

## **Организация и управление предприятием питания (72 часа)**

**Уровень образования:** Курсы повышения квалификации для руководителей и специалистов предприятий питания, лиц с базовым образованием не ниже среднего профессионального образования

**Форма обучения:** Очно-заочная

**Документ, выдаваемый по результатам обучения:** Удостоверение о повышении квалификации

**Продолжительность обучения:** 2 недели

**Стоимость программы:** 6500 руб.

**Куратор программы:** Куттубаева Тосканай Айтмукановна, 8(38822) 67-190 (10<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>), тел. моб.89139989092, e-mail: men@gasu.ru

### **ОПИСАНИЕ**

На сегодняшний день индустрия общественного питания в России представляет собой огромное количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования. В настоящее время, создание в Республике Алтай предприятий общественного питания с высоким качеством приготавливаемых продуктов, уровнем обслуживания, максимально удобных для посетителей – одна из важнейших задач, стоящих перед системой общественного питания. Развитие рынка общественного питания в регионе сегодня выступает и главным условием развития индустрии туризма.

Рынок общественного питания сегодня отличается высоким уровнем конкуренции, продолжает быстро развиваться и расти. В этих условиях важным является разработка правильной концепции развития бизнеса, в частности разработка оптимальной ассортиментной, ценовой, кадровой политики, определение фирменного стиля и дизайна предприятия питания, разработка мероприятий по продвижению услуг предприятия, повышению качества обслуживания и др. Поэтому руководитель, менеджер, управляющий любого предприятия питания, должен знать все аспекты работы предприятия, чтобы правильно организовать свою деятельность и эффективно управлять предприятием.

#### **Эта программа для Вас, если Вы ...**

❖ хотите открыть собственное предприятие питания или планируете начать управлять кафе, баром, рестораном в качестве наёмного менеджера;

❖ надеетесь разобраться с грамотной организацией работы предприятий общепита, нормативно-правовыми документами, регулирующими сферу общепита, основами маркетинговой, финансовой деятельности предприятия питания;

❖ мечтаете набрать команду профессионалов, которые умеют качественно обслуживать посетителей; привлечь клиентов вкусной кухней, интересными стилистическими решениями, высоким уровнем сервиса; увеличить оборот и прибыль заведения.

### **Цели и задачи курса:**

Приоритетной задачей программы является подготовка квалифицированных менеджеров предприятия питания. На практических и лекционных занятиях будут подробно рассмотрены все особенности организации деятельности и управления заведением общественного питания – от планирования деятельности и проведения рекламных мероприятий до внедрения стандартов обслуживания, от управления качеством услуг до формирования и работы с отчетной документацией.

### **Программа даст ответы на вопросы:**

- ❖ Как грамотно организовать деятельность на предприятиях питания?
- ❖ Как правильно и эффективно организовать процесс обслуживания на предприятиях питания?
- ❖ На что обратить внимание при управлении качеством услуг на предприятии питания?
- ❖ Какие акции и рекламные кампании помогут предприятию питания увеличить число посетителей?
- ❖ Как сделать так, чтобы работа кафе, ресторана, бара проходила без сбоев и была эффективной?
- ❖ Каких стандартов в обслуживании клиентов должны придерживаться предприятия общественного питания?
- ❖ Какую финансовую, статистическую и прочую отчетность должно сдавать предприятие питания в надзорные органы?

### **Результаты и перспективы:**

- ❖ Вы можете устроиться на должность менеджера предприятия питания в кафе, ресторан, бар или применить полученные на курсе знания для управления собственным заведением общественного питания;
- ❖ Вы знаете российское законодательство, регулирующее сферу общественного питания, разбираетесь в менеджменте, маркетинге, умеете точно оценивать и минимизировать риски;
- ❖ Вы повышаете качество обслуживания, привлекаете большое количество клиентов, увеличиваете среднюю сумму чека заведения, добиваетесь роста чистой прибыли.

### **Учебный план\***

№ п/п	Название темы	Кол-во часов	В том числе			Преподаватель
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	
1	Основы организации предприятий питания. Особенности организации предприятий питания различных типов и	4	2	-	2	Савченко И.М., старший преподаватель кафедры экономики, туризма и прикладной

	видов.					информатики ГАГУ
2	Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания.	6	4	-	2	Куттубаев А.А., генеральный директор ООО «Центр правовой защиты «Эгида», старший преподаватель кафедры права, философии и социологии ГАГУ
3	Стандартизация и сертификация услуг предприятий питания.	4	2	-	2	Куттубаева Т.А., к.э.н., доцент, зав. кафедрой экономики, туризма и прикладной информатики ГАГУ
4	Организация работы предприятий общественного питания (организация товароснабжения, хранения, производства и др.). Организация и управление технологическим процессом на предприятии питания.	12	4	4	4	Волощенко И.Н., директор ООО «Рандеву» (кафе «Фортуна»), сопредседатель общественного совета Министерства экономического развития и туризма РА
5	Организация и управление процессом обслуживания на предприятии питания. Стандартизация обслуживания посетителей. Организация обслуживания различных категорий посетителей.	12	4	4	4	Татина У.Ч., генеральный директор ООО «Блэк» (бар «Blackbar»), исполнительный директор ООО «Академия» (Кафе-бар «Сити»)
6	Требования к обслуживающему персоналу предприятия питания. Управление персоналом на предприятии питания.	10	4	2	4	Татина У.Ч., генеральный директор ООО «Блэк» (бар «Blackbar»), исполнительный директор ООО «Академия» (Кафе бар «Сити»)

						Ищук Л.В., к.э.н., доцент кафедры экономики, туризма и прикладной информатики ГАГУ
7	Организация и управление маркетинговой деятельностью на предприятиях питания. Технологии продвижения услуг предприятия питания.	12	4	4	4	Татина У.Ч., генеральный директор ООО «Блэк» (бар «Blackbar»), исполнительный директор ООО «Академия» (Кафе бар «Сити»)
8	Современные формы и методы обслуживания на предприятиях питания. Особенности организации кейтеринга на предприятиях питания.	6	2	4	-	Савченко И.М., старший преподаватель кафедры экономики, туризма и прикладной информатики ГАГУ
9	Особенности учета и формирование статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания	6	2	2	2	Чистякова И.С., старший преподаватель кафедры экономики, туризма и прикладной информатики ГАГУ
10	Итоговая форма контроля - зачет					
<b>Итого</b>		<b>72</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	

\*возможна корректировка программы, в программе используются академические часы (45 мин.)