

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

УТВЕРЖДЕНО
Директор АНО ДПО
«Академия гостеприимства и ресторации»
«31» августа 2021 г.


/ Князев Б.А.


**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)
«Управляющий рестораном»**

Одобрено на заседании Педагогического совета
Протокол № 2 от 30.08.2021 г.

Разработчики программы:
Курцева В.Г., к.т.н., доцент;
Биттер Н.В., к.п.н., доцент;
Зарецкая Е.В., преподаватель первой категории;
ЩигOLEV Н.И., преподаватель первой категории.

I Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации программы.

Формирование и приобретение слушателями знаний, умений и навыков в области управления предприятием общественного питания.

Планируемые результаты обучения.

- знание товароведения продовольственных товаров;
- знание технологии первичной обработки сырья;
- знание законов и иных нормативно-правовых актов РФ в сфере общественного питания;
- знание стандартов и операционных процедур, определяющих работу всех подразделений и служб ресторана;
- умение планировать труд работников;
- навыки подготовки к проверкам контролирующих организаций;
- знание требований санитарного законодательства;
- навыки управления персоналом.

Слушатели будут совершенствовать следующие профессиональные компетенции:

- способность организовывать работу персонала ресторана;
- владение методиками управления персоналом;
- навыки подготовки и проведения кампаний по продвижению ресторана.

1.2 Категория слушателей.

К освоению программы повышения квалификации «Управляющий рестораном» допускаются выпускники высших профессиональных учебных заведений.

1.3 Трудоемкость освоения программы – 120 часов.

1.4 Форма обучения – очная, с отрывом от работы.

1.5 Форма итоговой аттестации – экзамен в устной форме.

1.6 Выдаваемый документ – удостоверение о повышении квалификации.

II Содержание программы

2.1 Учебный план программы повышения квалификации

№ п/п	Наименование разделов	Общая трудоемкость, часов	Всего ауд. час.	Аудиторные занятия, час		СРС, час	Форма контроля
				лекции	практические		
1	Менеджмент.	10	6	4	2	4	
2	Охрана труда и техника безопасности.	8	6	4	2	2	
3	Организация деятельности предприятия.	10	6	4	2	4	
4	Новые технологии и стандарты.	8	4	4	0	4	
5	Профессиональная этика.	10	6	4	2	4	
6	Маркетинг.	8	6	4	2	2	
7	Кулинария и оборудование ресторана.	10	6	6	0	4	
8	Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания.	10	6	4	2	4	
9	Производственная практика.	40					
10	Итоговая аттестация.	6	4	0	4	2	Экзамен
Итого:		120	52	34	16	30	

2.2 Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов	Общая трудоемкость, часов	Всего ауд. час.	Аудиторные занятия, час		СРС, час
				лекции	практические	
1	Менеджмент.	10	6	4	2	4
1.1	Элементы системы управления персоналом.	6	4	2	2	2
1.2	Мотивация и адаптация персонала.	4	2	2	0	2
2	Охрана труда и техника безопасности.	8	6	4	2	2
2.1	Охрана труда.	4	2	2	0	2
2.2	Пожарная безопасность.	4	4	2	2	0
3	Организация деятельности предприятия.	10	6	4	2	4
3.1	Порядок открытия предприятия.	6	4	2	2	2
3.2	Работа по оснащению предприятия питания.	4	2	2	0	2
4	Новые технологии и стандарты.	8	4	4	0	4
4.1	Новые подходы в области ресторанного обслуживания.	8	4	4	0	4
5	Профессиональная этика.	10	6	4	2	4
5.1	Профессиональная этика и корпоративная культура	10	6	4	2	4
6	Маркетинг.	8	6	4	2	2
6.1	Способы рекламы гостиничных услуг.	2	2	2	0	0
6.2	Оценка эффективности рекламных кампаний.	6	4	2	2	2
7	Кулинария и оборудование ресторана.	10	6	6	0	4
7.1	Первичная обработка сырья. Кулинарная обработка продуктов.	4	2	2	0	2
7.2	Санитария и гигиена.	2	2	2	0	0
7.3	Оборудование кухни.	4	2	2	0	2
8	Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания.	10	6	4	2	4
8.1	Законодательство РФ в области общественного питания.	10	6	4	2	4
9	Производственная практика.	40				
10	Итоговая аттестация.	6	4	0	4	2
Итого:		120	50	34	16	30

2.3 Календарный учебный график
(представлен в виде расписания занятий)

2.4 Рабочие программы разделов

Раздел 1. Менеджмент.

Тема 1.1. Элементы системы управления персоналом.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Система управления персоналом в ресторане. Планирование персонала. Подбор кадров. Найм. Адаптация персонала. Мотивация в ресторане. Обучение и повышение квалификации персонала.

Тема 1.2. Мотивация и адаптация персонала.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Виды мотивации в ресторане. Метода поднятия мотивации и вовлеченности сотрудников. Наставничество как способ адаптации.

Перечень практических (семинарских) занятий.

№ темы	Наименование практического занятия	Ауд. час.
1.1	Разработка программы адаптации для сотрудников.	2

Раздел 2. Охрана труда и техника безопасности.

Тема 2.1. Охрана труда.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Безопасность труда. Инструктажи по охране труда. Аттестация рабочих мест.

Тема 2.2. Пожарная безопасность.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Порядок действий сотрудников в случае возникновения пожара. Предупреждение пожара. Системы обеспечения пожарной безопасности.

Перечень практических (семинарских) занятий.

