

Аннотация
образовательной программы высшего образования

Направления подготовки (специальности) **38.03.02 "Менеджмент"**

код и направление подготовки (специальности)

Профиль подготовки/специализации **38.03.02.17 "Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"**

код и направление подготовки (специальности)

Институт (кафедра), реализующие ОП ВО Институт гастрономии (базовая кафедра «Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE»)

Разработчики образовательной программы высшего образования:

1. Калинина Вероника Геннадьевна, руководитель проекта Высшая школа гастрономии Bellini Group, ул. Лиды Прушинской, 2, ауд. 3-37а, тел. 206-25-16, gastronomy.sfu@gmail.com, veronika19kalinina@gmail.com

2. Здрестова-Захаренкова Светлана Викторовна, руководитель ОП «Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE», и.о.зав.БК ВШРМ, канд.экон.наук, доцент базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» ИГ СФУ, ул. Лиды Прушинской, 2, ауд. 3-37а, тел. 8(902) 940-39-37, тел. 2062433, gastronomy.sfu@gmail.com, s_zachar@mail.ru

3. Гуц Денис Сергеевич, начальник отдела развития науки и высшего образования Министерства образования Красноярского края, канд.экон.наук, доцент базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» ИГ СФУ, ул. Лиды Прушинской, 2, ауд. 3-37а, тел. 2062433, gastronomy.sfu@gmail.com

4. Еронкевич Наталья Николаевна, канд.экон.наук, доцент базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» ИГ СФУ, ул. Лиды Прушинской, 2, ауд. 3-37а, тел. 2062433, gastronomy.sfu@gmail.com

5. Клименкова Татьяна Александровна, канд.экон.наук, доцент базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» ИГ СФУ, ул. Лиды Прушинской, 2, ауд. 3-37а, тел. 2062433, gastronomy.sfu@gmail.com

6. Максименко Ирина Анатольевна, канд.экон.наук, доцент базовой кафедры «Высшая школа ресторанного менеджмента» ИГ СФУ, ул. Лиды Прушинской, 2, ауд. 3-37а, тел. 2062433, gastronomy.sfu@gmail.com

Ф.И.О., должность, место работы, адрес, телефон, адрес электронной почты

Форма обучения очная

Ориентированность программы прикладной бакалавриат

(академический (ая) бакалавриат/магистратура, прикладной (ая) бакалавриат/магистратура)

Краткая характеристика ОП:

Цель (миссия) ОП – образовательная программа по направлению 38.03.02 «Менеджмент» профиль подготовки 38.03.02.17 "Высшая школа

гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE" предназначена для методического обеспечения комплексной и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных менеджеров в целях создания условий для приобретения ими необходимого уровня знаний, умений, навыков и опыта профессиональной деятельности в сфере управления организацией любой организационно-правовой формы (в том числе в сфере ресторанного бизнеса), а также предполагает развитие у обучающихся личностных качеств, формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в области организационно-управленческой, информационно-аналитической и предпринимательской деятельности в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки бакалавров.

Цель проекта - выпуск специалистов, востребованных во всём мире и постоянно развивающихся в одной из самых динамичных областей рынка – ресторанном бизнесе, способных качественно применять инструментарий практического менеджмента и современные управленческие технологии.

Срок освоения: Нормативный срок освоения данной ОП по очной форме обучения (включая последиplomный отпуск): 4 года.

Сроки освоения образовательной программы бакалавриата по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения, в соответствии с требованиями ФГОС ВО, увеличиваются на один год относительно нормативного срока очной формы обучения.

Общая трудоемкость: освоения студентом ОП по направлению подготовки бакалавра **38.03.02 «Менеджмент»** профиль 38.03.02.17 **«Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE»** за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению (включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и времени, отведенное на контроль качества освоения студентом ОП) равно **240 зачетным единицам**.

1 (одна) зачетная единица соответствует 36 (тридцати шести) академическим часам. Трудоемкость ОП по очной форме обучения за 1 (один) учебный год равна 60 (шестидесяти) зачетным единицам

Применение ЭО и ДОТ – ЭО применяется для ряда дисциплин, планируется переводение в ЭО не менее 50% дисциплин ОП,

ДОТ - не применяется.

Реализация в сетевой форме – не реализуется.

Реализация с международным участием – реализуется совместно с INSTITUT PAUL BOCUSE, г.Леон, Франция.

Реализация части / всех дисциплин на иностранном языке – реализуется для ряда дисциплин.

Программа частично/полностью/не адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не адаптирована.

Конкурентные преимущества для выпускника – высокая квалификация и практическая компетентность в области менеджмента в целом и ресторанного бизнеса в частности, с акцентом на кулинарное искусство, адаптированная к быстро меняющимся требованиям рынка, что позволяет выпускникам работать в различных сферах бизнеса, связанных с организацией питания.

Для всех, кто хочет стать шеф-поваром, первый шаг к достижению цели – обучение кулинарному мастерству. Мастер-классы от ведущих экспертов ресторанного бизнеса, посещение специализированных мероприятий, выставок и дегустаций.

Образование и опыт – секрет успеха для начинающих профессионалов.

