

«УТВЕРЖДАЮ»

Приказ № 9 от 29 января 2024 г.

Директор АНО ДПО «ЦАППКК»

Зотова М.Ю.

М.П.



**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                                 | 3   |
| 2                   | Ресторан. Классификация ресторанов                                | 32                                | 16                        | 4            | 12                                 | 3   |
| 3                   | Основные принципы ресторанных сервиса                             | 32                                | 16                        | 4            | 12                                 | 3   |
| 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                                 | 3   |
| 8                   | Процесс обслуживания гостей в ресторане                           | 32                                | 16                        | 4            | 12                                 | 3   |
| 9                   | Основные виды и традиции ресторанных услуг                        | 32                                | 16                        | 4            | 12                                 | 3   |
| 10                  | Дизайн ресторана  | 32                                | 16                        | 4            | 12                                 | 3   |
| 11                  | Этическая культура ресторанных сервисов                           | 32                                | 16                        | 4            | 12                                 | 3   |
| 12                  | Основные показатели корпоративной культуры ресторана              | 32                                | 16                        | 4            | 12                                 | 3   |
| 13                  | Имидж и фирменный стиль ресторана                                 | 32                                | 16                        | 4            | 12                                 | 3   |
| 14                  | Маркетинг ресторана, его основные функции                         | 32                                | 16                        | 4            | 12                                 | 3   |
| 15                  | Основные тенденции развития ресторанных бизнесов                  | 32                                | 16                        | 4            | 12                                 | 3   |
| Итоговая аттестация |   | 12                                |                           |              | Итоговый междисциплинарный экзамен |   |
| <b>ИТОГО</b>        |   | <b>502</b>                        |                           |              |                                    |   |

**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 ресторанных сервисов                            | 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 ресторанных услуг                        | 32                                | 9              |
| 10  | Дизайн ресторана  | 32                                | 10             |
| 11  | Этическая культура ресторанных сервисов                           | 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 ресторанных бизнесов                  | 32                                | 15-17          |
|     | Итоговая аттестация   | 12                                | 15-17          |