

Утверждено  
**Генеральный директор**  
 ООО «Столичный центр образовательных технологий»  
 \_\_\_\_\_ **Д. Курильчик**



## Курс профессиональной переподготовки «Менеджмент в ресторанном бизнесе»

### Учебная программа курса

<b>О программе</b>	<p>Уважаемые слушатели! Вашему вниманию представлен курс профессиональной переподготовки «Ресторанный менеджмент: организация управления и контроль за текущей деятельностью». Профессионального развития и карьерного роста в ресторанном деле, можно достичь, пройдя обучение по курсу. Данный курс поможет освоить Вам множество необходимых для дальнейшей работы знаний и основ ресторанного бизнеса. Вы узнаете все тонкости сложного, но очень интересного бизнеса. Узнаете все особенности профессионального менеджмента в сфере ресторанного бизнеса! Курс поможет Вам стать компетентным управляющим в кратчайшие сроки и добить успеха в ресторанном бизнесе. Программа профессиональной переподготовки разработана на основе: ФГОС СПО по направлению подготовки 04.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» ФГОС ВО по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) Профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.02.2015 г № 281н</p>
<b>Цель</b>	Сформировать у обучающихся профессиональные компетенции, необходимые для управления предприятием питания для приобретения квалификации «Руководитель (управляющий, менеджер) отдела (службы) ресторанного комплекса (предприятия)».
<b>Категория слушателей</b>	- лица, имеющие среднее профессиональное образование и/или высшее образование менеджеры; - руководители ресторанов, кафе, баров; - администраторы ресторанов; - заведующие ресторанной кухней; Уровень образования: среднее профессиональное или высшее образование
<b>Направление</b>	Оказания услуг
<b>Оценка качества</b>	Промежуточная аттестация в форме зачетов и практических работ; обязательная итоговая аттестация.
<b>Стажировка</b>	Не предусмотрена.
<b>Итоговая аттестация</b>	Итоговая аттестация включает теоретическую и практическую составляющие: итоговый экзамен по теоретической части обучения и предоставление материалов по практической части обучения. Итоговая аттестация осуществляется в дистанционном режиме. Это означает, что слушателю будет предложен билет, на который необходимо будет ответить за определенный промежуток времени.

**Присваиваемая  
квалификация**

Руководитель (управляющий, менеджер) отдела (службы) ресторанного комплекса