

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



СВЕРЖДАЮ:
Ректор

М.В. Румянцев
2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«Современные технологии организации деятельности предприятия
ресторанного бизнеса»**

Красноярск 2021

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Программа направлена на совершенствование знаний и умений слушателей в области управленческих и производственных технологий организации деятельности и обслуживания гостей предприятий общественного питания и, в частности, ресторанного бизнеса. В результате слушатели приобретают компетенции по общему менеджменту, управлению персоналом, технологии общественного питания и ресторанному сервису. Программа ориентирована на слушателей, которые продолжают своё менеджмент-образование, интересуются новыми знаниями и навыками в управленческой деятельности.

1.2. Цель программы

Совершенствование компетенций по управлению предприятиями ресторанного бизнеса посредством изучения современных технологии организации их деятельности.

1.3. Компетенции (трудовые функции)

Программа ориентирована на совершенствование знаний и умений специалистов и руководителей по обобщенной трудовой функции профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания»:

- А/5 «Управление и контроль текущей деятельности сотрудников, служб, отделов»

1.4. Планируемые результаты обучения

1. Представлять технологию организации процесса питания и анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению.
2. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания.
3. Применять стратегические и тактические методы управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов.
4. Применять методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации.
5. Представлять технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания.

1.5. Категория слушателей

Специалисты предприятий, которым необходимо развитие и совершенствование навыков управления в сфере общественного питания (ресторанного бизнеса).

Не менее одного года практического опыта не ниже 4-го квалификационного уровня.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Наличие законченного средне-специального или высшего образования.

1.7. Продолжительность обучения: 76 часов.

1.8. Форма обучения

Заочная (дистанционная) с очными консультациями (по согласованию).

Очно-заочная с использованием 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).

Аудитория с проекционным оборудованием для консультаций.

Для доступа к учебным материалам на платформе электронного обучения СФУ (<https://e.sfu-kras.ru/>) слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в Интернет.

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.	Менеджмент организации	18	7	11		
1.1.	Система управления. Управленческая способность	4	2	4	Электронный курс в LMS Moodle	Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания. Применять стратегические и тактические методы управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов
1.2.	Механизм и структура управления	4	2	2		
1.3.	Процесс управления	4	-	4		
1.4.	Механизм развития менеджмента	6	3	3		
2.	Управление персоналом в ресторанном бизнесе	18	7	11		
2.1.	Система и функции управления человеческими ресурсами	4	2	2	Электронный курс в LMS Moodle	Применять методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации
2.2.	Обеспечение организации человеческими ресурсами	5	2	3		
2.3.	Развитие человеческих ресурсов	4	-	4		
2.4.	Оценка и аттестация персонала	5	1	4		
3.	Технология и организация общественного питания	18	7	11		

№ 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		
3.1	Нормативная, техническая и технологическая документация регламентирующая качество ресторанной продукции	4	2	2	Электронный курс в LMS Moodle	Представлять технологию организации процесса питания и анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению
3.2	Способы и принципы в технологии приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий	5	2	3		
3.3	Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в технологии приготовления ресторанной продукции	4	1	3		
3.4	Технология приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий	5	2	3		
4.	Ресторанный сервис	18	7	11		
4.1	Сервисная деятельность в системе удовлетворения потребностей	6	3	3	Электронный курс в LMS Moodle	Представлять технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания
4.2	Теория и практика организации обслуживания ресторанного сервиса, технологии продаж	6	3	3		
4.3	Правила профессионального обслуживания и подготовка ресторана к приему гостей	6	4	2		
	Итоговый контроль	4		4	Электронный курс в LMS Moodle	
	ИТОГО	76	28	46		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
Представлять технологию организации процесса питания и анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Решение расчетно-графических-задач. Тестирование	Электронный курс в LMS Moodle
Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	Решение кейс-задач. Тестирование	Электронный курс в LMS Moodle
Применять стратегические и тактические методы управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов	Решение кейс-задач. Тестирование	Электронный курс в LMS Moodle
Применять методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации	Решение кейс-задач. Тестирование	Электронный курс в LMS Moodle
Представлять технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания	Решение кейс-задач. Дискуссия. Тестирование	Электронный курс в LMS Moodle

