

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					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, лабораторные	Итоговая аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Национальная кухня	36	16	20	18			
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	-	-	
Итоговая аттестация	2		2	2			ДЗ¹
ИТОГО	36	16	20	20			

Вид выдаваемого документа: Удостоверение о повышении квалификации

¹ Дифференцированный зачет,

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