Аннотация программы дополнительного профессионального образования (повышения квалификации)
«Управление предприятием общественного питания»

Пояснительная записка

Программа повышения квалификации ориентирована на руководящих работников и специалистов организаций со средним профессиональным и высшим образованием.

Цель обучения: совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности.

Программа предполагает общий объем подготовки – 350 часов.

Программа построена по модульному принципу. Каждый модуль представляет собой тематически самостоятельную и автономную единицу учебной программы. Данный принцип позволяет формировать учебную программу путем набора самостоятельных модулей, объем учебного времени и модулей реализуется по накопительному принципу, когда принимается во внимание ранее пройденные модули программы повышения квалификации и обучение проводится только по недостающим модулям.

Программа обучения состоит из несколько самостоятельных модулей:

1. Метрдотель
2. Официант
3. Бармен
4. Сомелье
5. Повар
6. Шеф-повар
7. Заведующий производством общественного питания

В программе предусмотрены лекционные и практические занятия, используются различные формы проведения практических занятий - деловые и ролевые игры, ситуационные задания, индивидуальные и групповые консультации. Практические задания по темам учебной программы отражают конкретные ситуации, специально разработанные на основе фактического материала с целью последующего разбора их на занятиях.

По каждому модулю программы повышения квалификации предусмотрена промежуточная аттестация и итоговая в конце программы, после которого слушатель получает удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Краткое описание требований к кадровому обеспечению образовательного процесса

К ведению обучения по программе повышения квалификации «Управление предприятием общественного питания» привлекаются преподаватели НОУ «АРТ», преподаватели-почасовики, имеющие:

- основы знаний менеджменту, управленческой и производственной деятельности;
- монографии, научно-методические пособия, учебные и учебно-методические пособия по проблематике данного курса;
- опыт решения практических задач;
- реализованные авторские проекты по организации управления учреждений Всероссийского общества слепых, в том числе и по договорам.

Краткое описание требований к материально-техническому обеспечению образовательного процесса

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса определяется требованиями по каждой конкретной модулю, а также требованиями к современной организации образовательного процесса.

Материально-техническое обеспечение включает наличие персональных компьютеров с выходом в Интернет, проекционными телевизорами, что позволяет выводить учебный материал с изображением высокого качества, позволяя охватить более широкую аудиторию для просмотра и показывать информацию более наглядно. Практические занятия проводятся в комнате для приема пищи, оборудованной холодильником, микроволновой и электрической печью, чайником, посудой, для приготовления пищи. Материально-техническая база соответствует действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивать проведение всех видов учебных занятий.

Краткое описание требований к учебно-методическому комплексу программы

Учебно-методический комплекс программы включает учебную и учебно-методическую литературу разработанную специалистами НОУ «АРТ».