Программа профессиональной переподготовки

«Технолог-калькулятор общественного питания» (260 часов)

Учебный план

Наименование дисциплин	Трудоемкость	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.		СРС, час.	Текущий контроль* (шт.)			Промежуточная аттестация	
			лекции	прак. занятия, семинары		РКРеф.	КР	КП	Зачет	Экзамен
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
Модуль1. Должностные обязанности технолога-калькулятора.		**60**	**16**	**12**	**32**					
Тема1. Понятие технологии и технологических процессов в общественном питании.		**16**	**4**	**4**	**8**					
Тема 2. Санитарные требования к хранению и кулинарной обработке продуктов.		**20**	**8**	**4**	**8**					
Тема3. Расчет сезонных отходов, виды разморозки.		**24**	**4**	**4**	**16**					
Модуль2. Расчёты калькуляции расхода сырья		**110**	**48**	**24**	**38**					
Тема 1. Способы тепловой кулинарной обработки		**16**	**8**	**4**	**4**					
Тема 2. Технологические особенности приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса,		**32**	**16**	**8**	**8**					

птицы, морепродуктов										
Тема3. Расчет отходов при холодной (механической) обработке сырья		**20**	**8**		**12**					
Тема4. Расчет отходов при тепловой обработке		**24**	**8**	**4**	**12**					
Тема5. Расчет потерь массы готовых изделий		**18**	**8**	**8**	**2**					
Модуль3 Учёт продуктов и готовых изделий на производстве и отчётность о работе производства		**90**	**20**	**24**	**46**					
Тема1.Учёт продуктов и готовых изделий на производстве и отчётность о работе производства		**50**	**12**	**16**	**22**					
Тема2. Перечень документов производства		**20**	**4**	**4**	**12**					
Тема3. Документальное оформление отпуска из производства и с раздачи		**20**	**4**	**4**	**12**					
Итоговая аттестация					***тестирование***					
Итого		**260**	**84**	**60**	**116**					