



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

**Институт агроинженерии и пищевых систем**

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
(программа повышения квалификации)  
ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ И СОТРУДНИКОВ КАДРОВОГО  
УПРАВЛЕНЧЕСКОГО РЕЗЕРВА  
«ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ  
ПРЕДПРИЯТИЕМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»**

**Трудоемкость – 144 ч.**

Разработчик: Балтийская высшая школа гастрономии  
Автор: кандидат технических наук, доцент, директор Притыкина Н.А.

г. Калининград, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2	УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	7
3	РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ ДПО	8
4	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	13
	4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	13
	4.2 Организация образовательного процесса	13
	4.3 Кадровое обеспечение	14
	4.4 Методические рекомендации по реализации программы	14
5	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ	14

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа реализуется в соответствии с Федеральным законом Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Программа рассчитана на лиц, которые ведут управленческую профессиональную деятельность в сфере общественного питания, и помогает повысить уровень личной мотивации и компетентности руководителей. Программа соответствует профессиональному стандарту «Руководитель предприятия питания» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. N 28/н).

**Цель:** повысить уровень личной мотивации и компетентности руководителей в процессах управления производственным поведением конкретных сотрудников и командой в целом, отношениями с посетителями для повышения качества технологии, сервиса и объёма продаж.

**Задачи:** Сформировать базу знаний и умений, в области управления и эффективного развития команды в области диагностики эмоционального состояния, технологии эффективной коммуникации на основе самоанализа, диагностики организационных проблем и вариантов развития, приемов правильного реагирования на различные виды поведения клиента и сотрудника, базовых техник коммуникации и приемов правильного реагирования на различные виды поведения клиента и сотрудника, системы обучения сотрудников в предприятии питания.

**Категория слушателей (требования к квалификации слушателей):** Лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование

**Срок освоения:** 144 ч. , 3 недели

**Режим занятий:** с отрывом от работы

**Форма обучения** очная, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

### **Планируемые результаты обучения. Компетентностный профиль программы.**

В результате освоения настоящей программы слушатель будет обладать знаниями, умениями и способностями выполнять трудовые действия, являющимися содержанием трудовых функций, которые предусмотрены профессиональным стандартом **33.008 «Руководитель предприятия пи-**

тания», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 № 28/н. Таким образом, компетентностный профиль программы будет определяться следующими привязанными к трудовым функциям трудовыми действиями, знаниями и умениями.

**ОТФ. В.** Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

**Трудовая функция В/01.6:** Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

**Знания:** Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;

Трудовое законодательство Российской Федерации;

Основы организации деятельности предприятий питания;

Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных  
Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала;

Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии  
Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания.

**Умения:** Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах;

Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов и (служб, отделов) предприятия питания;

Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе;

Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.

**Трудовые действия:** 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).

**Трудовая функция В/02.6:** Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

**Знания:** Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания;

Основы организации деятельности предприятий питания;  
Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций;  
Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур;  
Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет";

**Умения:** Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;

Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников;

Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.

**Трудовые действия:**

Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;

Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.

**Трудовая функция В/03.6:** Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

**Знания:** Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;

Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания;

Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;

Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.

**Умения:** Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания;

Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.

**Трудовые действия:**

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;

Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

**В соответствии с ООП 19.03.04 бакалавриата по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Балтийская высшая школа гастрономии», дата утверждения 24.05.2023 г.:**

ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5 Способен реализовывать мероприятия по организации и управлению производством, проектированию трудовых и производственных процессов, нормированию труда

ПК-5.1 Реализует в профессиональной деятельности методы организации работы малых трудовых коллективов. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормами профессиональной этики и корпоративной культуры

ПК-6 Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания

## 2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
1	«Как развивать себя и команду: 5 базовых формул управления».	12	8	2	2	Зачет
2	«Эмоциональный интеллект. Экспресс-диагностика поведения клиентов и сотрудников на основе эмоциональных состояний».	24	16	6	2	Зачет
3	«Эффективные коммуникации: взаимодействие в команде».	36	14	12	10	Зачет
4	«Основы и инструменты эффективного управления»	48	24	18	6	Зачет
5	«Основы построения внутренней системы обучения»	20	12	6	2	зачет
	Итоговая аттестация	4	0	4	0	Зачет
	Итого	144	74	18	22	

### КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА)

№ учебной недели с начала обучения		
1	2	3
	А	И

- – учебная неделя;
- А – промежуточная аттестация;
- И – итоговая аттестация;
- × – нет недели

### 3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Рабочая программа модуля «Как развивать себя и команду: 5 базовых формул управления»

##### 3.1.1 Пояснительная записка

Цель: Формирование знаний, в области управления и эффективного развития команды, получить умения и навыки самоанализа, диагностики организационных проблем и вариантов развития.

##### Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
1	Как развивать себя и команду: 5 базовых формул управления	12	8			Опрос
	Практическая подготовка			2	2	Выполнение заданий
	Итого	12	8	2	2	Зачет

##### 3.1.2 Содержание модуля

*Теоретическая подготовка:* Ролевые стратегии в работе и управлении: «Родитель» – «Ребенок» (адаптивный/бунтующий) – «Взрослый». «Семья» или «Команда». Первая попытка самоанализа. 1-я Базовая Формула «взрослого человека»: «Зачем – Как – Как именно». Особенности мышления «взрослого» руководителя-«профи». Игра «Черепашка». «Шарики» и «Грузики» сотрудников. Кто нам нужен, и почему их мало. Чем на самом деле управляет менеджер. Производственное поведение сотрудника – действия и бездействия. На чем компания теряет больше всего. Компетентность сотрудника и его компетентность. В чем причина практической необходимости управления. 2-я Формула: Формула компетентности сотрудника для определения его потенциала и ценности. Шкала компетентности как основа понимания развития сотрудника в компании. Стадии развития сотрудника и зоны ответственности руководителей. Почему есть потери в период адаптации, и плохо ли это. Практикум: «Посмотри на свою команду». 3-я Формула: «Формула эффективности работы». 4-я Формула: «Формула успешного профессионала». Продукт и мотивация. 5-я «Секретная» Формула эффективной адаптации: «Учить – Лечить – ? (Улаживать)».

*Практическая подготовка:* Ознакомление с Законодательными актами, регулирующими трудовые отношения в коллективе. Проведение анализа производственной команды.

##### 3.1.3 Промежуточная аттестация по дисциплине.

В соответствии с локальным нормативным актом.

##### 3.1.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами.

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

### **3.2 Рабочая программа модуля «Эмоциональный интеллект. Экспресс-диагностика поведения клиентов и сотрудников на основе эмоциональных состояний».**

#### **3.2.1 Пояснительная записка**

Цель: формирование знаний, в области диагностики эмоционального состояния для эффективного развития команды, получить умения и навыки в отработке приемов правильного реагирования на различные виды поведения клиента и сотрудника.

Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
2	Эмоциональный интеллект. Экспресс-диагностика поведения клиентов и сотрудников на основе эмоциональных состояний	24	16			Опрос по теме
	Практическая подготовка			6	2	Выполнение заданий
	Итого	24	16	6	2	Зачет

#### **3.2.1 Содержание модуля**

*Теоретическая подготовка:* «Устройство» Человека и Компании («Тело» – «Разум» – «Дух»). Поведение: что думает, что говорит, что делает. Обмены и «теория справедливости». Обмены с коллегами и компанией. Обмены с клиентами. Понятие эмоции, эмоционального состояния (настроения). Эмоции существуют Главное правило взаимодействия с другими людьми. Три причины возникновения негативных эмоций: Нарушенные обмены. Субъективные оценки. Обесценивания.

Ключевой принцип экспресс-диагностики ситуативного поведения. Триада «Мысль – Эмоция – Действие» и предсказание поведения на основе эмоций. Шкала эмоциональных состояний как основной метод экспресс-диагностики ситуативного поведения.

*Практическая подготовка:* Изучение основ межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций путем использования методики эмоционального состояния человека (клиента, сотрудника, стажера).

#### **3.2.3 Промежуточная аттестация по дисциплине.**

В соответствии с локальным нормативным актом.

3.2.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами.

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

### 3.3 Рабочая программа модуля «Эффективные коммуникации: взаимодействие в команде»

#### 3.3.1 Пояснительная записка

Цель: Формирование знаний, в области технологии эффективной коммуникации, получить умения и навыки применения базовых техник коммуникации и приемов правильного реагирования на различные виды поведения клиента и сотрудника.

#### Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
3	Эффективные коммуникации: взаимодействие в команде	36	14			Опрос
	Практическая подготовка			12	10	Видео-отчет
	Итого	36	14	12	10	Зачет

#### 3.3.2 Содержание модуля

*Теоретическая подготовка:* Принципиальная схема Технологии эффективных коммуникаций. Что такое «хорошее общение в сервисе» в России. Цель: согласие и доверие! Как все разрушить и создать «врага» за 10 секунд. Основные приемы манипуляции. Цикл коммуникации «Вальс» (три шага в коммуникации). Управление вниманием. Зрительный контакт и кивок «Салливана» («Слоник»). «Магия» и искусство вопросов. Типология вопросов в сервисе «Знак Зорро». «Да» и «Нет»: точное понимание ответов. Техника «Калибровка ответов». Как давать подтверждения и создавать доверие. Правила работы в паре: Шляпы (роли) «Тренер» и «Стажер». Правило записи видео зачёта. Техники эффективных коммуникаций первого уровня и любимые животные: Техника позитивного подтверждения. «Слоник». Техника нейтрального подтверждения. «Слоник».

*Практическая подготовка:*

- 1- Освоение основных техник эффективного общения: «Нырок». «Чайка». «Причина». «Баклан». «Глубокий нырок». «Встречный вопрос». «Неответ». Видео-отчет.
- 2- Освоение техники эффективных коммуникаций для управления: «Как правильно хвалить», «Как правильно «ругать», Видеоотчет.

#### 3.3.3 Промежуточная аттестация по дисциплине.

В соответствии с локальным нормативным актом.

3.3.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами.

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

### 3.4 Рабочая программа модуля «Основы и инструменты эффективного управления»

#### 3.4.1 Пояснительная записка

Цель: Формирование знаний, в области управления и эффективного развития команды, получить умения правильного реагирования на различные виды поведения сотрудника и навыки анализа данных по технологии эффективного управления.

#### Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
4	Основы и инструменты эффективного управления	48	24			Опрос
	Практическая подготовка			18	6	Выполнение заданий
	Итого	48	24	18	6	Зачет

#### 3.4.2 Содержание модуля

*Теоретическая подготовка:* Чем на самом деле управляет менеджер: производственное поведение сотрудника. Структура управленческой деятельности. «Тор – Middle – Low». Игра № 1 «Паровозики». Что такое «управление» вообще? 5 функций управления и 2 связующих процесса (Статика): Планирование, Контроль, Организовывание, Мотивация, Координация: коммуникация и принятие управленческих решений. Миссия и Идеальная Картинка. Зачем нужна Оргполитика. «Гора и Магомед». Уровни управления. Стратегия, тактика и оперативное реагирование в управлении. Что такое «управление» конкретно? Администрирование (Админ) как эффективный механизм операционного управления (Динамика). Формула успешного профессионала.

Дом технологий компании. Компания и человек в компании. Стадии развития Компании. «Семья» или «Команда»? Отношения или продукт? Компания как система управления потоками для создания ценного продукта. Поток в организации. «Труба потоков». Командные линии и Коммуникационные линии. Типы сотрудников и их особенности: Специалисты, Ведущие специалисты, Менеджеры с функциями специалистов, Менеджеры без функций специалистов. Классические функции управления. «Справиться – Организовывать». Причины эмоционального «выгорания» менеджеров. Три состояния руководителя «Следствие – Наблюдатель – Причина». Функции и продукты руководителя на основе ОС подразделения: люди и подпродукты

Компании. Два вида ЦКП руководителя (административный и производственный). «Шляпный» ролевой набор специалиста и руководителя: Кто, кому, когда и как имеет право задавать вопросы. «Презумпция профессионализма». Статистики руководителя. Статистики и система финансовой мотивации. Управление на основе статистик. Формулы состояний деятельности. Должностные обязанности (Должностные инструкции) и Должностная папка сотрудника (ДПС): в чем принципиальное различие. Методика разработки Должностной папки сотрудника (ДПС) на основе ОС подразделения. Пример ДПС сотрудника сервисного подразделения.

*Практическая подготовка:* Ознакомление с нормативными документами, регламентирующими трудовое поведение (кодексы этики, правила поведения в коллективе, коллективный договор и др.). Применение восьми практических инструментов администрирования: базовая техника решения проблем «Айсберг проблемы, Процедура еженедельного оперативного планирования, Методика проведения рабочей группы, Методика проведения админчаса. Форма еженедельного отчета сотрудника, Методика подготовки предложения по улучшению, Методика улаживания сотрудника «4+1», Методика проведения еженедельного собрания персонала, Сводный график административных циклов компании.

