**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор АНО «ЦМИ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х. Тамбиев**

**«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.**.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**программы повышение квалификации**

**«Повар»**

**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:** заочная (по желанию слушателя или заказчика возможны очная, очно – заочная, а также сочетание всех форм обучения) с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 | **зачет** |
| **2.** | Правовое обеспечение деятельности организаций общественного питания | 16 | 10 | 6 | **зачет** |
| **3.** | Профессиональные стандарты, организационная и функциональная структура производства продукций общественного питания | 18 | 9 | 9 | **зачет** |
| **4.** | Принципы составления меню с учетом экономической эффективности, виды меню, дизайн меню. | 14 | 8 | 6 | **зачет** |
| **5.** | Принципы составления рецептуры | 14 | 8 | 6 | **зачет** |
| **6.** | Организация производственного процесса | 16 | 10 | 6 | **зачет** |
| **7.** | Современные тенденции в технологии приготовления кулинарной продукции. | 14 | 10 | 4 | **зачет** |
| **8.** | Организация обслуживания. | 16 | 8 | 8 | **зачет** |
| **9.** | Профессиональная этика работников организации общественного питания | 16 | 10 | 6 | **зачет** |
|  | **Итоговая аттестация** | **6** | **-** | **6** | **в соответствии с положением об итоговой аттестации** |
|  | **Итого:** | **144** | **83** | **61** |  |