**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

**ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО «ЦИПКПП»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.М. Кумыкова

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**профессиональной переподготовки по программе**

## «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: 504 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  | 38 | 32 | 6 | тест |
| 2. | Правовое обеспечение деятельности организаций общественного питания | 48 | 42 | 6 | тест |
| 3. | Профессиональные стандарты, организационная и функциональная структура производства продукций общественного питания | 48 | 40 | 8 | тест |
| 4. | Принципы составления меню с учетом экономической эффективности, виды меню, дизайн меню. | 72 | 64 | 8 | тест |
| 5. | Принципы составления рецептуры  | 84 | 76 | 8 | тест |
| 6. | Организация производственного процесса | 56 | 48 | 8 | тест |
| 7. | Современные тенденции в технологии приготовления кулинарной продукции. | 56 | 48 | 8 | тест |
| 8. | Организация обслуживания.  | 48 | 42 | 6 | тест |
| 9. | Профессиональная этика работников организации общественного питания  | 48 | 36 | 12 | тест |
|  | Итоговая аттестация | 6 |  | 6 | экзамен |
|  | **Итого:** | **504** | **428** | **76** |  |