### 3.4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине.

В соответствии с локальным нормативным актом.

### 3.4.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами.

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

## 3.5 Рабочая программа модуля «Основы и инструменты эффективного управления»

### 3.5.1 Пояснительная записка

Цель: Формирование знаний, в области управления и эффективного развития команды, получить умения выстаивать алгоритм действий по созданию системы обучения на действующих и новых сотрудников.

#### Учебно-тематический план

№	Название модуля	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
5	Основы построения внутренней системы обучения	20	16		4	Опрос
	Итого	20	16	0	4	Зачет

### 3.5.2 Содержание модуля

Процесс обслуживания гостя: особенности технологии работы официанта. Технология полного обслуживания Гостя: 12 этапов. Сервис и про-

дажи. Уровни мастерства и показатели результативности официанта. Организация правильной работы в зале. «Профи». Итоговая цель обучения: продажи в ресторане! 6 продаж в ресторане и 14 скриптов (сервисных и продажных). «Дао» развития специалиста. Обучение стажеров: быстро или медленно. Эволюция сотрудника в компании от кандидата до менеджера и соответствующие ей программы подготовки. Модель обучения: проблема двойного искажения. «Сова и глобус». Эффективная модель обучения: «три кита». Содержание и процесс обучения официанта. Ключевые данные – Ключевые слова – Ключевые действия». Полная схема обучения: «от новичка до профи». Электронные учебные материалы и тесты. Методика создания и коррекции.

Функционал менеджера заведения по адаптации персонала как Заказчика обучения. Функционал, система мотивации и методика подготовки наставника по обучению нового специалиста. Рекомендуемая нагрузка наставника в стандартный день обучения.

Концепт системы обучения, способной обеспечить адаптацию и развитие сотрудника. Полный бизнес-процесс взаимодействия по найму и стажировке новых сотрудников: «Уши Чебурашки». Контрольные точки и точки передачи. Продукты и технологии всех участников. Полный график адаптации нового сотрудника. Как сделать хороший сервисный скрипт? Как сделать хорошее теоретическое упражнение (ТУ). Как сделать хорошее практическое упражнение (ПУ). Программа по созданию и внедрению системы внутреннего обучения в компании.

### 3.5.3 Промежуточная аттестация по дисциплине.

В соответствии с локальным нормативным актом.

### 3.5.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами.

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

## 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

### 4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Теоретические занятия и практическая подготовка проходят в аудитории, оснащенной мультимедийной техникой.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППП обеспечивает выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практических заданий с использованием персональных компьютеров.

#### **4.2 Организация образовательного процесса**

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в университете, изложенными в локальных нормативных актах.

#### **4.3 Кадровое обеспечение**

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом, отвечающим одному из следующих критериев:

- наличие ученой степени (ученого звание) по направлению читаемых дисциплин;
- наличие опыта практической работы не менее 5 лет по направлению дисциплины и опыта преподавательской работы не менее 2 лет.

К реализации программы привлекаются как штатные преподаватели университета, так и сторонние специалисты по договорам гражданско-правового характера.

#### **4.4 Методические рекомендации по реализации программы**

При реализации программы необходимо руководствоваться утверждёнными нормативными документами, в первую очередь учитывать требования Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Перед началом занятий необходимо произвести входную диагностику, которая нацелена на проверку готовности слушателя к освоению программы и предполагает контроль знаний и умений по использованию сети «Интернет» для профессиональной деятельности и проверку базовых знаний и умений в области металлообработки.

### **5. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ**

Итоговая аттестация по программе повышения квалификации «Организация управления предприятием индустрии питания» в объеме 144 ч., представляет собой заключительный этап обучения, на котором проверяется уровень знаний и навыков слушателя, приобретенных в ходе изучения программы.

Целью итоговой аттестации является определение уровня компетентности слушателя в соответствии с целями и задачами программы повышения квалификации, а также оценка его способности применять полученные знания и навыки на практике. Итоговая аттестация может проводиться в форме суммарного зачета за выполненные практические задания (четыре практических задания) в 1,2,3,4 модулях курса.

По результатам итоговой аттестации слушатель получает удостоверение о повышении квалификации, подтверждающее успешное освоение программы и приобретение новых компетенций.

Согласовано:

Зам. директора по ДО и ПП  
Института агроинженерии и пищевых систем



Н.А. Фролова