МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«САМАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета

ФГАОУ ВО «СГЭУ»

протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_\_\_ 2024г.

И.о. ректора \_\_\_\_\_\_\_\_Е.А. Кандрашина

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**«Школа ФРИО Самарской области «Высшая школа мастерства»**

**Самара, 2024**

1. **Цели и задачи ДООП**

Целями ДООП «Школа ФРИО Самарской области «Высшая школа мастерства» (далее – Высшая школа мастерства) являются:

1. освоение и систематизация базовых знаний, относящихся к ресторанному бизнесу;
2. освоение навыка построения эффективных коммуникаций с клиентами;
3. воспитание чувства ответственности за результаты своего труда; формирование установки на эффективную деятельность в ресторанном бизнесе, на недопустимости действий, нарушающих правовые, этические нормы работы;
4. приобретение опыта проектной деятельности, создания, оформления проектов в сфере ресторанного бизнеса;
5. формирование представления о современном рынке труда сферы общественного питания;
6. содействие в участии в стажировках и трудоустройстве в компании-партнере (работодателе).

В соответствии с поставленными целями Высшая школа мастерства реализует следующие задачи:

1. овладение базовыми знаниями, необходимых для построения карьеры в ресторанном бизнесе и собственного бизнеса в данной сфере;
2. развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов, применяющихся в ресторанном бизнесе;
3. воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм в сфере организации общественного питания;
4. организация программы наставничества со стороны практиков-представителей стратегического партнера (работодателя);
5. содействие в организации стажировок и трудоустройстве.

**2. Срок обучения**

Срок обучения по ДООП «Школа ФРИО Самарской области «Высшая школа мастерства» составляет 6 месяцев.

**3. Стоимость обучения**

Обучение по ДООП «Школа ФРИО Самарской области «Высшая школа мастерства» осуществляется на безвозмездной основе.

**4. Объем и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы  | Объем часов  |
| Объем ДООП  | 74 |
| в том числе:  |  |
| теоретические занятия  | 31 |
| практические занятия  | 30 |
| самостоятельная работа  | 13 |
| В том числе итоговая аттестация  | 7 |

**5. Содержание ДООП**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание | Трудоемкость | Количество часов |
| Теоретические знания | Практические знания | Самостоятельная работа |
| Основы управление внутренним климатом ресторана в соответсвии со стандартами (освещение, звук, запах, температура) | 4 | 2 | 2 | 0 |
| Санитария и гигиена ресторанного бизнеса (помещения, персонал) | 4 | 2 | 2 | 0 |
| Управление эмоциональным климатом | 5 | 2 | 2 | 1 |
| Основы управления техническим оснащением ресторана | 4 | 2 | 2 | 0 |
| Организация и управление работы хостесс | 5 | 2 | 2 | 1 |
| Анализ, мониторинг и управление взаимодействием «Кухня-Бар-Сервис»  | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Основы кадрового делопроизводства в ресторанном бизнесе | 4 | 2 | 1 | 1 |
| Виды и возможности систем автоматизированного учета ресторанного бизнеса. Управление данными | 4 | 2 | 1 | 1 |
| Взаимодействие с контролирующими органами  | 4 | 2 | 2 | 0 |
| Основа трудовых отношений. Основные критерии в формировании фонда оплаты труда сотрудников | 5 | 2 | 2 | 1 |
| Расчетно - кассовая дисциплина. Управление финансовым потоком | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Конфликтология: психотипы людей и работа с возражениями | 5 | 2 | 2 | 1 |
| Особенности, формы, средства и методы обслуживания гостей | 4 | 2 | 2 | 0 |
| Основы стратегического управления персоналом: принципы и методы обучения персонала | 4 | 2 | 2 | 0 |
| Основы стимулирования труда и мотивации персонала | 4 | 2 | 1 | 1 |
| Эффективное выстраивание системы управления «открытие смены - обратная связь-мониторинг изменений» | 3 | 1 | 1 | 1 |
| Итоговая аттестация: решение кейсов от ФРИО Самарской области | 7 | - | 3 | 4 |
| Итого | 74 | 31 | 30 | 13 |

**6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

Для реализации ДООП предусмотрены: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (теоретические занятия), занятий семинарского типа (практические занятия), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, итоговой аттестации, библиотека.

**7. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Университета имеет электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**8. Основная литература**

**Электронные издания:**

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539413.
2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543935.
3. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг в общественном питании : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 258 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18828-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/551761.
4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593>.
5. Охременко, И. В. Конфликтология : учебное пособие для вузов / И. В. Охременко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 154 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05147-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539640>.
6. Чернова, Г. Р. Конфликтология : учебное пособие для вузов / Г. Р. Чернова, М. В. Сергеева, А. А. Беляева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 200 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17752-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533668>.
7. Леонов, Н. И. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 395 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10838-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541180>.

