

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение высшего образования
 «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
 (Финансовый университет)
 Владикавказский филиал Финансового университета

Календарный учебный график
 Программа повышения квалификации «Организация ресторанного сервиса. Основы искусства сомелье»
 Объем программы: 96 часов
 Форма обучения – очная
 Продолжительность обучения: 2 недели

№ п/п	Наименование модулей, разделов, тем	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	13 день	14 день
1	Модуль 1. Гастрономия как вид искусства	6											
2	Модуль 2. Эффективная работа Служба администратора в ресторане	2	8	8	2								
3	Модуль 3. Сервис в отделе напитков и питания				6	8							
4	Модуль 4. Сервис в ресторане						8	4					
5	Модуль 5. Искусство сомелье. Знания алкогольных напитков							4	8	4			
6	Модуль 6. Этнокультурные традиции гостеприимства в Северной Осетии и на Северном Кавказе									4			
7	Модуль 7. Иностранный язык										6		
8	Модуль 8. Эффективная работа службы приема и размещения										2	8	6
9	Итоговая аттестация												
10	Итого	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8

№ п/п	Наименование модулей, разделов, тем	КР	СР	С	ПА	ИА	Всего
1	Модуль 1. Гастрономия как вид искусства						6
2	Модуль 2. Эффективная работа Служба администратора в ресторане						20
3	Модуль 3. Сервис в отделе напитков и питания						14
4	Модуль 4. Сервис в ресторане						12
5	Модуль 5. Искусство сомелье. Знания алкогольных напитков						16
6	Модуль 6. Этнокультурные традиции гостеприимства в Северной Осетии и на Северном Кавказе						4
7	Модуль 7. Иностранный язык						6
8	Модуль 8. Эффективная работа службы приема и размещения						16
9	Итоговая аттестация					2	2
10	Итого					2	96

Условные обозначения	
КР	контактная работа
СР	самостоятельная работа
ПА	промежуточная аттестация
ИА	итоговая аттестация