

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор АНО ДПО
«Школа ресторанного менеджмента»

 А.Н. Черевиченко

«29» апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

 Е.В. Мошкина

«29» апреля 2022 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Эффективное управление рестораном»

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Эффективное управление рестораном» нацелена на повышение профессионального уровня слушателей в сфере ресторанного бизнеса. Программа подходит для собственников ресторанного бизнеса и начинающих рестораторов.

Слушатели получают навыки планирования, организации, мотивации и контроля текущей деятельности сотрудников, служб, отделов предприятия, изучат технологию производства продукции и обслуживания посетителей заведения на требуемом уровне качества сервиса.

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Минтруда Российской Федерации от 7 мая 2015 г. №281н.;
- Положение о дополнительном образовании и профессиональном обучении в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 01.04.2022 г.;
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет».

1.2. Цель программы

Цель программы — повышение профессионального уровня слушателей в рамках имеющейся квалификации, развитии их профессиональных компетенций, связанных с управлением ресторанным бизнесом.

1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

В соответствии с профессиональным стандартом 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденным приказом Минтруда России от 07.05.2015 г. № 281н, для пятого уровня квалификации направлена на формирование и(или) совершенствование следующих трудовых функций:

- А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы;
- А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны:

РО1. Знать технологию организации процесса питания.

РО2. Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах.

PO3. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы.

PO4. Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания.

PO5. Проводить вводный и текущий инструктаж подчиненных.

PO6. Применять стратегические и тактические методы управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов.

PO7. Применять методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации.

PO8. Знать основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, требования охраны труда на рабочем месте.

1.5. Категория слушателей

Руководители (управляющие, менеджеры) отдела (службы) предприятия питания, которым интересно и необходимо освоить новый вид профессиональной деятельности – управление в сфере общественного питания (ресторанного бизнеса).

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

В соответствии с требованиями к образованию и обучению, предъявляемыми к 5 уровню квалификации профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», необходимо иметь среднее профессиональное образование.

1.7. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 72 часа.

1.8. Форма обучения

Очная.

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Наличие собственного рабочего места, оборудованного стационарным компьютером или ноутбуком с точкой доступа Wi-Fi и подключением ПК к Интернет (не менее 2 Мбит/с); наличие предустановленных браузеров, способных отображать контент flash и html5 (Chrome, Mozilla – последние обновленные версии).

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Особенности построения программы повышения квалификации «Эффективное управление рестораном»:

– модульная структура программы;

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей.

1.11. Документ об образовании: удостоверение о повышении квалификации установленного образца

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа	
1.	Менеджмент организации	40	36	4	PO1, PO2, PO3, PO4
1.1	Маркетинг в ресторанном бизнесе	20	18	2	
1.2	Бережливое производство	5	5	-	
1.3	Стратегический менеджмент	15	13	2	
2.	Управление персоналом в ресторанном бизнесе	20	18	2	PO5, PO6, PO7, PO8
2.1	Система и функции управления человеческими ресурсами	10	8	2	
2.2	Оценка и аттестация персонала	10	10	-	
3.	Финансовая деятельность	12	10	1	PO1, PO2, PO3, PO4
3.1	Виды учета в ресторане	8	6	1	
3.2	Характеристика системы управленческого учета предприятия	4	4	-	
Итоговая аттестация (тестирование)				1	PO1-PO8
ИТОГО		72	64	8	

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия / формы текущего контроля	Используемые ресурсы / инструменты / технологии
PO1. Знать технологию организации процесса питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Решение кейс-задач 2. Дискуссия 3. Семинары 4. Тестирование 5. Оценка 	<p>Презентация. Лекция. Метод наблюдения. Лекция. Подборка нормативных документов РФ в области общественного питания. Метод экспертной оценки. Учебно-методические материалы. Работа с документами заведения общественного питания.</p>
PO2. Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах	<ol style="list-style-type: none"> 1. Решение кейс-задач 2. Дискуссия 3. Семинары 4. Тестирование 5. Оценка 	
PO3. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Решение кейс-задач 2. Дискуссия 3. Семинары 4. Тестирование 6. Планирование 5. Выдвижение гипотез и их обоснование. 	
PO4. Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Решение кейс-задач 2. Дискуссия 3. Семинары 4. Тестирование 5. Планирование 6. Выдвижение гипотез и их обоснование. 	
PO5. Проводить вводный и текущий инструктаж подчиненных	<ol style="list-style-type: none"> 1. Решение кейс-задач 2. Дискуссия 3. Семинары 4. Тестирование 5. Выбор наиболее эффективных способов решения задач. 	
PO6. Применять стратегические и тактические методы управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Решение кейс-задач 2. Дискуссия 3. Семинары 4. Тестирование 5. Установление причинно-следственных связей. 6. Формулирование проблемы и самостоятельное создание способов решения. 	

Результаты обучения	Учебные действия / формы текущего контроля	Используемые ресурсы / инструменты / технологии
РО7. Применять методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации	1. Решение кейс-задач 2. Дискуссия 3. Семинары 4. Тестирование 5. Самостоятельное выделение и формулирование цели.	
РО8. Знать основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, требования охраны труда на рабочем месте	1. Решение кейс-задач 2. Дискуссия 3. Семинары 4. Тестирование 5. Моделирование.	

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельно слушателями выполняются задания по закреплению практических навыков, полученных на занятиях, изучаются нормативные документы.

Самостоятельно слушателями изучаются дополнительные ссылки и материалы в формате PDF по темам курса; элементы, входящие в состав медиатеки, которая содержит тематические материалы, расширяющие и углубляющие представленное содержание тем курса, а также краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (видео, скринкасты, текстовые пояснения).

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

1. Ховард К., Коротков Э.М., Опыт менеджера: Учебное пособие, Москва: ООО «Научно- издательский центр ИНФРА-М», 2013.
2. Грибов В.Д., Веснин В.Р., Теория менеджмента: Учебное пособие, Москва: ООО «Научно- издательский центр ИНФРА-М», 2016.
3. Виханский О.С., Наумов А.И., Менеджмент: Учебник, Москва: Издательство «Магистр», 2016.
4. Поршнева А.Г., Азоев Г.Л., Баранчев В.П., Румянцева З.П., Саломатин Н.А., Управление организацией: Учебник, Москва: ООО «Научно- издательский центр ИНФРА-М», 2016.
5. Кибанов А.Я., Управление персоналом организации: учебник для высших учебных заведений, Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2016.
6. Ратушный А.С., Технология продукции общественного питания: учебник, Москва: Дашков и К, 2016.

3.2. Программное обеспечение (информационные обучающие системы,

системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций и др.)

1. Электронные ресурсы библиотеки СФУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://elib.sfu-kras.ru>.
2. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе повышения квалификации предполагает выполнение индивидуальных текущих заданий, тестирование, комментирование работ слушателей.

Итоговая аттестация предполагает прохождение тестирования.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для аттестации слушателя по данной программе является выполнение индивидуальных текущих заданий и прохождение итогового тестирования.

Итоговое тестирование включает в себя вопросы всех тем курса, прохождение тестирования с результатом 60 % и выше считается основанием для выдачи удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Руководитель и составитель программы:

Канд. экон. наук,
доцент кафедры БК ВШРМ ИГ



С.В. Здрестова-Захаренкова

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Центра ДПО
Института гастрономии



Е.Г. Мягкова