

Учебный план программы

Дополнительное профессиональное образование
(дополнительная профессиональная переподготовка)

«Технология и организация ресторанного дела»

Вид образования – дополнительная профессиональная переподготовка

Категория обучающихся – руководители ресторанов, кафе, баров; администраторы ресторанов; заведующие ресторанной кухней, лица, имеющие не профильное среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, а также лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование

Срок обучения – 350 часов/2 месяца

Форма обучения – очная/очно-заочная

Режим занятий – 8 часов в день

№ п/п	Курсы, предметы	Всего за курс обучения
I.	Теоретический блок	266
1.	Ресторанный бизнес и правовые проблемы его поддержки	26
2.	Управление персоналом ресторана и мотивация сотрудников	24
3.	Маркетинг, менеджмент и финансовый менеджмент в ресторанном бизнесе	32
4.	Услуги общественного питания и требования к ним	24
5.	Торговые помещения организаций питания	32
6.	Столовая посуда, приборы, столовое белье	32
7.	Технология организации обслуживания	32
8.	Организация процесса обслуживания в зале	32
9.	Обслуживание приемов и банкетов	32
II.	Стажировка	72
	Консультация	4
	Итоговая аттестация	8
Итого		350