

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА И РЕСТОРАЦИИ»**

СОГЛАСОВАНО

На заседании педагогического совета
Протокол № 2 от «30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора АНО ДПО
«Академия гостеприимства и
ресторации»
от 31 августа 2021 г.

Князев Б.А.



Учебный план дополнительной профессиональной программы (повышения
квалификации) «Технология обслуживания в ресторане»

№ п/п	Наименование разделов	Общая трудоемкость, часов	Всего ауд. час.	Аудиторные занятия, час		СРС, час	Форма контроля
				лекции	практические		
1	Основы товароведения.	6	4	4	0	2	
2	Техника продаж.	8	6	4	2	2	
3	Организация обслуживания.	40	28	22	6	12	
4	Профессиональная этика.	10	6	4	2	4	
5	Приготовление напитков.	10	6	6	0	4	
6	Производственная практика.	40					
7	Итоговая аттестация.	6	4	0	4	2	Экзамен
Итого:		120	54	40	14	26	

Вид выдаваемого документа: Удостоверение о повышении квалификации