

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



Курс профессиональной переподготовки «Менеджмент в ресторанном бизнесе»

Учебная программа курса

О программе	<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>
Цель	Сформировать у обучающихся профессиональные компетенции, необходимые для управления предприятием питания для приобретения квалификации «Руководитель (управляющий, менеджер) отдела (службы) ресторанного комплекса (предприятия)».
Категория слушателей	- 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
Направление	Оказания услуг
Оценка качества	Промежуточная аттестация в форме зачетов и практических работ; обязательная итоговая аттестация.
Стажировка	Не предусмотрена.
Итоговая аттестация	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