

Учебный план

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

«Управление операционной деятельностью в ресторанном бизнесе: технологии работы, стандарты, аудит»

№п/п	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час.	Контактная работа (с применением дистанционных образовательных технологий, электронного обучения), час.					Самостоятельная работа, час.	Текущий контроль успеваемости	Промежуточная аттестация (форма/час.)	Итоговая аттестация (вид /час.)	Код компетенции
			Всего	В том числе					Всего	В том числе								
				Лекции / в интерактивной форме	Лабораторные занятия (практикум) /в интерактивной форме	Практические (семинарские) занятия /в интерактивной форме	Контактная самостоятельная работа, час.			Лекции/ в интерактивной форме	Лабораторные занятия (практикум) /в интерактивной форме	Практические (семинарские) занятия /в интерактивной форме	Контактная самостоятельная работа, час.					
1.	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1	Процессный подход к операционному управлению рестораном	12							6	4		2		6				ПСК-1 ПСК-2
2	Управление сервисным обслуживанием в ресторане как процессом	12							8	6		2		4				ПСК-1 ПСК-2
3	Управление производственным процессом ресторана	12							6	4		2		6				ПСК-1 ПСК-2
4	Экономика и планирование операционной деятельности ресторана	10							6	4		2		4				ПСК-1 ПСК-2
5	Законодательные и нормативные документы в области безопасности пищевой продукции и менеджмента безопасности пищевой продукции	10							6	6		-		4				ПСК-1 ПСК-2

6	Концепция предприятия питания. Этапы открытия заведения. Практикум.	14						8	6		2		6				ПСК-1 ПСК-2
	Итого:	70						40	30		10		30				
	Итоговая аттестация	2														З(Д)/Т	
	Всего:	72						40	30		10		30			2	

З(Д) - зачет с применением дистанционных технологий, Т – тестирование.