Календарный учебный график

ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ

НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Категория слушателей: Учебная программа ориентирована на слушателей старше 18 лет (на базе  
среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»).

Требования к квалификации слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное и (или)  
высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование,  
без предъявления требований к стажу работы.

Выдаваемый документ: Удостоверение о повышении квалификации.

Форма обучения: без отрыва от производства.

Срок обучения: 1 месяц (16 часов)

Режим занятий: 2 раза в неделю

Продолжительность учебного дня: 2 академических часа (по 45 минут)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование разделов | Трудоемкость, час | Количество учебных часов по неделям | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Введение. Новые тенденции в технологии приготовления блюд из домашней птицы и дичи | 4 | 2 | 2 |  |  |
| 2 | Технология приготовления сложных блюд жареных во фритюре птицы и дичи | 4 | 2 | 2 |  |  |
| 3 | Технология приготовления сложных блюд из жареной птицы и дичи | 4 |  |  | 2 | 2 |
| 4 | Технология приготовления сложных блюд из запеченной птицы и дичи Итоговый контроль | 4 |  |  | 2 | 2 |
|  | Итого | 16 | 4 | 4 | 4 | 4 |