

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА И РЕСТОРАЦИИ»**

---

СОГЛАСОВАНО

На заседании педагогического совета  
Протокол № 2 от «30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора АНО ДПО  
«Академия гостеприимства и  
ресторации»  
от 31 августа 2021 г.

/ Князев Б.А.



**Аннотация рабочих программ учебных дисциплин дополнительной  
профессиональной образовательной программы повышения  
квалификации «Управляющий рестораном»**

## **Менеджмент**

1. Целью учебной дисциплины является формирование всесторонних знаний и навыков в области менеджмента предприятий питания для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности. Развитие практических способностей и компетенций обучающихся в сфере менеджмента технологии и организации ресторанного дела.

2. Содержание дисциплины:

- общая характеристика и эволюция менеджмента;
- предприятие как объект и система управления;
- коммуникации в менеджменте предприятий питания;
- методы управления предприятиями питания;
- разработка управленческих решений на предприятиях питания;
- менеджмент персонала предприятий питания;
- управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы экономических знаний, базовые экономические категории и законы в области менеджмента предприятия общественного питания;
- современные методы управления трудового коллектива предприятия питания;

Уметь:

- использовать экономические знания в оценке эффективности результатов в деятельности предприятия питания;
- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе;

Владеть:

- способностью использовать основы экономических знаний в области менеджмента предприятия общественного питания;
- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

## **Охрана труда и техника безопасности**

1. Целью учебной дисциплины является выработка представлений об основных законодательных и других нормативно-правовых документов по охране труда, выявление опасных и вредных производственных факторов и их влияния на организм человека и средств защиты, проведение расследования несчастных случаев и анализ производственного травматизма и заболеваний, организация электро- и пожаробезопасности на объектах предприятий общественного питания.

2. Содержание дисциплины:

- современные требования к системе управления охраной труда и технике безопасности;
- требования к условиям труда на предприятиях общественного питания;

- безопасная эксплуатация современного оборудования;
- причины и факторы профзаболеваний;
- нормативные и современные технические средства контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов предприятий общественного питания;
- основные правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим;
- основные правила противопожарной профилактики и электробезопасности на предприятиях общественного питания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные законодательные акты и нормативные документы по охране труда;
- основы техники безопасности для работников общепита;
- структуру службы охраны труда на предприятиях и необходимые мероприятия по охране труда, системы стандартов безопасности труда;
- санитарные требования к производственной среде и персоналу, причины возникновения профзаболеваний.

Уметь:

- оформлять несчастные случаи на производстве;
- оценивать экологические последствия применения новых технологических решений; составлять и контролировать выполнение индивидуальных и коллективных договоров;
- использовать законодательные акты, нормативные документы и инструкции для обеспечения надежности технологических процессов производства продуктов питания;
- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- составлять и контролировать выполнение индивидуальных и коллективных договоров.

Владеть:

- навыками применения основ законодательства по охране труда работников общепита;
- применения правил техники безопасности, производственной санитарии, электро- и пожарной безопасности и охраны труда;
- использования информации для обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия общественного питания;
- использования основ функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала;
- использования технических средств для обеспечения безопасности клиентов и персонала на предприятиях общественного питания при возникновении ЧС.

## **Организация деятельности предприятия**

1. Целью учебной дисциплины является формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в области современных форм и методов организации производства конкурентоспособной продукции и услуг с учетом спроса потребителей предприятиями питания. Также формирование теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений в области разработки услуг ресторанного сервиса и по технологии производства и реализации ресторанной продукции, организации потребления продукции и обслуживания, организации банкетов, приемов, проведения встреч.

2. Содержание дисциплины:

- деятельность предприятий питания;
- решения по созданию и внедрению продукции в рыночную сферу;
- практические навыки по составлению различных видов меню и карты вин;
- различные виды сервиса, организацию обслуживания гостей с учетом современных технологий;
- организация труда обслуживающего персонала;
- конкретные организационные задачи.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы экономических и правовых знаний в сфере ресторанного бизнеса, приоритеты в сфере производства продукции питания;
- новые технологические процессы производства продукции питания и технические средства;
- критерии оценки профессионального уровня персонала.

Уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, документооборот по производству на предприятии питания;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания;

- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию, использование новой информации в области развития потребительского рынка, организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания.

Владеть:

- способностью самоорганизации и самообразования;
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- методикой анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, выбора новой информации в области развития индустрии питания;
- способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, планировать маркетинговые мероприятия;
- составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, принципами ценообразования у конкурентов;
- методикой маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

### **Новые технологии и стандарты**

1. Целью учебной дисциплины является приобретение знаний в области развития и внедрения инновационных технологий в ресторанном бизнесе.

2. Содержание дисциплины:

- современные инновационные технологии при приготовлении кулинарной продукции;
- организация производственного процесса с целью успешного конкурентирования на рынке и эффективного функционирования предприятий питания;
- профессиональные знания в области внедрения передовых отечественных и зарубежных технологий, оборудования, современных форм организации торгово-производственных процессов и обслуживания гостей.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья;
- как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического

решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

- как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания;

- нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг.

Уметь:

- применять технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;

- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии.

Владеть:

- способностью использовать технические средства для измерения основных технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов;

- знаниями, как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

- навыками, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- навыками, как анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания.

