

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cd2081866538

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова»**  
**Институт заочного обучения и дополнительного образования**



С.И. Ткачев  
20/21.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ, ХЛЕБОПЕЧЕНИИ И ТОВАРОВЕДЕНИИ»**  
(наименование программы обучения)

**Категория слушателей:** специалисты с высшим и средним профессиональным образованием

**Цель-**повышение квалификации в сфере технологии продукции и организации общественного питания, хлебопечения и товароведения

**Срок обучения** – 72 часа

**Форма обучения:** очная

**Режим занятий:** 8 часов

№	Наименование дисциплин, разделов, тем	Всего часов	Лекции	Деловые и ОД игры, тренинги	Семинары и практические занятия	Разбор конкретных ситуаций	Выездные занятия	НП конференции, круглый стол	Форма аттестации
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Технология продукции общественного питания	22	18		4				зачет

1.1	Принцип составления рационов	10	10		4				
1.2	Особенности технологии приготовления блюд общественного питания	4	4						
1.3	Инновационные технологии производства кулинарной и хлебобулочной продукции	4	4						
<b>2</b>	<b>Технология блюд диетического питания</b>	<b>10</b>	<b>10</b>						зачет
2.1	Организация диетического и лечебно-профилактического питания	10	10						
<b>3</b>	<b>Санитария и гигиена питания</b>	<b>10</b>	<b>10</b>						зачет
3.1	Санитария и гигиена общественного питания	10	10						
<b>4</b>	<b>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</b>	<b>10</b>	<b>10</b>						зачет
4.1	Организация производства современных столовых и обслуживание социально ориентированных групп населения	10	10						
<b>5</b>	<b>Основы стандартизации и контроля качества в общественном питании, хлебопечении и товароведении</b>	<b>10</b>	<b>10</b>						зачет
	Стандартизация и контроль качества в общественном питании, хлебопечении и товароведении	10	10						
<b>6</b>	<b>Современное технологическое оборудование на специализированных предприятиях</b>	<b>10</b>	<b>10</b>						зачет
6.1	Современное холодильное и тепловое оборудование.	4	4						
6.2	Современное оборудование для	4	4						

	механических операций при приготовлении блюд								
6.3	Современное хлебопекарное оборудование	2	2						
	Итоговая аттестация	72	68		4				зачет

профессор кафедры  
«Технологии продуктов питания»

А.В. Самышин

доцент кафедры  
«Технологии продуктов питания»

Н.Л. Моргунова