2 диплома: российский государственного образца и международный от INSTITUT PAUL BOCUSE

Слово «**manager**» в переводе с **английского** буквально означает «**УПРАВЛЯТЬ, ЗАВЕДОВАТЬ, СТОЯТЬ ВО ГЛАВЕ**». Менеджер - это специалист, умеющий грамотно координировать деятельность организации, решать проблемные ситуации в короткие сроки, влиять на сотрудников своим авторитетом и компетентностью. Профессия менеджера относится к классу эвристических, она связана с управлением другими людьми, с анализом, планированием, контролем и мотивированием. Эта профессия требует высокой эрудиции, оригинальности мышления, стремления к развитию и постоянному обучению. Студенты овладевают экономическими, финансовыми, административными и организационными методами управления предприятия, которые позволяют осуществлять поиск новых рыночных возможностей в ресторанной индустрии и кулинарном искусстве. Это неоценимый вклад в профессиональное развитие будущих руководителей и шеф-поваров. Полученные студентами знания позволяют выпускникам данного профиля успешно работать на уже существующих предприятиях ресторанного бизнеса, а также открыть собственное дело (ресторан, кафе, пекарню и т.п.) и успешно управлять им.

Преимущества профессии: престиж; простор для творческого подхода к делу; возможность реализовать собственные амбиции; социальная значимость. Глубокие и практико-ориентированные общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, полученные из практического опыта работы в реальных условиях индустрии, позволяют создавать новый бизнес и управлять им, осуществлять организационно-экономическую, проектно-управленческую, внешнеэкономическую, предпринимательскую, научно-исследовательскую деятельность.

Трудоустройство. Область профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки бакалавра **38.03.02 «Менеджмент»**

профиль 38.03.02.17 «**Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE**» включает подготовку будущих менеджеров:

- для организаций (в том числе ресторанного бизнеса) любой организационно-правовой формы (коммерческих, некоммерческих, государственных, муниципальных), в которых выпускники работают в качестве исполнителей и координаторов по проведению организационно-технических мероприятий и администрированию реализации оперативных управленческих решений или руководителей младшего уровня в различных службах аппарата управления;

- для структур, в которых выпускники являются предпринимателями, создающими и развивающими собственное дело (бизнес), владеющие современными методами управления, способные осуществлять профессиональную деятельность в системе управления организаций (в том числе ресторанного бизнеса) и качественно применять инструментарий практического менеджмента и современные управленческие технологии.

Регулярная практика в ресторанах и его подразделениях является главным конкурентным преимуществом при устройстве на работу перед другими соискателями.

Бакалавр-выпускник может работать:

- заместителем директора в ресторанах, барах, кафе и т.п.;
- руководителем / управляющим департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- шеф-поваром;
- су-шефом;
- бренд-шефом;
- заместителем директора по производству на предприятиях ресторанного бизнеса;
- менеджером по производству в ресторанной индустрии;
- менеджером инновационных технологий на предприятиях ресторанного бизнеса;
- открыть собственное дело.

Согласно философии основателя INSTITUT PAUL BOCUSE Поля Бокюза выпускники образовательной программы станут:

рестораторами,

потому что шеф-повара должны быть полноценными рестораторами, умеющими управлять кухней на всех уровнях: готовить, выбирать и закупать продукты, управлять персоналом и влиять на маркетинг ресторана.

опытными рестораторами, сразу после выпуска,

потому что будут готовы к трудоустройству сразу благодаря большому количеству практики / практической деятельности, полученной уже в институте, а также знанию всех бизнес-процессов ресторана и полученному опыту, чего и требует современная индустрия.

звёздными шефами,

потому что *по данным INSTITUT PAUL BOCUSE его выпускники:

- обладатели звёзд Мишлен;
- 33% выпускников успешно открывают собственные рестораны в течение 5 лет с момента окончания вуза*;
- 100% находят работу спустя 3 месяца после выпускного*ю

Сведения о ППС: Реализация ОП направления подготовки бакалавра **38.03.02 «Менеджмент»** профиль 38.03.02.17 **«Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE»** обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

СФУ и INSTITUT PAUL BOCUSE имеют мощный кадровый состав, как собственных преподавателей, так и приглашенных ученых из других учебных заведений, лучших шеф-поваров России и Франции, профессионалов из неакадемической среды.

Такие подходы к преподавательскому составу позволяют наполнить образовательную программу структурированным академическим подходом и дополнить глубоким практическим опытом и широким видением индустрии.

Доля преподавателей, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной образовательной программе, составляет не менее 70 %.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет не менее 70 %.

К образовательному процессу привлечено не менее 10 % преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

% острепенности штатных ППС, представителей работодателей

Стратегические партнеры (при наличии) – INSTITUT PAUL BOCUSE, г.Леон, Франция, группа компаний ресторанного холдинга Bellini Group г.Красноярск, Россия: АНО ДПО «Школа ресторанного менеджмента», Кафе пицца-паста бар «Перцы», «Мама's» семейный ресторанчик, Кофейня «Benedict coffee club», Ресторан «Якитория», Ресторан «Баран и бисер», Ресторан «Trattoria Formaggi», Гастропаб «Свинья и бисер», Кафе кофе холл «Крем» и др.