышение квалификации)**

**«Организация лечебно-профилактического питания»**

Срок обучения: 36 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 работы	Итоговая аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1. Основы лечебно-профилактического питания.</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	-	<b>2</b>	
Тема 1.1 Основы организации и проведения лечебно-профилактического питания.	2	-	2	2	-	-	
Тема 1.2 Характеристика диет.	6	4	2	2	-	-	
Тема 1.3 Характеристика меню.	4	-	4	2	-	2	
<b>Раздел 2. Приготовление блюд для лечебно-профилактического питания.</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	-	<b>2</b>	
Тема 2.1 Механическая кулинарная обработка сырья.	6	4	2	2	-	-	
Тема 2.2. Формирование рационов питания, использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления блюд в лечебно-профилактическом питании.	6	4	2	2	-	-	
Тема 2.3 Технология приготовления диетических блюд.	4	-	4	2	-	2	
<b>Раздел 3. Хранение и реализация готовых блюд.</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	
Тема 3.1 Проверка качества готовых диетических блюд. Условий хранения готовой продукции и сроки её реализации.	6	4	2	2	-		

Итоговая аттестация	2	-	2			2	ДЗ <sup>1</sup>
ИТОГО	36	16	20	14	-	6	

Вид выдаваемого документа: Удостоверение о повышении квалификации.

---

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет \*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.