

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

«Предпринимательские решения в ресторанном бизнесе»

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Предпринимательские решения в ресторанном бизнесе» направлена на развитие предпринимательских компетенций в индустрии гостеприимства. Сочетая традиции классического университетского бизнес-образования с современными технологиями, программа позволит сформировать и развить компетенции, актуальные для российской экономики.

Программа направлена на собственников ресторанного бизнеса и рестораторов, желающих повысить конкурентоспособность своего предприятия.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт 08.036 «Специалист по работе с инвестиционными проектами», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 16 апреля 2018 года № 239 н;
- Профессиональный стандарт 08.037 «Бизнес-аналитик», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 14 декабря 2018 года №807н;
- 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 — формирование предпринимательских компетенций в индустрии гастрономии и гостеприимства, способных развивать индустрию и создавать возможности для новых проектов.

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

В соответствии с профессиональным стандартом 08.036 «Специалист по работе с инвестиционными проектами» методы и формы обучения по программе направлены на формирование следующих трудовых функций:

- А/01.6 Разработка инвестиционного проекта.

В соответствии с профессиональным стандартом 08.037 «Бизнес-аналитик», методы и формы обучения по программе направлены на формирование следующих трудовых функций:

- D/02.6 Анализ, обоснование и выбор решения.

1.4. Планируемые результаты обучения (РО)

В результате освоения программы слушатели будут способны:

РО1. Подготавливать предложения по инвестиционным проектам в соответствии с критериями их рыночной привлекательности, целями проекта и

критериями отбора продукции, полученными от заказчика.

РО2. Рассчитывать срок окупаемости и потребности в кредитных ресурсах на основе доли собственных средств акционеров проекта.

РО3. Оценивать устойчивость проекта к изменению условий внутренней и внешней среды.

РО4. Оценивать бизнес-возможность реализации решения с точки зрения выбранных целевых показателей.

РО5. Применять информационные технологии для целей бизнес-анализа.

1.5. Категория слушателей

Курс ориентирован на собственников ресторанного бизнеса и рестораторов

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

В соответствии с требованиями к образованию и обучению, предъявляемыми к 6 уровню квалификации профессиональных стандартов необходимо иметь высшее образование.

1.7. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 18 часов.

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 «Предпринимательские решения в ресторанном бизнесе»:

- модульная структура программы;
- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- реальные кейсы ресторанного бизнеса.

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, час.	В том числе:		Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа	
1.	Образование	5	4	1	
1.1	Нужно ли предпринимателю учиться?	3	2	1	PO1
1.2	Образование и рестораны – точки соприкосновения двух сфер.	1	1	-	PO1, PO4
1.3	Шеф-повар – это непрерывное образование!	1	1	-	PO1
2.	Наука и технологии	5	4	1	
2.1	Персонализированные гастрономические диеты на основе генетических особенностей потребителя.	1	1	-	PO5
2.2	Фудтех – еда ли это?	1	1	-	PO1
2.3	Рынок FoodNet.	1	1	-	PO1, PO2
2.4	Безотходная кухня: технологические решения по повышению эффективности производственного цикла предприятий.	2	1	1	PO3
3.	Предпринимательство	6	5	1	
3.1	Маркетинг через раскрутку ресторана.	2	2	-	PO4, PO5
3.2	Как построить работу ресторана без потерь. Бережливый подход.	1	1	-	PO2, PO3, PO5
3.3	Смерть ресторанного бизнеса: что меняет индустрию?	2	1	1	PO1, PO2, PO4
3.4	Управление покупательским поведением в ресторане через CRM-маркетинг и программы лояльности.	1	1	-	PO5
4.	Итоговый контроль	2	-	2	PO1-PO5
	ИТОГО	18	13	5	

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия / формы текущего контроля	Используемые ресурсы / инструменты / технологии
РО1. Подготавливать предложения по инвестиционным проектам в соответствии с критериями их рыночной привлекательности, целями проекта и критериями отбора продукции, полученными от заказчика	1. Обсуждение и дискуссия 2. Решение кейс-задач 3. Установление причинно-следственных связей. 4. Формулирование проблемы и самостоятельное создание способов решения.	Презентация. Лекция. Метод наблюдения. Подборка нормативных документов РФ в области общественного питания. Метод экспертной оценки. Учебно-методические материалы. Работа с документами заведения общественного питания.
РО2. Рассчитывать срок окупаемости и потребности в кредитных ресурсах на основе доли собственных средств акционеров проекта	1. Решение кейс-задач 2. Семинары	
РО3. Оценивать устойчивость проекта к изменению условий внутренней и внешней сред	1. Обсуждение и дискуссия 2. Решение кейс-задач	
РО4. Оценивать бизнес-возможность реализации решения с точки зрения выбранных целевых показателей	1. Обсуждение и дискуссия 2. Решение кейс-задач 3. Формулирование проблемы и самостоятельное создание способов решения.	
РО5. Применять информационные технологии для целей бизнес-анализа	1. Дискуссия 2. Установление причинно-следственных связей. 3. Формулирование проблемы и самостоятельное создание способов решения.	

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

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).

На любом этапе изучения курса у слушателя есть возможность задать вопрос преподавателю по теме или обратиться в техническую службу за помощью в устранении возникших проблем.

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

1. Экланд, Саймон. Ангелы, драконы и стервятники. Как привлечь правильных инвесторов в свой стартап и сохранить бизнес : пер. с англ. / С. Экланд. – Москва : Манн, Иванов и Фербер, 2011. - 280 с.

2. Друкер, П.Ф. Бизнес и инновации (Innovation and Entrepreneurship): пер. с англ. / П.Ф. Друкер. – Москва : Вильямс, 2007. – 432 с.
3. Рис, Э. Бизнес с нуля: Метод Lean Startup для быстрого тестирования идей и выбора бизнес-модели / Э. Рис. – Москва : Альпина Паблишер, 2020. – 255 с.
4. Трифоненкова, Т.Ю. Финансирование инноваций : учебное пособие / Т.Ю. Трифоненкова. – Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 139 с.
5. Бланк, С. Стартап: Настольная книга основателя / С. Бланк, Б. Дорф : пер. с англ. – 5-е изд. – Москва : Альпина Паблишер, 2019. – 616 с.

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

Размещенные на образовательной платформе Ispring:

1. Набор всех необходимых для обучения ресурсов.
2. Дополнительные ссылки и материалы в формате PDF по темам курса для самостоятельного изучения.
3. Медиатека, содержащая тематические материалы, расширяющие содержание тем курса, а также краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (видео, скринкасты, текстовые пояснения), ссылки на учебно-методические материалы для программы.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Программа предусматривает проведение текущей и итоговой аттестации. Текущая аттестация слушателей проводится на основе оценки активности и участия в дискуссиях в ходе занятий.

Итоговая аттестация проводится в формате решения кейсов.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя обсуждение и дискуссию при решении кейсовых задач.

Слушатель считается аттестованным при посещении более 70% учебного плана и прохождении итоговой аттестации.

Программу составили:

Директор института гастрономии



А.В. Горенский

Руководитель Центра ДПО
Института гастрономии



Е.Г. Мягкова

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Центра ДПО
Института гастрономии



Е.Г. Мягкова