

Календарный учебный график:

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Период обучения	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя
Наименование модулей, разделов, тем							
Введение в профессию и роль официанта в структуре ресторана			ПА				
Стандарты сервиса и стандарты обслуживания					ПА		
Психология общения и управление конфликтными ситуациями					ПА		
Сервировка столов и подача готовых блюд и напитков			ПА				
Техника и технологии работы на банкетах, выездном обслуживании и бизнес-завтраках						ПА	
Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов						ПА	
Производственная практика							ПА
Итоговая аттестация							ИА

Условные обозначения:

ИА- Итоговая аттестация

ПА-Промежуточная аттестация