

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению

«Сервис, услуги и общественное питание»

**СОГЛАСОВАНО:**

Кейтеринговая компания «Крутон»

*Петрова* О.С. Петрова

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор академии

*Косинова* В.Ф. Косинова

**Учебный план дополнительной профессиональной программы  
(повышение квалификации)**

**«Национальные особенности в обслуживании»**

Срок обучения: 26 часов

Форма обучения: очная, с частичным применением дистанционных образовательных технологий

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Итоговая аттестация
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 1. Особенности обслуживания иностранных гостей</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	
Тема 1.1 Введение. Национальные особенности обслуживания	6	4	2	2	-		
Тема 1.2 История русской кулинарии	4	2	2	2			
Тема 1.3 Особенности обслуживания русской кухни	2		2			2	
Тема 1.4 Типы ресторанного обслуживания	2		2			2	
Тема 1.5 Особенности ресторанного обслуживания в Европе	2		2			2	
Тема 1.6 Характеристика индустрии питания в Европе	2		2			2	
Тема 1.7 Ресторанное обслуживание во Франции	2		2			2	
Тема 1.8 Индустрия питания в Германии	2		2			2	
Тема 1.9 Особенности обслуживания канадской кухни	2		2			2	
Тема 1.10 Особенности обслуживания арабской, болгарской, югославской кухни	1		1			1	
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>1</b>		<b>1</b>			<b>1</b>	<b>ДЗ<sup>1</sup></b>
<b>Всего</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>4</b>		<b>16</b>	

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет

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