

Утверждено
Генеральный директор
 ООО «Столичный центр образовательных технологий»
 _____ Д.С. Курильчик



Курс профессиональной переподготовки «Менеджмент в ресторанном бизнесе»

Учебный план курса на 600 часов

Название модуля, раздела, темы	Всего часов	Лекции	Самостоятельная работа	Тип контроля
Модуль 1. Нормативно-правовой				
Законодательство, регулирующее деятельность предприятий питания	36 ч.	8 ч.	28 ч.	Тест
Ресторанный бизнес и правовые проблемы его поддержки	16 ч.	8 ч.	8 ч.	Тест
Модуль 2. Маркетинг, менеджмент и финансовый менеджмент в ресторанном бизнесе				
Технология продаж услуг ресторанного бизнеса	30 ч.	12 ч.	18 ч.	Тест
Маркетинг ресторана и управление финансами	48 ч.	12 ч.	36 ч.	Тест
Продвижение ресторанного бизнеса	48 ч.	12 ч.	36 ч.	Тест
Управление персоналом ресторана и мотивация сотрудников	42 ч.	12 ч.	30 ч.	Контрольная работа
Разработка управляющим ресторанного предприятия должностных инструкций на сотрудников	48 ч.	12 ч.	36 ч.	Контрольная работа
Классификация клиентов ресторанного сервиса и культура обслуживания	48 ч.	12 ч.	36 ч.	Тест
Модуль 3. Управление хозяйством ресторанного бизнеса				

Концепция и техника ресторанного сервиса	20 ч.	8 ч.	12 ч.	Тест
Управление процессами ресторана: кухня, бар, зал	22 ч.	8 ч.	14 ч.	Тест
Правила и методы приема заказа у гостей ресторана	22 ч.	8 ч.	14 ч.	Тест
Организация управляющим правил подачи блюд в ресторане	22 ч.	8 ч.	14 ч.	Тест
Подготовка зала ресторана к обслуживанию	22 ч.	8 ч.	14 ч.	Тест
Организация управляющим мероприятий в ресторане	22 ч.	8 ч.	14 ч.	Тест
Управление рестораном при гостинице	22 ч.	8 ч.	14 ч.	Тест
Управление службой безопасности в ресторане	22 ч.	8 ч.	14 ч.	Тест
Основы практической деятельности управляющего	22 ч.	8 ч.	14 ч.	Тест
Итоговый экзамен	28 ч.	4 ч.	24 ч.	Экзамен