

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению

«Сервис, услуги и общественное питание»

СОГЛАСОВАНО:

Кейтеринговая компания «Крутон»

 О.С. Петрова



УТВЕРЖДАЮ:

Директор академии

 В.Ф. Косинова



**Учебный план дополнительной профессиональной программы
(повышение квалификации)
«Ресторанный менеджмент»**

Срок обучения: 26 часов

Форма обучения: очная, с частичным применением дистанционных образовательных технологий

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Итоговая аттестация
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1. Основы менеджмента	25	6	19	10		9	
Тема 1.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития.	4	2	2	2			
Тема 1.2. Организация как объект управления. Внутренняя и внешняя среда организации.	2		2	2			
Тема 1.3. Цикл менеджмента - основа управленческой деятельности. Характеристика функций цикла.	2		2			2	
Тема 1.4. Методы управления.	4	2	2	2			
Тема 1.5. Процесс принятия решения.	2		2			2	
Тема 1.6. Организационные отношения в коллективе.	4	2	2	2			
Тема 1.7. Современные технологии управления коллективами	4		4			4	
Тема 1.8. Адаптация, обучение и управление карьерой персонала.	2		2	2			
Тема 1.10. Оценка экономической и социальной эффективности управления персоналом	1		1			1	
Итоговая аттестация	1		1			1	ДЗ¹
Всего	26	6	20	10		10	

Вид выдаваемого документа: удостоверение о повышении квалификации.

¹ Дифференцированный зачет

*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.