**Программа обучающего курса «Креативные методологии»**

Автор и ведущий курса: Иван Дьяченко, тренер мышления бизнес-команд и автор пособия по решению нерешаемых задач «Бррр-эффект».

Программа:

Чему вы научитесь:

1. Находить истинную причину любой проблемы, исходный барьер. И преодолевать его с помощью креативности.
2. Находить действительно прорывные решения, новые, за пределами здравого смысла.
3. Отличать проблемы от задач и формулировать задачи так, чтобы они всегда имели решение.
4. Находить «бутылочные горлышки» в любом процессе и повышать эффективность любой системы, увеличивать скорость любого процесса.
5. Оптимизировать любую систему.
6. Находить неожиданные ресурсы. Даже там, где кажется, ничто уже не может помочь.
7. Создавать совершенно новые проекты там, где до вас уже созданы десятки старых.
8. Видеть возможности там, где остальные видят только риски.
9. Изобретать «от людей»: формулировать инсайты, осознавать потребности людей. Создавать решения, которые действительно нужны людям.
10. Различать случаи, когда нужно ваше «визионерство», а когда нужно прислушаться к «простым пользователям».
11. Изобретать с помощью всего, в ом числе с помощью случайных объектов.
12. Использовать инструменты провокации мозга: инверсию, исключение, гиперболу, литоту, метафору и другие приемы латерального (бокового) мышления.

Вы станете управленцами, способными не только изобретать, но и управлять изобретательностью других людей: проводить мозговые штурмы, фасилитировать сессии, строить по-настоящему эффективные стратегические сессии.

Мы изучим и освоим прикладные, заточенные под бизнес-инструменты, мышления следующих методологий:

* Дизайн-мышление;
* Теория работ;
* ТРИЗ;
* Латеральное мышление;
* Бррр-эффект;
* Теория ограничений систем.

В каждой из методологий мы:

1. Освоим конкретные применимые инструменты.
2. Погрузимся в философию и посмотрим на мир по-новому.
3. Зададим особенные вопросы, которые перевернут ваше представление о вещах.
4. Спровоцируем свой мозг, сломаем паттерны и построим новые нейронные связи (это не метафора).
5. Расширим свой культурный бэкграунд с помощью примеров из бизнеса, экономики, предпринимательства, общественной жизни, истории.
6. Выполним задания, которые сформируют у вас новые навыки.
7. Проверим понимание с помощью вопросов для самопроверки.
8. Научимся работать в творческой команде.

**Учебный план:** 2 потока обучающихся в удобное время, 52 часа, 26 модулей/занятий:

Обзорная лекция 1 модуль \* 2 часа.

Психология креативности 2 модуля \* 2 часа.

Дизайн-мышление 2 модуля \* 2 часа.

Теория работ 2 модуля \* 2 часа.

Латеральное мышление 4 модуля \* 2 часа.

Теория Ограничений Систем 2 модуля \* 2 часа.

Бррр-эффект 4 модуля \* 2 часа.

ТРИЗ 4 модуля \* 2 часа.

Управление креативными проектами 2 модуля \* 2 часа.

Ментальные барьеры и ловушки в изобретательстве 2 модуля \* 2 часа.

Презентация проектов, обратная связь 1 модуль \* 2 часа.

Обучение будет происходить двумя потоками: в каждой части Программы модуль повторяется два раза, по одному занятию на каждый поток.

Исключения:

* Первый модуль, обзорная лекция, проводится для всех участников в рамках одного модуля.
* Последний модуль, презентация идей, проводится для всех участников в рамках одного модуля.

**Для участия в мероприятии нужна обязательная регистрация на сайте бизнесюгры.рф в разделе «Мероприятия», либо по ссылке https://betterthan.today/YugraCreative**

**Программа обучающего курса по направлению гостиничный и ресторанный бизнес (HORECA)**

Программа обучающего курса позволяет познакомиться с ресторанным бизнесом и тем, как сфера гастрономии развивается в России.

Речь идет не только о поварах и официантах, но и об управляющих, администраторах, а также о специалистах юридических и маркетинговых отделов. Данный курс является эффективной практикой профориентации. Слушатели осваивают новое для них пространство, это повышает мотивацию на обучение, у них появляется представление об устройстве современного рынка. Гастрономический бизнес – это огромная корпорация, которая связана не только с культурой приготовления блюд.

Курс обучения, общей продолжительностью 64 академических часа, включает в себя теоретическую часть (дистанционно) и практические части (заочно/очно).   
  
Курс разделен на три основные блока:

- Введение в ресторанный менеджмент;

- Будущий шеф: введение в профессию;

- Практический очный блок "От любителя до кондитера".

По окончании курса выдается сертификат установленного образца о прохождении обучения.  
  
Цель программы: сформировать интерес к сфере общественного питания и ресторанного дела через освоение базовых профессиональных компетенции, необходимых для последующего обучения или применения в быту.

Спикер урока: Травкина Ирина Георгиевна - руководитель HR отдела группы компаний Bellini group.  
  
 В программе урока:  
  
- Что такое рестораны?

- С чего началось развитие общественного питания в мире и России

- Характеристика и концепции деятельности предприятий ресторанного бизнеса

- Что происходит сегодня в сфере гостеприимства.

**Для участия в мероприятии нужна обязательная регистрация на сайте бизнесюгры.рф в разделе «Мероприятия»**