

**Автономная некоммерческая организация учебный центр дополнительного профессионального образования «Академия»
(АНО УЦ ДПО «Академия»)**

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
АНО УЦ ДПО «Академия»

протокол № 2 от «15» 04. 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор

П.Г. Лене

«15» 04. 2021 г.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительная профессиональная программа
программа профессиональной переподготовки
«Технология продукции общественного питания»
с присвоением квалификации:**

«Техник-технолог по продукции общественного питания»

Категория слушателей: специалисты со средним профессиональным образованием, специалисты с высшим образованием

Срок обучения – 256 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы слушателя.

Форма обучения – заочная (с применением дистанционных образовательных технологий) проводится без отрыва от производства по месту нахождения слушателя через Интернет в соответствии с учебно-тематическим планом, обязательным изучением учебных материалов, расположенных на платформе дистанционного обучения АНО УЦ ДПО «Академия» <http://anodpo.ru>, в СДО, и сдачей итоговой аттестации.

Режим занятий – при любой форме обучения учебная нагрузка устанавливается не более 40 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы слушателя.

№ Раздела темы	Наименование разделов и дисциплин	Всего ³ часов	В том числе:		Форма аттестации
			Лек- ции ¹ , СР ²	ДОТ ⁴	
1	2	3	4	5	6
Раздел 1.	Правовые основы в области общественного питания	18		18	зачет
Раздел 2.	Профессиональные стандарты	18		18	зачет
Раздел 3.	Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	18		18	зачет
Раздел 4.	Стандартизация, метрология и сертификация	18		18	зачет
Раздел 5.	Планирование работы производства	18		18	зачет
Раздел 6.	Применение методов контроля качества продукции	18		18	зачет
Раздел 7.	Использование технологий производства продуктов питания в общественном питании, микробиологии и эпидемиологии в сфере профессиональной деятельности	18		18	зачет
Раздел 8.	Применение современных методов исследования продукции детского и общественного питания	18		18	зачет
Раздел 9.	Экономика предприятия общественного питания	18		18	зачет

Раздел 10.	Принципы составления рецептуры	18		18	зачет
Раздел 11.	Принципы составления меню с учетом экономической эффективности, виды меню, дизайн меню	18		18	зачет
Раздел 12.	Современные тенденции в технологии приготовления кулинарной продукции	18		18	зачет
Раздел 13.	Выпускная квалификационная работа	32		32	экзамен
Раздел 14.	Итоговая аттестация	8		8	экзамен
	Итого	256		256	

**Примечание:*

- 1 Для всех видов аудиторных занятий (лекции, практические занятия) устанавливается академический час продолжительностью 45 минут.
- 2 Самостоятельная работа слушателей
- 3 При применении дистанционных образовательных технологий за час принимается мера объема материала, намечаемого к изучению в течение академического часа.
- 4 При применении дистанционных образовательных технологий все аудиторные занятия (лекции, практические занятия) заменяются на самостоятельное изучение слушателем учебных материалов и самостоятельное выполнение практических заданий, размещенных в системе дистанционного обучения.