

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой
промышленности»
О.В. Юдина
« 04 » 20 19 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
программа повышения квалификации

**Управление текущей деятельностью отделов, служб, предприятий, производств (по
отраслям).**

Красноярск 2019

СОДЕРЖАНИЕ:

стр.

1. ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ (ДППК)	2
2. СТРУКТУРА ДППК (УЧЕБНЫЙ ПЛАН)	3
3. СОДЕРЖАНИЕ ДППК	4
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДППК	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДППК	7

1. ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

1.1. Область применения и нормативные ссылки.

Настоящая программа устанавливает минимальные требования к знаниям и умениям обучающегося и определяет содержание и виды занятий и отчетности. Программа предназначена для преподавателей, специалистов и руководителей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, предприятий общественного питания, руководителей малых предприятий общественного питания, ресторанов и гостиниц.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации разработана на основании профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (утвержден 07.05.2015).

1.2. Цели и задачи дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.

Обеспечение эффективности управления деятельностью предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, предприятий общественного питания, производства продукции и обслуживание потребителей, управления и контроля текущей деятельности сотрудников отделов и служб.

В результате освоения программы обучающийся должен знать:

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;
- основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятия питания;
- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;
- технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания.

В результате освоения программы обучающийся должен уметь:

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;
- владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания;
- осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети предприятий питания;
- владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение дополнительной профессиональной программы повышения квалификации:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

2. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Тема: «Управление текущей деятельностью отделов, служб, предприятий производств (по отраслям)»

Аннотация: программа предполагает формирование управленческих навыков и компетенций для успешного менеджмента компании и принятия эффективных решений в бизнесе.

Цель: повышение квалификации руководителей и специалистов предприятий и организаций общественного питания различных форм собственности

Категория слушателей: к освоению дополнительной профессиональной программы повышения квалификации допускаются лица различного возраста, имеющие среднее и высшее профессиональное образование, и опыт практической работы, занимающие должности руководителей, руководителей специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб), начальников отделов предприятий пищевой и перерабатывающей отраслей.

Форма обучения: очная

Срок обучения: 72 часа/ 12 учебных дней/

Документ: удостоверения о повышении квалификации

Место обучения: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», ул. П.Железняк, 14, г. Красноярск, ауд. 55

Количество слушателей: 1 группа/ 25 человек.

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1.	Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы	6	2	2	2
2.	Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания	6	2	2	2
3.	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	2	2	2
4.	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	6	2	2	2
5.	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	2	2	2
6.	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	6	2	2	2
7.	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	6	2	2	2
8.	Управление проектами и изменениями на предприятии питания	6	2	2	2
9.	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания	6	2	2	2
10.	Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	6	2	2	2
11.	Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	6	2	2	2
	Итоговая аттестация	6			
	Итого:	72	22	22	22

3. СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Наименование тематических блоков	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы	Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале. Проведение вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы. Распределение обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы. Координация деятельности сотрудников производственной службы. Контроль выполнения сотрудниками регламентов производственной службы. Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания. Управление конфликтными ситуациями в коллективе. Реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности. Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.	2
	Практическое занятие. Использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы. Разработка и проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных.	2
	Самостоятельная работа. Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.	2
Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания	Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале. Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных. Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания регламентов службы. Взаимодействие с другими отделами (службами) предприятия питания. Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.	2
	Практическое занятие. Контроль последовательности соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей.	2
	Самостоятельная работа. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы.	2
Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов). Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов). Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания. Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)	2
	Практическое занятие. Оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Использование наставничества, делегирования, коучинга и других современных форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	2
	Самостоятельная работа. Трудовое законодательство Российской Федерации. Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	2
Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам. Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.	2
	Практическое занятие. Организация устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами. Протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".	2

