

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению

«Сервис, услуги и общественное питание»

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела
производственно-технического контроля
сети ресторанов ООО «Грильница»


М.В. Сутоцкая
« 28 » 08 20 20 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «ААГ»
В.Ф. Косинова

« 28 » 08 20 20 г.

Учебный план программы профессионального обучения по профессии 11176 «Бармен»

Специальность/профессия: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Квалификация: 3 разряд

№ п/п	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час	В том числе			Аттестация	
			Аудиторная		Сам. работа час	Промежуточная	Итоговая
			Лекций, час	Практ. (лабор. занятий)			
1	Общепрофессиональный цикл	16	12	2	2		
1.1	Психология личности	12	10		2	3 ¹	
1.2	Охрана труда	4	2	2			
2	Профессиональный цикл	142	42	52	48		
2.1	Организация и технология обслуживания в барах	44	6	20	18	3 ¹	
2.2	Организация обслуживания в организациях общественного питания	72	28	20	24	3 ¹	
2.3	Основы декорирования	14	2	8	4	3 ¹	
2.4	Оборудование предприятий общественного питания	12	6	4	2	3 ¹	
3	Итоговая аттестация: квалификационный экзамен	4		4			КЭ ²
ИТОГО		162	54	58	50		

Вид выдаваемого документа: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

¹ зачет

² квалификационный экзамен