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа проходит в системе LMS Moodle и включает изучение теоретического материала, работу с базой тестовых заданий, решение кейс-задач (конкретных практических ситуаций).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
7	Джум Т.А., Зайко Г.М.	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие	М.: Магистр, 2015
Дополнительная литература			
1	Коротков Э.М.	Концепция российского менеджмента: учеб. пособие	М.: Издательско-консалтинговая компания «ДеКА», 2004
2	Чаплина А.Н., Герасимова Е.А., Гнедых Н.Н., Щедрина И.В., Клименкова Т.А.	Методология и методы исследования систем управления современных организаций: учеб. пособие	Красноярск: КГТЭИ, 2011
3	Чаплина А.Н., Кошелева И.В., Вашко Т.А.	Культура управления: учеб. пособие	Красноярск: КГТЭИ, 2006
4	Чаплина А.Н., Щедрина И.В.	Менеджмент в торговле: учеб. пособие для студентов специальности 080502.65 и направления подготовки 080100.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2010
5	Коротков Э.М.	Менеджмент: учебник для бакалавров по направлению и спец. «Менеджмент»	М.: Юрайт, 2012
6	Кафидов В.В.	Управление человеческими ресурсами: для бакалавров и специалистов	М.: Питер, 2013
7	Генкин Б.М., Никитина И.А.	Управление человеческими ресурсами: учебник для вузов	М.: НОРМА, 2013
8	Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов	СПб.: Троицкий мост, 2012
9	Кибанов А.Я., Дуракова И.Б.	Управление персоналом организации: актуальные технологии найма, адаптации и аттестации: учеб. пособие	М.: КНОРУС, 2014
10	Мглинец А.И.	Технология приготовления ресторанной продукции	СПб.: Троицкий мост, 2014
11	Федцов В.Г.	Культура ресторанного сервиса: учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса	Москва: Дашков и К°, 2014
12	Жилкова Ю.В., Макаренко З.В., Насырова Л.А., Шариков В.И.	Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие	СПб.: Троицкий мост, 2014
13	Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К.	Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Методические разработки			
1	Клименкова Т.А.	ЭОК «Менеджмент»	СФУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=82
2	Щедрина И.В.	ЭОК «Управление человеческими ресурсами»	СФУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=16383
3	Евтухова О.М.	Технология приготовления ресторанной продукции: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...38.03.02.16 Высшая школа ресторанного менеджмента]	Красноярск: СФУ, 2018
4	Балябина Т.А., Тимофеева А.М.	Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях: учебно-метод. комплекс	Красноярск: СФУ, 2014

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

ЭБС «ИНФРА-М»	http://www.znaniyum.com/
Научная электронная библиотека eLibrary	http://elibrary.ru/defaultx.asp
Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»	http://cyberleninka.ru/
Информационно-справочная система «Консультант плюс»	http://www.consultant.ru/

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе повышения квалификации предполагает выполнение текущих заданий в электронном курсе.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для аттестации является выполнение всех практических заданий каждого модуля (курса) и прохождение итогового тестирования с результатом 60 % и выше.

Программу составили:

Канд. экон. наук, доцент кафедры БК ВШРМ ИГ

И.В. Щедрина

Канд. экон. наук, доцент кафедры БК ВШРМ ИГ

Т.А. Клименкова

Канд. биолог. наук, доцент кафедры БК ВШРМ ИГ

О.М. Евтухова

Канд. экон. наук, доцент кафедры БК ВШРМ ИГ

Н.Н. Еронкевич

HR-директор Bellini group

Травкина И.Г.

Руководитель программы:

Канд. экон. наук, доцент кафедры БК ВШРМ ИГ

С.В. Здрестова-Захаренкова

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Центра ДПО
Института гастрономии

Е.Г. Мягкова