

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ КУРСА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«ОРГАНИЗАЦИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Наименование курса/программы	Организация сервисного обслуживания на предприятиях Общественного питания
Целевая аудитория	Специалисты, бакалавры, сторонние слушатели
Тип программы	Программа повышения квалификации
Направление подготовки	Технология продукции и организация общественного питания
Краткое описание, цель программы, приобретаемые навыки	<p>Профессия официант-бармен – это искусство, которое помогает сделать прием пищи эстетическим действием. В условиях современного рынка культура обслуживания и профессионализм влияет на прибыль предприятия общественного питания, его популярность и количество гостей.</p> <p>Цель освоения учебного курса – освоение слушателями знаний и умений по организации сервисного обслуживания с учётом современных требований.</p> <p>Задачами освоения курса «Организация сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания» являются:</p> <ul style="list-style-type: none">- сформировать знания слушателей по созданию условий, обеспечению современных подходов к управлению персоналом организации;- способствовать совершенствованию умений руководителей, заместителей руководителей организации в проектировании условий для эффективного управления персоналом.
Требования к слушателям программы	Лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

**Документ об
окончании**

Удостоверение о повышении квалификации.

