


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
(повышения квалификации)
«Национальная кухня»**

Срок обучения: 36 часов

Форма обучения: очная, с частичным применением дистанционных образовательных технологий

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	Итоговая аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Национальная кухня	36	16	20	18		2	
Тема 1.1 Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	2		2	2	-	-	
Тема 1.2 Особенности национальной кухни славянских народов. Русская кухня	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.3 Французская кухня	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.4 Итальянская кухня	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.5 Греческая кухня	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.6 Японская кухня	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.7 Китайская кухня	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.8 Индийская кухня	4	2	2	2	-	-	
Тема 1.9 Узбекская кухня	4	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.