

«УТВЕРЖДАЮ»



**Учебный план**  
программы профессиональной переподготовки

**«Управление предприятием питания» с присвоением квалификации «Руководитель предприятия питания»**

№пп	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, в акад. часах	Работа обучающегося в СДО			Формы промежуточной и итоговой аттестации (ДЗ, Э)
			Лекции	Тестирование	Практические занятия	
<b>Нормативно-правовой раздел</b>						
1	Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания	18	16	2	0	З
2	Охрана труда	20	18	2	0	З
3	Стандартизация обслуживания посетителей	11	7	2	2	ДЗ
<b>Раздел общепрофессиональных дисциплин</b>						
4	Деловая культура. Этика делового общения	19	15	2	2	ДЗ
5	Управление рисками предприятия	24	20	2	2	ДЗ
6	Виды организаций. Структура организации	22	18	2	2	З
7	Общий менеджмент	22	18	2	2	З
8	Психология управления персоналом организации	22	18	2	2	З
9	Психология управления группой и коллективом	26	22	2	2	З
10	Психология субъекта управленческой деятельности	19	15	2	2	З
11	Коммуникативные процессы в управленческой деятельности. Психология общения	18	14	2	2	З
12	Психология управленческих функций	25	21	2	2	З
<b>Раздел специальных дисциплин</b>						
13	Основные типы предприятий питания	20	16	2	2	З
14	Организация деятельности предприятий питания	19	15	2	2	З
15	Управление персоналом на предприятиях питания и мотивация сотрудников	19	15	2	2	ДЗ
16	Разработка управляющим ресторанным предприятием должностных инструкций на сотрудников	24	20	2	2	З
17	Маркетинг на предприятиях питания	19	15	2	2	З
18	Организация обслуживания на предприятиях питания	26	22	2	2	ДЗ
19	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	19	15	2	2	З
20	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	22	18	2	2	З
21	Управление конфликтными ситуациями в коллективе	26	22	2	2	З
22	Стратегическое управление развитием предприятия питания	14	10	2	2	З
23	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	22	18	2	2	З
24	Организация управленческого контроля на предприятии питания	20	16	2	2	ДЗ
25	Основы практической деятельности управляющего	12	8	2	2	З
26	Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания	10	6	2	2	З
27	Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания	10	6	2	2	З
Итоговая аттестация			12			Итоговый междисциплинарный экзамен
<b>ИТОГО</b>			<b>540</b>			

**Календарный учебный график**

№пп	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, в акад. часах	Учебные недели
1	Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания	18	1
2	Охрана труда	20	1-2
3	Стандартизация обслуживания посетителей	11	2
4	Деловая культура. Этика делового общения	19	2-3
5	Управление рисками предприятия	24	3
6	Виды организаций. Структура организации	22	3-4
7	Общий менеджмент	22	4-5
8	Психология управления персоналом организации	22	5
9	Психология управления группой и коллективом	26	5-6
10	Психология субъекта управленческой деятельности	19	6-7
11	Коммуникативные процессы в управленческой деятельности. Психология общения	18	7
12	Психология управленческих функций	25	7-8
13	Основные типы предприятий питания	20	8-9
14	Организация деятельности предприятий питания	19	9
15	Управление персоналом на предприятиях питания и мотивация сотрудников	19	9-10
16	Разработка управляющим ресторанным предприятием должностных инструкций на сотрудников	24	10-11
17	Маркетинг на предприятиях питания	19	11
18	Организация обслуживания на предприятиях питания	26	11-12
19	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	19	12-13
20	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным	22	13
21	Управление конфликтными ситуациями в коллективе	26	13-14
22	Стратегическое управление развитием предприятия питания	14	14-15
23	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	22	15
24	Организация управленческого контроля на предприятии питания	20	15-16
25	Основы практической деятельности управляющего	12	16
26	Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания	10	16-17
27	Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания	10	17
Итоговая аттестация		12	17