**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

**ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

## «Технология продукции и организация общественного питания»

**Цель:** предоставление качественных услуг обучающимся, взрослому населению по программам дополнительного профессионального образования, повышение профессиональных знаний специалистов, совершенствование их деловых качеств, подготовка слушателей к выполнению новых трудовых функций.

**Категория слушателей**: образование среднее специальное, высшее, н/высшее.

Продолжительность обучения: 144 часа.

**Форма обучения:** с применением дистанционных технологий, без отрыва от производства.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов и дисциплин | Всего часов | В том числе | | Форма контроля |
| Лекции | Практика/семинар |
| 1. | Обзор нормативно – технической документации, регламентирующей деятельности предприятий общественного питания | 14 | 10 | 4 | тест |
| 2. | Правовое обеспечение деятельности организаций общественного питания | 16 | 10 | 6 | тест |
| 3. | Профессиональные стандарты, организационная и функциональная структура производства продукций общественного питания | 18 | 9 | 9 | тест |
| 4. | Принципы составления меню с учетом экономической эффективности, виды меню, дизайн меню. | 14 | 8 | 6 | тест |
| 5. | Принципы составления рецептуры | 14 | 8 | 6 | тест |
| 6. | Организация производственного процесса | 16 | 10 | 6 | тест |
| 7. | Современные тенденции в технологии приготовления кулинарной продукции. | 14 | 10 | 4 | тест |
| 8. | Организация обслуживания. | 16 | 8 | 8 | тест |
| 9. | Профессиональная этика работников организации общественного питания | 16 | 10 | 6 | тест |
|  | **Итоговая аттестация** | **6** |  | **6** | **Тестовый контроль** |
|  | **Итого:** | **144** | **83** | **61** |  |