

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

1. **Название программы:** Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации **«**Социальные сети, как средство продвижения ресторанных услуг».
2. **Категория слушателей**: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование в области профессиональной деятельности: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.
3. **Цель освоения программы**: качественное овладение профессиональной компетенцией по продвижению рекламы ресторанных услуг через социальные сети.
4. **Форма обучения**: очная с применением дистанционных образовательных технологий.
5. **Освоение модуля предполагает достижение следующего(щих) уровня (ней) квалификации** в соответствии с профессиональным стандартом «Официант/ Бармен», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 910ни требованием заказчика.
6. **Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией по продвижению рекламы ресторанных услуг через социальные сети.

1. **Результаты обучения:**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

**знать:**

* историю возникновения Интернета;
* мировую сеть Интернет и способы рекламы в нём;
* сущность истории возникновения социальных сетей;
* определение «интернет – реклама», способы её классификации;
* законодательную базу о рекламе, средствах массовой информации, защите прав потребителей;
* способы и особенности рекламирования ресторана в социальных сетях.

**уметь:**

* давать характеристику ресторанных услуг;
* заполнять сайт ресторана текстам;
* проводить фото и видеосъёмку обетов ресторанного бизнеса.

**иметь (**практический опыт):

* определения и разработки стратегии продвижения услуг ресторана через социальные сети;
* расчёта затратной части на продвижение услуг ресторана через социальные сети.

**8. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторные  занятия | | Дистанционные  занятия | | СРС, час. | Промежу-  точная  аттестация, час |
| из них | | из них | |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия | теоретические занятия (лекции) | практические занятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Основы фото и видеосъёмки обетов ресторанного бизнеса | 6 | 2 | 2 |  | 2 |  |  |
| 2. | Стратегии продвижения услуг ресторана через социальные сети | 14 | 4 | 6 |  | 4 |  |  |
| Промежуточная аттестация по программе | | 4 |  |  |  |  |  | 4  зачет |
| Всего: | | **24** | 6 | 8 |  | 6 |  | 4 |

**9. Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)** | **Объем нагрузки, ч.** | Учебные недели | | |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Основы фото и видеосъёмки обетов ресторанного бизнеса | 6 | **6** |  |  |
| 2. Стратегии продвижения услуг ресторана через социальные сети | 14 | **6** | **8** |  |
| Промежуточная аттестация по программе | 4 |  | **4** |  |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации программы*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса | Характеристика ресурса и количество |
| Аудитория | Учебный класс, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя. |
| Компьютерный класс | Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене. Компьютерное оборудованием имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение. |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | Смешанное обучение с использованием системы MOODL колледжа |
| Канцелярские товары | Бумага для принтера, ручки, маркеры. |
| Другое | Аппаратура для фото и видеосъёмки.  Монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер  (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы  подключения: USB,audio, HDMI. |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика** **ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель РЦ |
| Разработчик контента | Методист |
| Лектор | Преподаватель, мастер производственного обучения |
| Модератор | Преподаватель, мастер производственного обучения |
| Тьютор | Куратор |

## *10.3. Учебно-методическое обеспечение программы*

Основные источники:

1. Демин А.Ю., Дорофеев В.А. Информатика. Лабораторный практикум. М. Юрайт - 2016
2. Самуйлов К.Е., Шалимов И.А., Кулябов Д.С., Сети и системы передачи информации: телекоммуникационные сети. М. Юрайт - 2016

Интернет-ресурсы:

1 Индустрия рекламы - www.ir-magazine.ru

2. Реклама. OUTDOOR Media - www.outdoormedia.ru

3. Рекламное измерение - [www.triz-ri.ru](http://www.triz-ri.ru)

**11. Оценка качества освоения программы**

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по программе:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана** | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия [[1]](#footnote-1) | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов[[2]](#footnote-2) |
| 1. Основы фото и видеосъёмки обетов ресторанного бизнеса | ВР | 10 баллов | сайт колледжа |
| 2. Стратегии продвижения услуг ресторана через социальные сети | ВР | 10 баллов | сайт колледжа |
| Промежуточная аттестация по модулю | ВР | 10 баллов | сайт колледжа |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы[[3]](#footnote-3):*

Создать шаблон сайта ресторана. Наполнить шаблон контентом, разместить информацию, фото фирменных блюд ресторана, фотографии лучших работников ресторана, меню ресторана, контакты.

*11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Содержание, или наполнение сайта полезной информацией | **2** |
| Структура, то есть удобное размещение информации на сайте | **2** |
| Оформление, или [дизайн](http://icbcode.ru/uslugi/dizajn-sajtov-v-krasnodare) | **2** |
| Скорость загрузки сайта | **1** |
| Продуманная система связи с посетителем. Контакты для связи с администрацией ресторана | **1** |
| [Реклама](http://icbcode.ru/uslugi/prodvizhenie-sajtov-v-krasnodare/kontekstnaya-reklama-v-yandeks-i-google) ресторанных услуг | **1** |
| [Интеграция с социальными сетями](http://icbcode.ru/uslugi/prodvizhenie-sajtov-v-krasnodare/prodvizhenie-v-socialjnih-setyah) | **1** |
| **Итого:** | **10** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «**Социальные сети, как средство продвижения ресторанных услуг»** при получении не менее **7 баллов** за выполненную работу.

1. Рекомендуется в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

   * ТА/ЗА – тест или задача с автоматизированной обработкой;
   * ТР/ЗР – тест или задача с ручной проверкой;
   * Р – на основе реферата или эссе с индивидуальной проверкой;
   * ЭЗ – на основе подготовленного слушателем экспертного заключения (индивидуальная проверка);
   * ГД – групповая дискуссия в аудитории или в интернет-пространстве;
   * ПД - разработанные проекты документов;
   * ВР - выполненные работы, изготовленные продукты и т.д.

   [↑](#footnote-ref-1)
2. Раздел настоящего учебной программы, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-2)
3. Приводятся примеры контрольно-измерительных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий по выбору разработчиков модуля для всех оценочных средств, применяемых для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. [↑](#footnote-ref-3)