## АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**

«УТВЕРЖДАЮ»

 Ректор

 А.Х. Тамбиев

 «25» января 2021 г.

**Учебный план**

профессиональной переподготовки по программе

**«Менеджер по питанию»**

**Цель:** сформировать дополнительные знания, умения и навыки по дополнительной программе профессиональной переподготовки, соответствующие компетенции слушателей для ведения нового вида профессиональной деятельности.

**Категория слушателей:** лица, имеющие среднее профессиональное образование, высшее образование.

**Срок обучения:** 504 часов

**Форма обучения:** заочная (по желанию слушателя или заказчика возможны очная, очно - заочная, а также сочетание всех форм обучения) с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование тем и разделов | Всего часов | В том числе: | **Формы****контроля** |
| Лекция | Практика |
| 1. | Теория менеджмента | 40 | 20 | 20 | зачет |
| 2. | Основы маркетинга | 40 | 20 | 20 | зачет |
| 3. | Управление конфликтами | 40 | 20 | 20 | зачет |
| 4. | Управление рисками | 40 | 20 | 20 | зачет |
| 5. | Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания | 40 | 20 | 20 | зачет |
| 6. | Управление деятельностью службы обслуживания | 44 | 22 | 22 | зачет |
| 7. | Управление качеством услуг | 44 | 22 | 22 | зачет |
| 8. | Маркетинг на предприятиях питания | 42 | 22 | 20 | зачет |
| 9. | Организация работы предприятий общественного питания | 42 | 22 | 20 | зачет |
| 10. | Стандартизация обслуживания посетителей | 42 | 22 | 20 | зачет |
| 11. | Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания | 42 | 22 | 20 | зачет |
| 12. | Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания | 42 | 22 | 20 | зачет |
| 13. | Итоговая аттестация | 6 | - | 6 | в соответствии с положением об итоговой аттестации |
| Итого | 504 | 254 | 250 |  |