

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

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
АНО УЦ ДПО «Академия»

протокол № 1 от «10» 01. 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор

Лене П.Г.

«10» 01. 2022 г.

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

«Технолог производства и организации общественного питания»

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

Срок обучения – 520 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.

№ Раздела темы	Наименование разделов и дисциплин	Всего ³ часов	В том числе:		Форма кон- троля
			Лекции ¹ , СР ²	ДОТ ⁴	
1	2	3	4	5	6
Раздел 1.	Правовые основы в области общественного питания	20		20	зачет
Раздел 2.	Профессиональные стандарты	28		28	зачет
Раздел 3.	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	32		32	зачет
Раздел 4.	Экспертиза качества продовольственных товаров	28		28	зачет
Раздел 5.	Стандартизация, метрология и сертификация	28		28	зачет
Раздел 6.	Планирование работы производства	28		28	зачет
Раздел 7.	Рациональная и эффективная организация технологического процесса	32		32	зачет
Раздел 8.	Технология приготовления пищи	28		28	зачет
Раздел 9.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	28		28	зачет
Раздел 10.	Составление меню суточных рационов питания	28		28	зачет
Раздел 11.	Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции	28		28	зачет
Раздел 12.	Контроль соблюдения норм закладки сырья	28		28	зачет

Раздел 13.	Пищевая химия. Пищевые и биологически активные добавки	28		28	зачет
Раздел 14.	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	28		28	зачет
Раздел 15.	Экономика предприятия общественного питания	28		28	зачет
Раздел 16.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	28		28	зачет
Раздел 17.	Функционал технолога и документооборот ХАССП и ИСО 22000	28		28	зачет
Раздел 18.	Выпускная квалификационная работа	36		36	экзамен
Раздел 19.	Итоговая аттестация	8		8	экзамен
	ИТОГО	520		520	

**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.