|  |
| --- |
| **Частное учреждение дополнительного профессионального образования "Учебный центр "Профессия"** |
|  | **«Утверждаю»**ДиректорЧУ ДПО «Учебный центр «Профессия»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **С.А. Давудова**«\_\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г.

|  |
| --- |
|  |

 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Учебно-тематический план по программе |
| дополнительного образования |
| **«Инженер-технолог общественного питания»** |
|  |  |  |  |  |
| № п/п | Наименование разделов и тем | Всего академ.часов | В том числе |
| Теоре-тичес-кая часть(лекции) | Контроль |
|
| 1 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 28 | 28 |   |
| 2 | Физиология питания | 28 | 28 |   |
| 3 | Экономика предприятия общественного питания | 28 | 28 |   |
| 4 | Организация производства на предприятиях общественного питания | 30 | 30 |  |
| 5 | Технология подготовки сырья к кулинарной обработке | 28 | 28 |  |
| 6 | Технология приготовления холодных блюд и закусок | 28 | 28 |  |
| 7 | Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий | 28 | 28 |  |
| 8 | Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога | 28 | 28 |  |
| 9 | Технология приготовления сладких блюд и напитков, мучных изделий | 28 | 28 |  |
|  | Итоговая форма контроля (тестирование) | **2** |   | **2** |
|   | **ВСЕГО** | **256** |  | **2** |