

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.



« 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	112	36	46	30		
2.1	Организация и технология обслуживания в барах	44	6	22	16		
2.2	Организация обслуживания в организациях общественного питания	46	22	14	10	3 ¹	
2.3	Основы декорирования	10	2	6	2	3 ¹	
2.4	Оборудование предприятий общественного питания	12	6	4	2	3 ¹	
3	Итоговая аттестация: квалификационный экзамен	4		4			КЭ ²
ИТОГО		132	48	52	32		

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

¹ зачет

² квалификационный экзамен