

Управление ресторанным бизнесом

Форма обучения: заочная (дистанционная)

Продолжительность обучения: 264 ч

Стоимость: 9 000 рублей

Документ по окончании курса: Диплом о профессиональной переподготовке с присвоением квалификации «Руководитель предприятия питания» в области сервиса, оказания услуг населению.

Категория слушателей: Руководители учреждений, организаций и предприятий; руководители малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц, специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания и гостиниц; сотрудники ресторанов, оказывающих услуги по доставке продуктов питания и обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания.

Описание курса: Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н). Обучение позволяет слушателю получить знания для успешной работы в ресторанном секторе экономики. В ходе изучения курса слушатели осваивают законодательную базу деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса; управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы, сотрудников службы обслуживания; обеспечение эффективности деятельности предприятия питания, производства продукции и обслуживания потребителей.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы (профессиональная переподготовка)
«Управление ресторанным бизнесом»
(264 академических часа)

№ п/п	Наименование раздела	Общее кол-во часов	Лекционные занятия	Практические занятия	Форма контроля
1.	Менеджмент в ресторанном бизнесе	28	18	10	Экзамен
2.	Организация труда на предприятиях питания	18	12	6	Зачет
3.	Система управления качеством в ресторане	18	12	6	Экзамен
4.	Маркетинг ресторана	28	18	10	Экзамен
5.	Управление системой снабжения предприятий питания	18	12	6	Зачет
6.	Организация производства на предприятиях общественного питания	28	18	10	Экзамен

7.	Техники организации работы ресторана	18	12	6	Экзамен
8.	Информационные системы менеджмента для предприятий ресторанного бизнеса	22	14	8	Экзамен
9.	Экономика предприятия общественного питания	22	14	8	Экзамен
10.	Калькуляция и учет в общественном питании	18	12	6	Зачет
11.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	22	14	8	Экзамен
12.	Основы культуры профессионального общения	20	14	6	Зачет
	Итоговый контроль (итоговая аттестация)	4	-	4	Итоговый экзамен
	Итого:	264	170	94	