

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессиональной переподготовки по программе

«Технолог общественного питания».

Цель – сформировать дополнительные знания, умения и навыки по образовательной программе профессиональной переподготовки, соответствующие компетенции слушателей для ведения нового вида профессиональной деятельности.

Категория слушателей – лица имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование.

Срок обучения: 260 часов.

Форма обучения: заочная, с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция (СР)	Практическая работа (СР)	
1	Правовые основы в области общественного питания.	4	4	-	зачет
2.	Профессиональные стандарты	2	2	-	зачет
3	Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	16	16	-	зачет
4.	Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров.	16	8	8	зачет
5.	Стандартизация, метрология и сертификация.	16	12	4	зачет
6..	Планирование работы производства	16	10	6	зачет
7.	Рациональная и эффективная организация технологического процесса.	16	10	6	зачет
8.	Технология приготовления пищи	32	20	12	зачет
9.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	32	20	12	зачет
10.	Пищевая химия. Пищевые и биологически активные добавки.	16	16	-	зачет
11.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	32	20	12	зачет
12.	Экономика предприятия общественного	24	22	2	зачет

	питания.				
13.	Информационные технологии в профессиональной деятельности.	16	10	6	зачет
14.	Функционал технолога и документооборот ХАССП и ИСО 22000	16	10	6	зачет
	Итоговая аттестация	6			ИТОВОГОЙ ЭКЗАМЕН
	Итого:	260	180	74	6

*СР- самостоятельная работа по изучению лекционной литературы, учебных пособий, видеозаписей лекций и видеозаписей вебинаров в личном кабинете.