	Самостоятельная работа. Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.	2
Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Организация службы внутреннего контроля. Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников. Организация контроля исполнения персоналом принятых решений. Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений. Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	2
	Практическое занятие. Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов). Разработка системы контроля на предприятиях питания. Анализ проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.	2
	Самостоятельная работа. Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.	2
Анализ и оценка деятельности предприятия питания	Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений. Организация системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания. Руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.	2
	Практическое занятие. Планирование и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания. Стратегический и ситуационный анализ и оценка результатов деятельности предприятий питания. Количественная оценка, анализ и презентация информации о продукции и услугах предприятия питания. Создание баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания.	2
	Самостоятельная работа. Формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания.	2
Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	Определение задач и целей развития предприятия питания. Формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания. Реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие. Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания. Стратегический контроль деятельности предприятия питания. Оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. Выявление стратегических проблем развития предприятия питания и разработка мер по их устранению.	2
	Практическое занятие. Разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания.	2
	Самостоятельная работа. Основы риск-менеджмента и антикризисного управления.	2
Управление проектами и изменениями на предприятии питания	Планирование и управление организацией процесса преобразований. Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания. Оценка эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания.	2
	Практическое занятие. Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания. Управление командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания.	2
	Самостоятельная работа. Способы преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.	2
Разработка концепции и стратегии развития	Определение задач и целей развития сети предприятий питания. Формирование и реализация конкурентоспособной стратегии развития сети предприятий питания. Управление процессом организационного проектирования сети предприятий питания. Выявление стратегических проблем развития сети предприятий питания и разработка мер по их устранению.	2

сети предприятий питания	Практическое занятие. Создание системы мониторинга факторов внешней и внутренней среды сети предприятий питания.	2
	Самостоятельная работа. Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания. Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.	2
Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	Выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон. Проведение встреч и переговоров с крупными потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами	2
	Практическое занятие. Выявление, раскрытие и устранение конфликтов интересов сети предприятий питания и собственников бизнеса, заинтересованных сторон.	2
	Самостоятельная работа. Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.	2
Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	Выявление потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания. Управление разработкой и внедрением инновационных технологий деятельностью предприятий, входящих в сеть предприятий питания. Планирование и управление внедрением изменений в развитии сети предприятий питания. Оценка эффективности внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью сети предприятий питания.	2
	Практическое занятие. Принятие стратегических решений по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности.	2
	Самостоятельная работа. Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания. Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания.	2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации требует наличия учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, компьютерный стол, наглядные пособия, информационный стенд, доска.

Технические средства обучения: интерактивная доска, компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

4.2. Информационное обеспечение дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.

Основные источники:

1. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (1-е изд.) учебник 2017
2. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании (1-е изд.) учебник 2017
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (1-е изд.) учебник 2017
4. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности (1-е изд.) учебник 2017
5. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания (5-е изд.) учебник 2017
6. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности (1-е изд.) учебник 2017

Интернет-ресурсы:

Редакционно-информационное агентство "Стандарты и качество". Средство массовой информации, посвященное проблемам в области стандартизации и качества в разных отраслях промышленности. <http://www.stq.ru/>

Раздел "Управление качеством и ISO 9000" на ресурсе "Корпоративный менеджмент", где размещены учебники, курсы лекций, аналитические статьи, ссылки на другие источники информации в Интернет. <http://www.cfin.ru/management/iso9000/index.shtml>

Открытый проект по темам: управление качеством, управленческий консалтинг, психология торговли, интернет-маркетинг. Статьи, обзоры, консультации, форум. <http://www.klubok.net>

"QUALITY - Менеджмент качества и ISO 9000", Документы и материалы по менеджменту качества, стандартам ISO серии 9000, ежедневное обновление. <http://quality.eup.ru/>

Всероссийский научно-исследовательский институт классификации, терминологии и информации по стандартизации и качеству является Главным информационным центром Государственного комитета по стандартизации и метрологии. <http://www.vniiki.ru/>

"Управление изменениями в компании". Сайт, посвященный практике управления. Здесь можно найти информацию, недостающую для самостоятельного принятия решения. <http://markus.spb.ru/>

Раздел на сайте фирмы Биг, посвященный управлению качеством. <http://big.spb.ru/publications/other/qm/>

Журнал "Искусство управления" издательства "Открытые системы". <http://www.osp.ru/os/>

EUP.RU Экономика и управление на предприятиях: научно-образовательный портал. Бесплатная электронная библиотека. <http://eup.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания, по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания.