


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: 44 часа

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	
Раздел 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	10	2	8		-	8	
Тема 1.1 Введение лексических единиц, фраз, выражений по темам «Продукты питания и способы кулинарной обработки»	4	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»	2		2			2	
Раздел 2. Структура меню и рецепты блюд. Знакомство с рецептами блюд	12	4	8			8	
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	2		2			2	

текстов. Разработка проекта меню							
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»	2		2			2	ДЗ ¹
промежуточная аттестация							
Раздел 3. Кухни народов мира.	10	2	8			8	
Тема 3.1 Введение лексических единиц, фраз, выражений по теме «Знакомство с кухнями народов мира»	4	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»	2		2			2	
Раздел 4. Кухонная, сервировочная, барная посуда. Правила сервировки	12	4	8			8	
Тема 4.1 Введение лексических единиц, фраз, выражений по темам «Кухонная, сервировочная, барная посуда», «Правила сервировки»	4	2	2			2	
Тема 4.2 Работа с текстами по изучаемым темам «Кухонная, сервировочная, барная посуда», «Правила сервировки»	2		2			2	
Тема 4.3 Выполнение упражнений на основе текстов	4	2	2			2	
Тема 4.4 Составление ситуаций по темам «Кухонная, сервировочная, барная посуда», «Правила сервировки».	2		2			2	ДЗ
Итоговая аттестация							
ИТОГО	44	12	32			32	

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.

¹ Дифференцированный зачет

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