

УТВЕРЖДАЮ  
 Проректор по учебной работе  
 Саранского кооперативного  
 института (филиала)  
 АНОО ВО Центросоюза РФ  
 «Российский университет  
 кооперации»  
 Кондрашкина И.И.  
 « 08 » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### курсов профессиональной переподготовки по дополнительной профессиональной программе «Технология продукции и организация общественного питания»

Цель: формирование профессиональных компетенций в области технологии продукции и организации общественного питания.

Категория слушателей: работники производства, обслуживания предприятий общественного питания, менеджеры сферы услуг.

Трудоемкость обучения: 252 часа, в том числе 114 аудиторных часов.

Форма обучения: очно-заочная.

Режим занятий: 10 часов в неделю -11 недель -110 ч. 6 часов в неделю- 12 неделя.

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары		Тест	Курсовая работа	Реферат, др.	Диф. зачет	Зачет
<b>Б1</b>	<b>Базовая часть</b>	<b>142</b>	<b>82</b>	<b>46</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>60</b>					
Б1.Б1	Технология продукции общественного питания	52	32	16	12	4	20	+				+
Б1.Б2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	52	32	20		12	20	+				+
Б1.Б3	Оборудование предприятий общественного питания	38	18	10	8		20			+	+	
<b>Б1.В.</b>	<b>Вариативная часть</b>	<b>54</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>22</b>					
Б1.В1	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документооборот	12	8	6		2	4	+				+
Б1. В2	Производственный контроль на предприятиях общественного питания	14	8	6		2	6	+				+

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары		Тест	Курсовая работа	Реферат, др.	Диф.зачет	Зачет
Б1.В3	Технология ресторанной продукции	14	8	6	2		6	+		+		+
Б1.В4	Технология специальных видов питания	14	8	6	2		6	+		+		+
<b>Б2(П)</b>	<b>Производственная практика (1 неделя)</b>	<b>20</b>					<b>20</b>				+	
	<b>Итого:</b>	<b>216</b>	<b>114</b>	<b>70</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>82</b>					
	Количество тестов							6				
	Количество рефератов									3		
	Количество диф. зачетов										2	
	Количество зачетов											6
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>36</b>										
ИАР 1	Итоговый аттестационный экзамен										<b>ИАЭ</b>	+
	<b>Всего:</b>	252	Двенадцать недель									