

## АННОТАЦИЯ

### Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Управление операционной деятельностью в ресторанном бизнесе: технологии работы, стандарты, аудит»

#### 1. Направление подготовки:

07.007 Профессиональный стандарт «Специалист по процессному управлению», 33.008  
Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания».

#### 2. Категория слушателей:

К освоению программы «Управление операционной деятельностью в ресторанном бизнесе: технологии работы, стандарты, аудит» допускаются лица, имеющие уровень образования не ниже среднего профессионального.

#### 3. Форма обучения:

Очно-заочная и заочная форма обучения. Занятия проводятся с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ).

#### 4. Период реализации программы: 4 недели и 5 дней

#### 5. Период актуальности программы: 10.03.2025 – 09.03.2026

#### 6. Язык, на котором осуществляется реализация программы: русский

#### 7. Основные модули/разделы/дисциплины/темы программы:

| №п/п | Наименование (модуля/раздела/дисциплины/темы), практики (стажировки)                                                          |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 2                                                                                                                             |
| 1    | Процессный подход к операционному управлению рестораном                                                                       |
| 2    | Управление сервисным обслуживанием в ресторане как процессом                                                                  |
| 3    | Управление производственным процессом ресторана                                                                               |
| 4    | Экономика и планирование операционной деятельности ресторана                                                                  |
| 5    | Законодательные и нормативные документы в области безопасности пищевой продукции и менеджмента безопасности пищевой продукции |
| 6    | Концепция предприятия питания. Этапы открытия заведения. Практикум.                                                           |

#### 8. Формы текущего контроля, промежуточной аттестации успеваемости и итоговой аттестации слушателя:

Текущий контроль успеваемости не предусмотрен.

Промежуточная аттестация не предусмотрена.

Итоговая аттестация проводится в форме зачета в виде тестирования.

#### 9. Основная литература:

1. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебник для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская.

- 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — URL: <https://urait.ru/bcode/562579>
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. — Москва : Дашков и К, 2024. — 416 с. — ISBN 978-5-394-05586-7. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144199.html>
  3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / Федцов В.Г. — Москва: Дашков и К, 2025. — 248 с. — ISBN 978-5-394-04308-6. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144214.html>