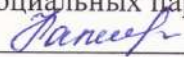


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**  
 Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению  
**«Сервис, услуги и общественное питание»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель Координационного совета  
 социальных партнеров КГБПОУ «ААГ»  
  
 Ю.Н. Лапшина  
 «01» сентября 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор КГБПОУ «ААГ»  
 С.В. Ездин  
 «01» сентября 2022 г.



**Учебный план дополнительной профессиональной программы  
 (повышения квалификации)  
 «Прогрессивные технологии индустрии питания»  
 (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. Сервировка и декорирование стола	36	12		4		20
Учебная дисциплина 2. Официант	36	12		4		20
Учебная дисциплина 3. Разработка и оформление технологической документации	36	12		4		20
Учебная дисциплина 4. Лечебно-профилактическое питание	36	12		4		20
Учебная дисциплина 5. Современные технологии в приготовлении кулинарных изделий повышенной сложности: эмульсификация, конфи, сферификация, смокинг, су-вид	36	12		2		22
Учебная дисциплина 6. Основы барного дела	36	12		2		22
Учебная дисциплина 7. Современный дизайн в оформлении кондитерских изделий	36	12		2		22
Учебная дисциплина 8. Основы национальной кухни	36	12		2		22
<b>Итого часов</b>	<b>288</b>	<b>96</b>		<b>24</b>		<b>168</b>

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.