

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



УТВЕРЖДАЮ:
Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»
Е.В. Мошкина
« _____ » 2022 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Сфера услуг региона: актуальные вопросы обеспечения
национальных приоритетов»**

Красноярск 2022

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Программа повышения квалификации «Сфера услуг региона: актуальные вопросы обеспечения национальных приоритетов» разработана в рамках IV Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Региональные рынки потребительских товаров: качество, экологичность, ответственность бизнеса» (Красноярск, 2022). Программа повышения квалификации разработана с учетом профессиональных стандартов и ориентирована на совершенствование профессиональных компетенций специалистов в сфере услуг и торговли.

Программа предназначена научно-педагогическим работникам высших и профессиональных образовательных учреждений, специалистам и работникам коммерческих организаций сферы услуг и потребительского рынка, аспирантам, магистрам и лицам, получающим высшее образование.

1.2. Цель программы

Цель программы — формирование готовности слушателей к обоснованным решениям актуальных задач в профессиональной деятельности, возникающих при работе на региональном рынке потребительских товаров в современных условиях.

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

Программа разработана с учетом требований профессиональных стандартов:

– стандарт 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», трудовая функция: ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (С/01.6);

– стандарт 08.037 «Бизнес-аналитик», трудовая функция: анализ, обоснование и выбор решения (D/02.6);

– стандарт 08.039 «Специалист по внешнеэкономической деятельности», трудовая функция: организация работ по внешнеэкономической деятельности (С/01.7);

– стандарт 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», трудовая функция: разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (D/03.6);

– стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», трудовая функция: управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (B/01.6).

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны:

РО1. Применять методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

РО2. Разрабатывать и обосновывать решения в части деятельности, относящейся к сфере торговли и услуг.

РО3. Обеспечивать документарное сопровождение внешнеторговых контрактов, знать транспортнологистическое обеспечение.

РО4. Готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

РО5. Осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

1.5. Категория слушателей

Научно-педагогические работники высших и профессиональных образовательных учреждений, руководители, специалисты и работники организаций сферы услуг и потребительского рынка, докторанты, аспиранты, магистры и лица, получающие высшее образование.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Базовый уровень компьютерной грамотности, навыки работы с научно-методическими источниками и нормативно-законодательными документами

1.7. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 16 часов.

1.8. Форма обучения

Очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

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

Перечень необходимого программного обеспечения: операционная система Microsoft Windows (или аналогичная); программное обеспечение для организации видеоконференцсвязи.

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по программе повышения квалификации: компьютер/ноутбук с предустановленным ПО согласно перечню для индивидуальной работы слушателя; подключение к интернету; наличие работающих камеры, микрофона и колонок.

1.10. 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:		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
1.	Проблемы и перспективы экспертизы и государственного надзора на рынках потребительских товаров	2	1	1	Сервис ВКС	PO1
2	Тренды развития торговли и сервиса в условиях цифровой трансформации	2	1	1	Сервис ВКС	PO2
3	Современные проблемы и глобальные вызовы в сфере обеспечения безопасности и качества продовольствия	2	1	1	Сервис ВКС	PO1
4	Роль таможенной деятельности и межкультурных коммуникаций в обеспечении национальных приоритетов и потребностей региональных товарных рынков	2	1	1	Сервис ВКС	PO3
5	Инновации в технологии и технике пищевых производств, индустрии питания	2	1	1	Сервис ВКС	PO4
6	Актуальные проблемы и перспективы развития гостиничного бизнеса.	2	1	1	Сервис ВКС	PO5
	Итоговая аттестация	4		4	Сервис ВКС	PO1–PO5
	Итого	16	6	10		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/ технологии
РО1. Применять методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Текущий контроль осуществляется в форме обсуждения учебных материалов и разработанных авторских подходов	Сервис ВКС
РО2. Разрабатывать и обосновывать решения в части деятельности, относящейся к сфере торговли и услуг	Текущий контроль осуществляется в форме обсуждения учебных материалов и разработанных авторских подходов	Сервис ВКС
РО3. Обеспечивать документарное сопровождение внешнеторговых контрактов, знать транспортнологистическое обеспечение	Текущий контроль осуществляется в форме обсуждения учебных материалов и разработанных авторских подходов	Сервис ВКС
РО4. Готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Текущий контроль осуществляется в форме обсуждения учебных материалов и разработанных авторских подходов	Сервис ВКС
РО5. Осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Текущий контроль осуществляется в форме обсуждения учебных материалов и разработанных авторских подходов	Сервис ВКС

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Слушателями самостоятельно изучаются представленные учебно-методические материалы.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

1. Материалы I Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Региональные рынки потребительских товаров: качество, экологичность, ответственность бизнеса», 2016 г. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://economics.sfu-kras.ru/rrpt/>.

2. Материалы II Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Региональные рынки потребительских товаров: качество, экологичность, ответственность бизнеса», 2019 г. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://economics.sfu-kras.ru/rrpt/>.

3. Материалы III Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Региональные рынки потребительских товаров: качество, экологичность, ответственность бизнеса», 2020 г. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://economics.sfu-kras.ru/rrpt/>.

3.2. Программное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций и др.)

1. Сайт конференции «Региональные рынки потребительских товаров: качество, экологичность, ответственность бизнеса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://economics.sfu-kras.ru/rrpt/>.

2. Электронные ресурсы библиотеки СФУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://elib.sfu-kras.ru>.

3. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.

4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://znanium.com/>.

5. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

6. Справочно-правовая система «Гарант» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Аттестация проводится в виде зачета по результатам работы в секциях конференции и подготовки публикации.

4.2 Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для аттестации является публикация статьи, подготовленной по окончании программы повышения квалификации.

Требования к статье:

– тематика статьи должна соответствовать одному из разделов программы повышения квалификации «Сфера услуг региона: актуальные вопросы обеспечения национальных приоритетов»;

– текст статьи должен состоять из следующих разделов: введение, которое включает в себя сформулированные цель и задачи работы, обоснование актуальности и новизны; теоретическая часть; практическую часть или результаты исследований, экспериментов, расчётов, итоги применения методик; вывод, в котором обязательно нужно написать о том, с каким результатом достигнута цель, поставленная в начале исследования; список специализированной литературы;

– ссылки на литературу оформляются согласно ГОСТ Р 7.05–2008;

– материалы публикации должны быть оформлены в соответствии с указанными требованиями: текстовый редактор — MS Word, шрифт 12 Times New Roman, межстрочный интервал — 1,15, размеры листа 210×297, поля — 25 мм со всех сторон. Новый абзац должен начинаться с отступа. Расположение таблиц и графических материалов – по тексту статьи. Объем материалов — до 5 страниц (полных). Нумерацию страниц не использовать. Сноски оформляются сплошной нумерацией по тексту в квадратных скобках — [1], [2] и т.д.

На первой строке указывается УДК, на второй — название доклада прописными буквами, на следующей строке — фамилии и инициалы авторов, ниже – полное название представляемой организации; далее аннотация (не более 1500 знаков), ключевые слова, текст статьи, список литературы.

Программу составили:

Д-р пед. наук, доцент

И.В. Кротова

Канд. эконом. наук, доцент

М.А. Конищева

Канд. эконом. наук, доцент

Е.А. Герасимова

Руководитель программы:

Д-р пед. наук, доцент

И.В. Кротова