№ темы	Наименование практического занятия	Ауд. час.
2.2	Разработка инструкции по пожарной безопасности для сотрудников ресторана.	2

Раздел 3. Организация деятельности предприятия.

Тема 3.1. Порядок открытия предприятия.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Документы, необходимые для открытия ресторана. Порядок уведомления контролирующих органов.

Тема 3.2. Работа по оснащению предприятия питания.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Организация помещений ресторана с учетом специфики и требований санитарных норм. Подбор оборудования.

Перечень практических (семинарских) занятий.

№ темы	Наименование практического занятия	Ауд. час.
3.1	Разработка бизнес-плана открытия ресторана.	2

Раздел 4. Новые технологии и стандарты.

Тема 4.1. Новые подходы в области ресторанного обслуживания.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Банкетное обслуживание. Сервировка. Кейтеринг. Оформление меню.

Раздел 5. Профессиональная этика.

Тема 5.1. Профессиональная этика и корпоративная культура.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Кодекс этики сотрудников. Правила общения с персоналом. Урегулирование конфликтов, возникающих в процессе трудовой деятельности.

Перечень практических (семинарских) занятий.

№ темы	Наименование практического занятия	Ауд. час.
5.1	Разработка кодекса профессиональной этики.	2

Раздел 6. Маркетинг.

Тема 6.1. Способы рекламы услуг ресторана.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Маркетинговые исследования. Наружная реклама. Реклама в сети Интернет. Социальные сети как способ продвижения ресторана.

Тема 6.2. Оценка эффективности рекламных кампаний.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Экономическая и коммуникативная эффективность рекламы. Методы оценки.

Перечень практических (семинарских) занятий.

№ темы	Наименование практического занятия	Ауд. час.
6.2	Подготовка чек-листа для оценки коммуникативного эффекта рекламы.	2

Раздел 7. Кулинария и оборудование кухни.

Тема 7.1. Первичная обработка сырья. Кулинарная обработка продуктов.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Обработка овощей и грибов. Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Обработка мяса. Обработка птицы, дичи и кроликов. Способы кулинарной обработки. Варка: бланширование, припускание, варка на пару. Жарка: основные методы. Тушение: методы и специфика. Запекание: особенности томления, шпигования.

Тема 7.2. Санитария и гигиена.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Товарное соседство. Нормативные требования по хранению. Оборудование складских помещений.

Тема 7.3. Оборудование кухни.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Классификация оборудования. Устройство и принцип работы оборудования. Правила работы с оборудованием. Техника безопасности при работе с различными видами технологического оборудования кухни.

Раздел 8. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания.

Тема 8.1. Законодательство РФ в области общественного питания.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания». Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие

требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Перечень практических (семинарских) занятий.

№ темы	Наименование практического занятия	Ауд. час.
8.1	Разбор кейсов по использованию норм законодательства при прохождении проверок контролирующих организаций.	2

Раздел 9. Производственная практика.

Задание на практику определяется программой производственной практики.

Раздел 10. Итоговая аттестация.

Экзамен проводится в традиционной форме.

Вопросы к экзамену:

1. Основные функции и состав служб ресторана.
2. Нормативно – правовая база деятельности предприятий общественного питания.
3. Требования, предъявляемые к сотрудникам различных подразделений.
4. Особенности предоставления услуг общественного питания.
5. Работа с жалобами. Виды критики. Приемы психологической защиты.
6. Требования к охране труда и пожарной безопасности.
7. Понятие управления персоналом.
8. Кадровая политика.
9. Элементы системы управления персоналом в ресторане.
10. Мотивация сотрудников.
11. Программы адаптации в ресторане.
12. Виды рекламы, используемой в продвижении ресторана.
13. Оценка эффективности рекламы.
14. Интернет-продвижение ресторана.
15. Контроль и учет в ресторане.

III Организационно-педагогические условия реализации программы

3.1 Материально-технические условия – аудитория для проведения лекционных и практических занятий с мультимедийным оборудованием.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы – учебно-методические материалы (учебные пособия, периодические издания, раздаточный материал и т.д.):

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство

Юрайт, 2021. – 332 с.

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 695 с.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 268 с.

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 203 с.

5. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с.

6. Голунова, Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Л.Е. Голунова. – СПб.: Издательство «Профикс», 2003. – 408 с.

7. Управление персоналом / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 498 с.

8. Горленко, О. А. Управление персоналом / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2020. – 249 с.

3.3 Кадровое обеспечение программы – реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее направленности дополнительной профессиональной программы.

IV Оценочные материалы

Оценка качества освоения программы проводится в форме внутреннего мониторинга методом наблюдения по мере участия слушателей в освоении программы. При оценке используются такие оценочные средства, как устный опрос, доклад.

Итоговая аттестация организована в форме устного экзамена.

Вопросы к экзамену:

1. Основные функции и состав служб ресторана.
2. Нормативно – правовая база деятельности предприятий общественного питания.
3. Требования, предъявляемые к сотрудникам различных подразделений.
4. Особенности предоставления услуг общественного питания.
5. Работа с жалобами. Виды критики. Приемы психологической защиты.
6. Требования к охране труда и пожарной безопасности.
7. Понятие управления персоналом.
8. Кадровая политика.
9. Элементы системы управления персоналом в ресторане.
10. Мотивация сотрудников.
11. Программы адаптации в ресторане.
12. Виды рекламы, используемой в продвижении ресторана.
13. Оценка эффективности рекламы.
14. Интернет-продвижение ресторана.
15. Контроль и учет в ресторане.