

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

курсов повышения квалификации по дополнительной профессиональной программе
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Категория слушателей (требование к слушателям) – лица, имеющие высшее образование и (или) среднее профессиональное образование.

Продолжительность обучения – 72 часа (36 ауд. часов).

Форма обучения – очная (с отрывом от работы)

Выпускной документ: удостоверение о повышении квалификации

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ	Бюджет времени, ч		
	Всего	Лекции	СРС
1 Экономический блок			
1.1 Основы культуры профессионального общения (эстетическая культура, этическая культура, психология общения, культура общения в сфере деятельности официанта, культура речи, имидж, техника ведения и этикет обслуживания посетителей, интерьер рабочего помещения как область делового этикета)	8	4	4
2 Общепрофессиональный блок			
2.1 Основы калькуляции и учета (ценообразование, документооборот, материальная ответственность)	4	2	2
2.2 Технология продуктов общественного питания (кулинарная характеристика блюд, производственная документация)	6	2	4
3 Специальный блок			
3.1 Организация и технология обслуживания в общественном питании	8	4	4
3.1.1 Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация труда обслуживающего персонала	8	4	4
3.1.2 Торговые помещения, их характеристика и оснащение. Столовые посуда, приборы, белье. Меню	8	4	4
3.1.3. Этапы организации обслуживания. Обслуживание посетителей. Обслуживание приемов и банкетов.	14	8	6
3.1.4 Товароведческая характеристика продуктов. Оборудование бара. Технология приготовления коктейлей и напитков.	8	4	4
3.2 Инновационные технологии в обслуживании	6	2	4
3.3 Производственное обучение. Инструктаж по технике безопасности и охране труда	2	2	
Итоговый контроль знаний:	зачет		

Всего:	72	36	36
--------	----	----	----

Проректор по учебной работе



А. М. Хуснутдинова

Заведующий кафедрой товароведения
и технологии общественного питания



В. П. Коростелева