

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению  
«Сервис, услуги и общественное питание»



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор академии

В.Ф. Косинова

**Учебный план дополнительной общеобразовательной программы  
(общеразвивающей)**

**«Основные направления современной кулинарии»**

Срок обучения: 28 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	
<b>Раздел 1 Основные направления современной кулинарии</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>14</b>		<b>6</b>	
Тема 1.1 Введение в специальность, должностная инструкция технолога общественном питании.	2	-	2	2	-	-	
Тема 1.2 Научно-технический прогресс в общественном питании.	10	2	8	6	-	2	
Тема 1.3 Современные тенденции направления в области общественного питания	8	2	6	4	-	2	
Тема 1.4 Основные направления приготовления кулинарной продукции. Оформление кулинарной продукции	6	2	4	2	-	2	
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>ДЗ<sup>1</sup></b>
<b>ИТОГО</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	

Вид выдаваемого документа: Сертификат.

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет

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