|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Частное учреждение дополнительного профессионального образования  "Учебный центр "Профессия"** | | | | | | | | |
|  | **«Утверждаю»**  Директор  ЧУ 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** | |