**Дополнительные источники:**

1. Казаринова, О. И. Мотивационная политика на предприятиях ресторанного бизнеса / О. И. Казаринова // Траектории развития, Москва, 26 февраля 2020 года. – Москва: Вест-Ост-Ферлаг Берлин, 2020. – С. 206-211. – EDN YUIGST.
2. Киселева, Е. С. Исследование бизнес-процессов ресторанного бизнеса, необходимость и важность их постоянного улучшения / Е. С. Киселева, Е. Р. Мысева // Инновационные механизмы управления цифровой и региональной экономикой : Материалы VI Международной студенческой научной конференции, Москва, 22–23 мая 2024 года. – Москва: Национальный исследовательский ядерный университет МИФИ, 2024. – С. 310-320. – EDN GVDHMI.
3. Костин, Н. К. Теоретические и практические аспекты применения предиктивной бизнес-аналитики в сфере ресторанного бизнеса / Н. К. Костин, Е. С. Гаврилюк // Известия высших учебных заведений. Серия: Экономика, финансы и управление производством. – 2024. – № 2(60). – С. 14-22. – DOI 10.6060/ivecofin.20246021.679. – EDN QQYADA.
4. Орфаниди, В. К. Бизнес-процессы предприятий ресторанного бизнеса и их проектирование / В. К. Орфаниди // Проспект свободный – 2021 : Материалы XVII Международной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Красноярск, 19–24 апреля 2021 года / Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Сибирский федеральный университет Франчук Светлана Константиновна - ответственный за выпуск. – Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2021. – С. 661-664. – EDN GESYCQ.
5. Латышева, А. А. Реинжиниринг бизнес-процессов ресторанного бизнеса путем внедрения электронного меню / А. А. Латышева // Инжиниринг предприятий и управление знаниями (ИП&УЗ-2022) : Сборник научных трудов XXV Российской научной конференции. В 2-х томах, Москва, 06–07 декабря 2022 года / Под научной редакцией Ю.Ф. Тельнова. Том 2. – Москва: Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, 2022. – С. 109-115. – EDN GJWMBY.

**9. Фонд оценочных средств по программе**

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений участников, освоивших ДООП «Школа ФРИО Самарской области «Высшая школа мастерства».

В результате освоения программы участник должен:

1. понимать и разбираться в системе работы ресторанного бизнеса;
2. понимать механизмы управления эмоциональным климатом персонала;
3. разбираться в основах организация и управления работы хостесс;
4. умение проводить анализ, мониторинг и осуществлять управление взаимодействием «Кухня-Бар-Сервис»;
5. уверенно пользоваться навыком ведения переговоров, решения конфликтов и работы с возражениями;
6. уметь разрабатывать и применять стратегии работы с различными психотипами клиентов;
7. понимать систему взаимодействия с контролирующими органами.

Знать:

1. основы управление внутренним климатом ресторана в соответсвии со стандартами;
2. основы санитарии и гигиена ресторанного бизнеса;
3. основы управления техническим оснащением ресторана;
4. основы кадрового делопроизводства в ресторанном бизнесе;
5. виды и возможности систем автоматизированного учета ресторанного бизнеса;
6. основы трудовых отношений;
7. основы управления финансовыми потоками в ресторанном бизнесе;
8. основы стратегического управления персоналом;
9. формы адаптации и профессиональной подготовки (переподготовки) персонала.

**Текущий контроль** знаний представляет собой контроль освоения программного материала ДООП, с целью своевременной коррекции обучения, активизации самостоятельной работы и проверки уровня знаний и умений обучающихся, сформированности компетенций.

 **Итоговая аттестация** по ДООП позволяет оценить степень выраженности (сформированности) образовательных результатов:

Формы текущего контроля знаний:

1. опрос (устный);
2. выполнение практических заданий.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется слушателями в течение всего периода освоения дисциплины после изучения новой темы.

Преподаватель (организатор) проверяет правильность выполнения практических заданий слушателем, контролирует знание слушателем пройденного материала с помощью контрольных вопросов или тестирования.

По окончании обучения проводится итоговая аттестация в форме решения кейсов от ФРИО Самарской области и выдается сертификат о прохождении ДООП (приложение 1).

**10. Особенности реализации ДООП для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Участники с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных обучающихся, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала.

Подбор и разработка учебных материалов должны производится с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Выбор средств и методов обучения осуществляется самим преподавателям. При этом в образовательном процессе рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими участниками, создании комфортного психологического климата в группе. Согласно требованиям, установленным Минобрнауки России к порядку реализации образовательной деятельности в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, необходимо иметь в виду, что:

1. инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь.
2. инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

При проведении промежуточной аттестации по дисциплине обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

1. проведение аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
2. присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с экзаменатором);
3. пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
4. обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению участвующего инвалида продолжительность сдачи экзамена может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

1. продолжительность сдачи экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
2. продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

В зависимости от индивидуальных особенностей участвующего с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а) для слепых:

1. задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;
2. письменные задания выполняются участниками на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;
3. при необходимости участнику предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

1. задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
2. обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
3. при необходимости участнику предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у участников;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

1. обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости участнику предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
2. по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

1. письменные задания выполняются участниками на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
2. по их желанию испытания проводятся в устной форме.

О необходимости обеспечения специальных условий для проведения аттестации участник должен сообщить письменно не позднее, чем за 10 дней до начала аттестации. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у участника индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

**11. Регламент по проектированию, реализации и организации периодического обновления (актуализации) ДООП**

Изменения и дополнения, вносимые в структуру, содержание и компоненты ДООП «Школа ФРИО Самарской области «Высшая школа мастерства» утверждаются Ученым советом Университета. Актуализация ДООП и составляющих ее документов осуществляется ежегодно.

**Составители программы**

Белова Екатерина Александровна – специалист по УМР управления по проектной работе

Замятина Виктория Владимировна – делопроизводитель отдела практической подготовки управления по проектной работе

Приложение 1

к ДООП «Школа ФРИО Самарской области

«Высшая школа мастерства»

**Формат сертификата**

