

Курс профессиональной переподготовки «Ресторанный менеджмент: организация управления и контроль за текущей деятельностью»

Учебная программа курса

О программе	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
Авторы курса	Меньщикова Марина Анатольевна, педагог-психолог.
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
Форма обучения	Заочная. В процессе обучения применяются исключительно дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.
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
Выдаваемый документ	По окончании обучения слушателям выдается диплом о профессиональной переподготовке установленного образца.