

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ
Факультет «Сервис и туризм»
Научно-образовательный центр «Сервис гостеприимства»



Учебный план
по программе

«Ресторанный сервис»

Цель обучения: получение новой компетенции, необходимой для профессиональной и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Категория слушателей: специалисты, работающие в сфере ресторанного сервиса, преподаватели высших и средних учебных заведений в сфере сервиса.

Трудоемкость программы: 250 часов

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
1	Анимационная деятельность на предприятиях общественного питания	26	10	16	-	Зачет
2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	40	20	20	-	Экзамен
3	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	36	26	10	-	Экзамен
4	Управление качеством в сфере ресторанного сервиса	30	20	10	-	Экзамен
5	Сервисная деятельность	40	20	20	-	Экзамен
6	Профессиональная этика и этикет в общественном питании	26	10	16	-	Зачет
7	Правовое обеспечение в общественном питании	26	10	16	-	Зачет
8	Документационное обеспечение управления	26	10	16	-	Зачет
9	Итоговая аттестация	-	-	-	-	Аттестационная работа
Итого:		250	126	124	-	

Руководитель научно-образовательного центра «Сервис гостеприимства»,
К.э.н. _____ Т.В. Полякова