

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ЧУ ООДПО "МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ"

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор ЧУ ООДПО "МАЭиО"

\_\_\_\_\_ А.В. Постюшков

01 марта 2017 года

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

---

дополнительного профессионального образования  
профессиональной переподготовки  
«Технология приготовления пицци»

САРАТОВ - 2017

## **УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА**

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки  
«Технология приготовления пищи»

### **1. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

1.1. ЦЕЛЬ - формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для работы технологом приготовления пищи.

1.2. ЗАДАЧИ:

1.2.1 Обучение базовым дисциплинам.

1.2.2 Обучение дисциплинам специальности.

1.2.3 Обучение дисциплинам специализации "Технология приготовления пищи".

1.3. КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ - специалисты со средним и высшим образованием.

1.4. ФОРМА ОБУЧЕНИЯ - очно-заочная, заочная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. С частичным отрывом, без отрыва от работы.

1.5. ТРУДОЕМКОСТЬ - Нормативная трудоемкость по данной программе составляет 520 часов.

## УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки  
«Технология приготовления пищи»

### 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование Дисциплин	Общее число часов по дисциплине	Аудиторных часов, всего	В том числе:		Форма контроля
				Лекции	Практические занятия	
1	Правовые основы в области общественного питания	28	28	20	8	Зачет
2	Профессиональные стандарты	28	28	20	8	Зачет
3	Теоретические основы технологии приготовления пищи	28	28	20	8	Зачет
4	Тепловая обработка пищевых продуктов	28	28	20	8	Зачет
5	Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи, рыбы, овощей и грибов	28	28	20	8	Зачет
6	Приготовление супов и соусов	28	28	20	8	Зачет
7	Мясные и рыбные горячие блюда	28	28	20	8	Зачет
8	Блюда и гарниры из каш, бобовых и макаронных изделий	28	28	20	8	Зачет
9	Дрожжевое тесто и изделия из него	28	28	20	8	Зачет
10	Блюда из яиц и творога, холодные блюда и закуска, сладкие блюда	28	28	20	8	Зачет
11	Отделочные полуфабрикаты	28	28	20	8	Зачет
12	Приготовление тортов и пирожных	28	28	20	8	Зачет
13	Рациональная и эффективная организация технологического процесса	28	28	20	8	Зачет
14	Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров	28	28	20	8	Зачет
15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	28	28	20	8	Зачет
<b>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		<b>100</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>Итоговая аттестация</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>520</b>	<b>420</b>	<b>300</b>	<b>120</b>	

## **УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА**

---

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки  
«Технология приготовления пищи»