### **Профессиональная этика**

1. Целью учебной дисциплины является приобретение студентами необходимой квалификации в формировании способности анализировать и организовывать производственную структуру предприятий питания в соответствии со стратегией организации, обеспечивать эффективность технологических процессов, разрабатывать рациональное использование

материальных и человеческих ресурсов для осуществления конкретных проектов.

2. Содержание дисциплины:

- основы и принципы деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций;
- корпоративные поведенческие стандарты в сфере обслуживания;
- внутриорганизационные процедуры по обеспечению исполнения принципов корпоративной этике;
- модели деловой культуры в подразделениях организации с учетом изменяющихся условий.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций;
- корпоративные поведенческие стандарты в сфере обслуживания.

Уметь:

- работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия;
- планировать внутриорганизационные процедуры по обеспечению исполнения принципов корпоративной этики.

Владеть:

- коммуникациями в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- профессиональной терминологией, навыками организатора и руководителя работ в подразделениях, способностью построения модели деловой культуры в организации с учетом изменяющихся условий.

## **Маркетинг**

1. Целью учебной дисциплины является приобретение необходимой квалификации для понимания сущности маркетинга, его роли и места в деятельности предприятия, в качестве инструмента по достижению бизнес-целей предприятия, руководствуясь вопросами удовлетворения потребностей потребителей в условиях конкурентной среды.

2. Содержание дисциплины:

- введение в маркетинг;
- современная концепция маркетинга;
- организация и управление маркетингом на предприятии сферы общественного питания;
- система маркетинговых исследований в сфере общественного питания;
- комплекс маркетинга.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные понятия, категории и инструменты современной маркетинговой политики предприятия;

- содержание современной маркетинговой концепции управления;
- теоретические и практические подходы к проведению маркетинговых исследований;
- учебно-методическую и научную литературу по основным направлениям маркетинга;
- современные тенденции развития экономической науки и практики маркетинга и управления.

Уметь:

- анализировать внешнюю и внутреннюю маркетинговую среду предприятия, выявляя ее ключевые элементы и оценивая их влияние на предприятие;
- постоянно обновлять и пополнять научно-экономические знания в области маркетинга;
- выступать с докладами и сообщениями на международных, общероссийских, региональных, отраслевых и иных научно-практических конференциях и семинарах по проблемам маркетинга;
- пополнять интеллектуальный потенциал и постоянно повышать свою научную и профессиональную квалификацию;
- ставить и решать научные и практические задачи маркетинга.

Владеть:

- фундаментальными и прикладными знаниями в области маркетинга и управления;
- способностью к обобщению, анализу и восприятию маркетинговой информации;
- навыками применения современных инструментов маркетинга для решения научно-исследовательских, методико-методологических и практических задач.

### **Кулинария и оборудование ресторана**

1. Целью учебной дисциплины является получение теоретических знаний и практических навыков по эксплуатации и использованию технологического оборудования. Приобретение знаний о современных кулинарных способах обработки пищевых продуктов, навыки получения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

2. Содержание дисциплины:

- устройство и работа механического и теплового оборудования;
- практические навыки эксплуатации машин и аппаратов;
- технико-экономическая оценка эффективности машин, тепловых аппаратов и механизмов, используемых на предприятиях общественного питания;
- механическая кулинарная обработка сырья;
- тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск блюд.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:



- основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях;
- основы знаний в области безопасности эксплуатации оборудования предприятия;
- прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.
- основные правила приготовления блюд и кулинарных изделий;
- технику безопасности при кулинарной обработке пищевых продуктов;
- основные способы получения продукции.

Уметь:

- эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях;
- своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-энергооборудования;
- самостоятельно готовить блюда и кулинарные изделия;
- соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов;
- давать полную органолептическую оценку приготовленных блюд и кулинарных изделий;
- подбирать сырье и полуфабрикаты дляготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Владеть:

- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования;
- способностью находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли;
- навыками освоения работы на новых видах приборов и технологического оборудования
- научной терминологией, методами кулинарной обработки пищевых продуктов и получения продукции собственного производства.

### **Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания**

1. Целью учебной дисциплины является формирование знаний и умений в области стандартизации, приобретение навыков работы с нормативно-правовыми актами и анализа их структуры, правильного применения методов и правил стандартизации при управлении безопасностью и качеством организации услуг массового питания.

2. Содержание дисциплины:

- научно-теоретические и практические основы законодательства и стандартизации пищевой продукции и услуг;
- значение законодательной и нормативно-технической базы при организации конкурентоспособного процесса оказания услуги питания;
- базовые знания для успешного манипулирования правовыми, экономическими и организационными аспектами контроля качества и безопасности продуктов питания;
- работа с нормативно-правовыми актами, регламентирующими требования безопасности пищевых продуктов, терминология и классификация однородных групп продукции.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- систему законодательства РФ, правила и нормы ведения нормативной документации.

Уметь:

- реализовывать свои права в профессиональной деятельности;
- ориентироваться в институциональной правовой структуре РФ при решении вопросов, связанных с профессиональной деятельностью;
- юридически правильно квалифицировать обстоятельства, возникающие при осуществлении профессиональной деятельности;
- излагать и критически анализировать базовую информацию по правовым вопросам.

Владеть:

- механизмами осуществления основных прав и обязанностей гражданина РФ;
- навыками в области права, его современных отраслей и локальных сфер;
- методиками составления, хранения и представления в соответствующие органы власти нормативно-правовой документации;
- методами выявления и описания в нормативно-правовых документах обстоятельств, возникающих в профессиональной деятельности.