

**Аннотация
на дополнительную профессиональную
программу повышения квалификации
«Заведующая производством предприятия общественного питания»**

**Наименование профессиональной образовательной организации
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский колледж отраслевых технологий и сферы обслуживания»**

№ п/п	Показатель	Информация о профессиональной образовательной программе
1	Полное наименование образовательной программы	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Заведующая производством предприятия общественного питания»
2	Объем программы (количество часов)	72 часа
3	Форма обучения (очная, очно-заочная, заочная, с элементами дистанционных технологий)	Очная
4	Вид, подвид программы	Повышение квалификации
5	Требования к уровню образования слушателя	Лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование
6	Предполагаемый период обучения (планируемое количество недель, примерный график обучения)	Круглогодично по мере набора группы Продолжительность обучения 4 недели
7	Результат обучения (присваиваемая квалификация/профессиональные знания навыки, умения, практический опыт)	В результате освоения программы слушатель должен владеть: практическими навыками работы с нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции на предприятиях общественного питания; уметь: формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий общественного питания; организовывать документооборот по производству на предприятии общественного питания; знать: порядок организации документооборота при производстве готовой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания; нормативную документацию отрасли; основные требования к организации снабжения предприятий
8	Модули (темы) учебного плана программы (с указанием часов)	Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания: 8 часов Рациональные формы организации производства: 8 часов Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика: 8 часов

		Классификация предприятий общественного питания: 8 часов Организация материально-технической базы предприятий общественного питания: 4 часа Организация складского и тарного хозяйства: 4 часа Оперативное планирование производства и технологическая документация: 8 часов Основы рациональной организации труда: 8 часов Организация работы заготовочных, доготовочных цехов предприятий общественного питания: 2 часа Организация контроля качества продукции предприятий: 2 часа Подготовка к обслуживанию потребителей: 2 часа Организация обслуживания потребителей в ресторанах: 4 часа Обслуживание банкетов и приемов: 2 часа Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний: 4 часа Итоговое занятие: 4 часа
9	Виды и формы итоговой аттестации	Итоговая практическая работа
10	Вид документа, подтверждающий освоение соответствующей программы	Удостоверение
11	Отличительные особенности (освоение программы с учетом требований профессиональных стандартов к квалификации/разработка программы с учетом потребностей работодателей к уровню квалификации соискателя)	Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта 33.008. «Руководитель предприятия питания» и квалификационные требования.
12	Дополнительные сведения(Приложение № 1.)	Программы профессионального обучения, дополнительного профессионального образования, краткосрочных курсов и профессиональных тренингов.
13	Официальный сайт образовательной организации	http://www.hkotso.ru
14	Ф.И.О. (полностью), тел., email контактного лица для связи	Корнекшева Олеся Евгеньевна WhatsApp: 89141959669 Рабочий телефон: 36-74-60 Почта: mcpk2015@mail.ru
15	Адрес ссылки на страницу сайта ПОО с описанием программы (при наличии)	http://hkotso.ru/mcpk