Министерство образования и науки Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет бизнес-коммуникаций и информатики
объявляет набор по программе повышения квалификации

«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАНОМ ПРИ ОТЕЛЕ»

1 месяц, 72 часа

По окончании обучения выдается **удостоверение о повышении квалификации**

Сроки обучения: с 15 января 2024 года по 15 февраля 2024 года.

Режим занятий: 3 раза в неделю (пн, ср, пт) с 17:00-20:00 лекции, с 14:00 до 16:00 практики в отелях города Иркутска.

Форма обучения: очно-заочная с использованием дистанционных образовательных технологий (на платформе https://bkidpo.forlabs.ru).

Преподаватели: доценты и профессора (кандидаты и доктора наук) ИГУ, спикеры-практики, имеющие опыт управленческой работы в сфере туризма (директора, руководители подразделений, управляющие отелями). Практические занятия - в ресторанах ассоциации «Байкальская Виза».

Стоимость обучения: 12 000 рублей

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 281н).

Программа состоит из 3-х разделов:

1. Нормативные основы деятельности предприятий питания, 10 часов:

Нормативно-правовые основы деятельности в сфере общественного питания.

Система ХАССП в ресторане. Пищевая безопасность. Изучение документации ХАССП и принципов ее заполнения, хранения.

2. Современные технологии управления ресурсами ресторана при отеле, 30 часов:

Структура управления рестораном при отеле.

Особенности организации бизнес-процессов в ресторане при отеле.

Стандарты работы в ресторане. Базовые и современные технологии контроля выполнение стандартов.

ПО для контроля качества оказываемых в ресторане услуг (программный продукт Retaiqa).

Виды обслуживания в ресторане при отеле: завтрак, конференция, обслуживание в номере и др. Шведский стол как основной вид услуг отеля (на примере ресторана «Европа»).

3. Контроль и оценка эффективности деятельности ресторана при отеле, 30 **часов:**

Определение показателей экономического эффекта и эффективности деятельности ресторана.

Роль и значение экономического анализа при оценке эффективности деятельности предприятия питания.

План-факторный анализ экономических показателей деятельности предприятия питания.

Формирование цен на услуги ресторана. Современные технологии учета в общественном питании (программный продукт «IIKO»).

Программные продукты, используемые для управления бизнес-процессами ресторана при отеле.

Запись на курсы по ссылке https://forms.yandex.ru/u/651ec4ba3e9d08411182b8e8/

Руководитель программы: доцент кафедры прикладной информатики и документоведения ФБКИ ФГБОУ ВО «ИГУ», к.э.н. Моргунова Татьяна Александровна, Telegram: https://t.me/MorgunovaTA
т. 8(3952) 52-10-41, 8-914-877-63-63, e-mail: dou@sr.isu.ru
Наш адрес г. Иркутск ул. Лермонтова, 126, каб. 216