

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)  
«Национальная кухня»**

Срок обучения: 36 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 Национальная кухня</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>18</b>			
Тема 1.1 Этапы развития русской кухни	10	4	6	6	-	-	
Тема 1.2 Характеристика французской кухни. Особенности приготовления блюд	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.3 Характеристика итальянской кухни. Особенности приготовления блюд	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.4 Характеристика японской кухни. Особенности приготовления блюд	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.5 Характеристика китайской кухни. Особенности приготовления блюд	8	4	4	4	-	-	
Тема 1.6 Особенности скандинавской кухни	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.7 Обзор национальных кухонь	2	-	2	2	-	-	
<b>Итоговая аттестация</b>	2		2	2			<b>ДЗ<sup>1</sup></b>
<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>20</b>			

Вид выдаваемого документа: Удостоверение о повышении квалификации

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет,

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