УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование компонентов образовательной программы, разделов, модулей | Трудоемкость (ак. час) | | | Форма  итогового  контроля |
| Всего | Теория | Практика |
| 1 | Введение. Новые тенденции в технологии приготовления блюд из домашней птицы и дичи | 4 | 2 | 2 | Зачет |
| 2 | Технология приготовления сложных блюд жареных во фритюре птицы и дичи | 4 | 1 | 3 | Зачет |
| 3 | Технология приготовления сложных блюд из жареной птицы и дичи | 4 | 1 | 3 | Зачет |
| 4 | Технология приготовления сложных блюд из запеченной птицы и дичи | 4 | 2 | 2 | Зачет |
|  | Итоговый контроль (всего) | 16 | 6 | 10 | Аттестация |