



Учебный план
программы профессиональной переподготовки

«Ресторанный бизнес: управление предприятием питания» с присвоением квалификации «Руководитель предприятия питания»

№пп	Наименование дисциплин	Общая трудоемкость, в акад. часах	Работа обучающегося в СДО			Формы промежуточной и итоговой аттестации (ДЗ, З)
			Лекции	Тестирование	Практические занятия	
1	Основные типы предприятий общественного питания	32	16	4	12	З
2	Ресторан. Классификация ресторанов	32	16	4	12	З
3	Основные принципы ресторанного сервиса	32	16	4	12	З
4	Процедура открытия ресторана	34	16	4	14	ДЗ
5	Формирование меню ресторана	36	16	4	16	ДЗ
6	Организация производственно-технологического процесса в ресторане	36	16	4	16	ДЗ
7	Организационная структура и кадровая политика ресторана	32	16	4	12	З
8	Процесс обслуживания гостей в ресторане	32	16	4	12	З
9	Основные виды и традиции ресторанного обслуживания	32	16	4	12	З
10	Дизайн ресторана	32	16	4	12	З
11	Этическая культура ресторанного сервиса	32	16	4	12	З
12	Основные показатели корпоративной культуры ресторана	32	16	4	12	З
13	Имидж и фирменный стиль ресторана	32	16	4	12	З
14	Маркетинг ресторана, его основные функции	32	16	4	12	З
15	Основные тенденции развития ресторанного бизнеса	32	16	4	12	З
Итоговая аттестация		12				Итоговый междисциплинарный экзамен
ИТОГО		502				

Календарный учебный график

№пп	Наименование дисциплин	Общая трудоемкость, в акад. часах	Учебные недели
1	Основные типы предприятий общественного питания	32	1
2	Ресторан. Классификация ресторанов	32	2
3	Основные принципы ресторанного сервиса	32	3
4	Процедура открытия ресторана	34	4
5	Формирование меню ресторана	36	5
6	Организация производственно-технологического процесса в ресторане	36	6
7	Организационная структура и кадровая политика ресторана	32	7
8	Процесс обслуживания гостей в ресторане	32	8
9	Основные виды и традиции ресторанного обслуживания	32	9
10	Дизайн ресторана	32	10
11	Этическая культура ресторанного сервиса	32	11
12	Основные показатели корпоративной культуры ресторана	32	12
13	Имидж и фирменный стиль ресторана	32	13
14	Маркетинг ресторана, его основные функции	32	14-15
15	Основные тенденции развития ресторанного бизнеса	32	15-17
	Итоговая аттестация	12	15-17