МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Принято на заседании
Ученого совета СКИПТБ
(филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Протокол № 11
От «29» августа 2023 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор СКИПТБ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г. Разумовского (ПКУ)»
_____Н.С. Коржикова
«29» августа 2023 г.

Учебный план
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
«Технология продукции и организация общественного питания»

Цель: получение слушателями дополнительных знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, повышение и расширение квалификации специалистов.

Категория слушателей: специалисты с высшим и средним профессиональным образованием

Срок обучения: 560 часов.

Форма обучения: заочная с применением дистанционного образования.

№№ п/п	Наименование дисциплин	Количество учебных часов				Форма контроля
		Всего	Лекции	Практические занятия	Самост работа	
1.	Биохимия	36	4	4	28	экзамен
2.	Технология продукции общественного питания	54	4	4	46	экзамен
3.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	24	2	2	20	зачет

4.	Санитария и гигиена питания	20	2	2	16	зачет
5.	Проектирование предприятий общественного питания	24	4	2	18	зачет
6.	Микробиология	24	4	2	18	зачет
7.	Пищевые и биологически активные добавки	36	4	4	28	экзамен
8.	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	36	4	4	28	экзамен
9.	Технология и организация питания кухонь мира	36	4	4	28	экзамен
10.	Обслуживание на предприятиях индустрии питания	36	4	2	30	экзамен
11.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	36	4	2	30	экзамен
12.	Экономика предприятий общественного питания	36	4	4	28	экзамен
13.	Менеджмент	26	2	2	22	зачет
14.	Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности	20	2	2	16	зачет
15.	Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания	20	2	2	16	зачет
16.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	16	2	2	12	зачет
ВСЕГО аудиторных часов		480	52	44	384	
Итоговый контроль		80	Аттестационная работа			
ИТОГО трудоемкость		560				

И.о. зав. кафедры «Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики» Л.Н. Степаненкова

Руководитель ДПО: О.В. Комарова