

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Настоящий диплом свидетельствует о том, что
Ильин Валентин Валентинович
за время обучения в период
с 01 сентября 2016 года по 30 ноября 2016 года

прошел(а) профессиональную подготовку в (на)
Частное учреждение «Образовательная организация
дополнительного профессионального образования
«Международная академия экспертизы и оценки»
по программе переподготовки
"Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе"

Решением от
30 ноября 2016 года

диплом подтверждает присвоение квалификации
менеджер в гостиничном и ресторанном бизнесе

и дает право на ведение
профессиональной деятельности в сфере
менеджмента гостиничного и ресторанного бизнеса

ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

642404471058

Документ о квалификации

Диплом
дает право на выполнение нового вида
профессиональной деятельности

Регистрационный номер
2264

Город
Саратов

Дата выдачи
30 ноября 2016 года



Председатель комиссии

Руководитель

Секретарь

Фамилия, имя, отчество _____

Ильин Валентин Валентинович _____

имеет документ об образовании _____
(высшем, среднем профессиональном)

диплом о высшем образовании _____

С " 01 " сентября 2016г. по " 30 " ноября 2016г.

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на) _____

Частное учреждение "Образовательная организация дополнительного
(наименование образовательного учреждения(подразделения)

профессионального образования "Международная академия экспертизы и оценки"
дополнительного профессионального образования)

по программе _____ профессиональной переподготовки
(наименование программы)

"Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе"

дополнительного профессионального образования)

прошел(а) стажировку в (на) _____
(наименование предприятия,

не предусмотрена

организации, учреждения)

защитил(а) аттестационную работу на тему _____
(наименование темы)

"Организация обслуживания гостей в процессе проживания"

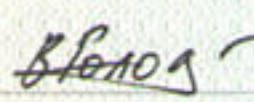
За время обучения сдал(а) зачеты и экзамены по следующим дисциплинам:

№ № п/п	Наименование	Количество часов	Оценка
1	Правовые основы в области гостиничного и ресторанного бизнеса	33	зачтено
2	Профессиональные стандарты	24	зачтено
3	Классификация гостиниц и иных средств размещения, ресторанов	27	зачтено
4	Гостиничный и ресторанный бизнес: традиции и история развития	30	зачтено
5	Технология обслуживания и стандарты сервиса в гостиничном и ресторанном бизнесе	30	зачтено
6	Бронирование гостиничных услуг, прием, размещение и выписка гостей	39	зачтено
7	Управление персоналом и охрана труда	51	зачтено
8	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	42	зачтено
9	Технология организации ресторанного бизнеса	30	зачтено
10	Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса	39	зачтено
11	Эстетика и дизайн в гостиничном и ресторанном бизнесе	27	зачтено
12	Современные информационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе	48	зачтено
	ИТОГО:	420	
	Практики: не предусмотрены		
	Стажировки: не предусмотрены		
	Итоговая аттестация:	100	аттестован

Всего: **520 часов**



Руководитель 

Секретарь 

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ
ЧУ «ООДПО «МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ»

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ЧУ «ООДПО «МАЭиО»

_____ А.В. Постюшков

01 марта 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
дополнительного профессионального образования
профессиональной переподготовки
«Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе»

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки
«Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе»

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ – УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование Дисциплин	Общее число часов по дисциплине	Аудиторных часов, всего	В том числе:		Форма аттестации
				Лекции	Практические занятия	
1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ						
1.1	Правовые основы в области гостиничного и ресторанного бизнеса	33	33	22	11	Зачет
1.2	Профессиональные стандарты	24	24	16	8	Зачет
1.3	Классификация гостиниц и иных средств размещения, ресторанов	27	27	18	9	Зачет
1.4	Гостиничный и ресторанный бизнес: традиции и история развития	30	30	20	10	Зачет
1.5	Технология обслуживания и стандарты сервиса в гостиничном и ресторанном бизнесе	30	30	20	10	Зачет
1.6	Бронирование гостиничных услуг, прием, размещение и выписка гостей	39	39	26	13	Зачет
1.7	Управление персоналом и охрана труда	51	51	34	17	Зачет
1.8	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	42	42	28	14	Зачет
1.9	Технология организации ресторанного бизнеса	30	30	20	10	Зачет
1.10	Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса	39	39	26	13	Зачет
1.11	Эстетика и дизайн в гостиничном и ресторанном бизнесе	27	27	18	9	Зачет
1.12	Современные информационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе	48	48	32	16	Зачет
2. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		100	–	–	–	Итоговая аттестация

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки
«Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе»

№ п/п	Наименование Дисциплин	Общее число ча- сов по дисци- плине	Аудиторных часов, всего	В том числе:		Форма аттестации
				Лекции	Практические занятия	
ВСЕГО		520				