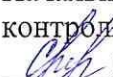


Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению  
**«Сервис, услуги и общественное питание»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник отдела производственно-технического  
контроля сети ресторанов ООО «Грильница»  
 М.В. Сутоцкая



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор академии  
В.Ф. Косинова

**Учебный план дополнительной профессиональной программы  
(повышение квалификации)  
«Иностранный язык – язык делового общения»**

Срок обучения: 46 часов

Форма обучения: очная, с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Всего, час	в том числе					Итоговая аттестация
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, лабораторные			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>		-	<b>8</b>	
Тема 1.1 Введение лексических единиц, фраз, выражений по темам «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	2		2		-	2	
Тема 1.2 Отработка лексических единиц, фраз, выражений по темам «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	2		2			2	
Тема 1.3 Работа с текстами по изучаемым темам «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	2		2			2	
Тема 1.4 Работа с диалогами по изучаемым темам «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	6	4	2			2	
<b>Раздел 2. Структура меню и рецепты блюд. Знакомство с рецептами блюд</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>			<b>8</b>	
Тема 2.1 Работа с профессионально направленными текстами по теме «Структура меню и рецепты блюд. Знакомство с рецептами блюд»	4	2	2			2	

Тема 2.2 Выполнение упражнений на основе текстов. Разработка проекта меню	2		2			2	
Тема 2.3 Выполнение упражнений на основе текстов. Разработка проекта рецептов блюд	4	2	2			2	
Тема 2.4 Составление ситуаций по теме «Структура меню и рецепты блюд. Знакомство с рецептами блюд» Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет	2		2			2	ДЗ <sup>1</sup>
<b>Раздел 3. Кухни народов мира.</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>			<b>8</b>	
Тема 3.1 Введение лексических единиц, фраз, выражений по теме «Знакомство с кухнями народов мира»	2		2			2	
Тема 3.2 Отработка лексических единиц, фраз, выражений по теме «Знакомство с кухнями народов мира»	2		2			2	
Тема 3.3 Работа с текстами по изучаемой теме «Знакомство с кухнями народов мира»	2		2			2	
Тема 3.4 Работа с диалогами по изучаемой теме «Знакомство с кухнями народов мира»	4	2	2			2	
<b>Раздел 4. Кухонная, сервировочная, барная посуда. Правила сервировки</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			<b>6</b>	
Тема 4.1 Введение лексических единиц, фраз, выражений по темам «Кухонная, сервировочная, барная посуда», «Правила сервировки»	2		2			2	
Тема 4.2 Работа с текстами по изучаемым темам «Кухонная, сервировочная, барная посуда», «Правила сервировки»	8	6	2			2	
Тема 4.3 Составление ситуаций по темам «Кухонная, сервировочная, барная посуда», «Правила сервировки».	1		1			1	
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>1</b>		<b>1</b>			<b>1</b>	<b>ДЗ<sup>1</sup></b>
<b>ИТОГО</b>	<b>46</b>	<b>16</b>	<b>30</b>			<b>30</b>	

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет

\*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.