

**Учебный план программы профессиональной переподготовки
«Управление ресторанным бизнесом», 400 ч.**

N п/п	Модули (темы) курса обучения	Количество учебных часов		
		всего	в том числе	
			лекции	промежуточное тестирование
1.	Модуль 1. Понятие и основные типы предприятий общественного питания	40	39	
	Промежуточная аттестация по модулю 1	1		1
2.	Модуль 2. Классификация ресторанов и принципы ресторанного сервиса	85	83	
	Промежуточная аттестация по модулю 2	2		2
3.	Модуль 3. Открытие ресторана. Организационная структура и кадровая политика	70	70	
4.	Модуль 4. Производственно-технологические процессы в ресторане	30	29	
	Промежуточная аттестация по модулю 4	1		1
5.	Модуль 5. Ресторанное обслуживание: основные виды, традиции, качество	60	58	
	Промежуточная аттестация по модулю 5	2		2
6.	Модуль 6. Этическая культура ресторанного сервиса	15	15	
7.	Модуль 7. Менеджмент и маркетинг ресторана	45	44	
	Промежуточная аттестация по модулю 7	1		1
8.	Модуль 8. Имидж и фирменный стиль ресторана	33	33	
9.	Модуль 9. Тенденции развития ресторанного бизнеса	20	20	
-	Дополнительные материалы в разделе «Материалы»			
4.	Итоговая аттестация	2	-	2
	Всего учебных часов	400	391	9

Директор АНО ДПО «РИПП»

_____ А.А.Токтарев

Загрузить образцы дипломов:

- **Складская логистика**
- **Делопроизводитель**
- **Рекрутер**
- **Повыш. квал. Антитеррор в образовании**
- **Антитеррор гостиниц**
- **Повыш. Квал. Антитеррор гостиниц**
- **Методист ДПО**
- **Повыш. квал. Экология I – IV класс опасности**
- **Управление качеством**
- **Администратор гостиницы**
- **Лифты**
- **Худ. Рук села**
- **Юрист по авторскому праву**
- **Риелтор**
- **Повыш. квал. Инклюзив. образ.**
- **Психология управления**
- **Служебная кинология**
- **Агрономия**