

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 продукции общественного питания»

САРАТОВ - 2017

## **УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА**

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки  
«Технология продукции общественного питания»

### **1. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

1.1. ЦЕЛЬ - формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для работы технологом продукции общественного питания.

1.2. ЗАДАЧИ:

1.2.1 Обучение базовым дисциплинам.

1.2.2 Обучение дисциплинам специальности.

1.2.3 Обучение дисциплинам специализации "Технология продукции общественного питания".

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 продукции общественного питания»

### 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	30	30	20	10	Зачет
2	Профессиональные стандарты	30	30	20	10	Зачет
3	Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	30	30	20	10	Зачет
4	Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров	30	30	20	10	Зачет
5	Стандартизация, метрология и сертификация	30	30	20	10	Зачет
6	Планирование работы производства	30	30	20	10	Зачет
7	Рациональная и эффективная организация технологического процесса	30	30	20	10	Зачет
8	Составление меню суточных рационов питания	30	30	20	10	Зачет
9	Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции	30	30	20	10	Зачет
10	Контроль соблюдения норм закладки сырья	30	30	20	10	Зачет
11	Производственно-технологическая, организационно-управленческая, контрольно-техническая, опытно-экспериментальная деятельность технолога, руководство трудовым коллективом	30	30	20	10	Зачет
12	Экономика отрасли	30	30	20	10	Зачет
13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	30	30	20	10	Зачет
14	Документирование управленческой деятельности	30	30	20	10	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>280</b>	<b>140</b>	

## **УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА**

---

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки  
«Технология продукции общественного питания»