

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.09.2021 08:13:19
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca164840368ebb3c509a9531b605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Выбрана

автоматически

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

20 января 2021 г.

протокол № 6

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)

11.12.2020 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Управление ресторанным бизнесом
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2021
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Старовойтова Яна Юрьевна	

Екатеринбург
2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	10
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	10
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	16
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	17
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	18

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных процессов управления производством продукции общественного питания и методов организации ресторана.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 9						
Экзамен, Контрольная работа	252	20	8	12	223	7

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции</p>
---	---

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <hr/> <p>ИД-2.ПК-3 Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	---

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции</p>
<p>организационно-управленческий</p>	
<p>ПК-4 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать: 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; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p> <p>ИД-2.ПК-4 Уметь: владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (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</p>

ПК-4 материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление департаментов (служб, отделов)	ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); оценки функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности департаментов (служб,
---	---	---

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 9		243					
Тема 1.	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса	44	2		2	40	
Тема 2.	Функции управления рестораном	44	2		2	40	
Тема 3.	Идентификация процессов управления в ресторане	38	1		2	35	
Тема 4.	Процесс взаимодействия ресторана с органами управления	36	1		2	33	
Тема 5.	Формирование системы управления рестораном	38	1		2	35	
Тема 6.	Критерии эффективности системы управления рестораном	43	1		2	40	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-2	Коллоквиум 1	Перечень вопросов для коллоквиума включает 15 вопросов.	10 баллов
Темы 3-4	Коллоквиум 2	Перечень вопросов для коллоквиума включает 20 вопросов.	10 баллов
Темы 5-6	Проблемная дискуссия	Групповое обсуждение под руководством преподавателя вопросов, проблем, в ходе которого студентам предоставляется возможность высказать свою точку зрения на рассматриваемую проблему, учиться обосновывать и защищать. Вопросы для обсуждения включают 9 проблем.	10 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
9 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	Билет состоит из двух теоретических и одного практического задания	до 70 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса</p> <p>Предмет, задачи и содержание курса. Взаимосвязь с другими дисциплинами. Организационные формы проведения занятий: семинарские занятия, деловые игры, экскурсии. Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса; понятие сферы гостеприимства, общая ситуация в развитии отдельных сегментов российского рынка ресторанов.</p> <p>Классификация и характеристика ресторанов. Взаимосвязь и отличительные признаки: обслуживаемый контингент, выполняемые функции, уровень обслуживания гостя. Ассортимент выпускаемой продукции.</p>
<p>Тема 2. Функции управления рестораном</p> <p>Виды управления в ресторанном бизнесе. Управление по видам деятельности.</p> <p>Сущность и содержание функций управления рестораном. Принятие решения, планирование, прогнозирование, организация, координация, мотивация, контроль, учет, анализ, коммуникации.</p> <p>Производственно-торговая и организационная структура ресторанов. Принципы организации производства кулинарной продукции в ресторане.</p>
<p>Тема 3. Идентификация процессов управления в ресторане</p> <p>Системный подход к анализу деятельности ресторана. Элементы, из которых состоит система и подсистемы ресторана.</p>
<p>Тема 4. Процесс взаимодействия ресторана с органами управления</p> <p>Процесс взаимодействия ресторана с органами управления. Иерархия органов власти.</p> <p>Классификационные признаки нормативной и технологической документации. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Работа с поставщиками технологического оборудования; организация работы с проектными организациями.</p>
<p>Тема 5. Формирование системы управления рестораном</p> <p>Решение задач создания и неукоснительного соблюдения единого цикла организации управления в ресторане. Процессы управления для ресторанов. Вертикаль управления в организационной структуре ресторана.</p>
<p>Тема 6. Критерии эффективности системы управления рестораном</p> <p>Оптимальное управление. Эффективное управление. Рациональное управление. Система экономических показателей хозяйственной деятельности ресторана. Организация контроля движения, сохранности и правильности расходования продукции внутри предприятия по точкам производства и продаж. Финансовое управление в ресторане. Организация анализа проектов предприятий питания.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса</p> <p>Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).</p> <p>Предмет, задачи и содержание курса, значение дисциплины в подготовке специалистов высшего профессионального образования; взаимосвязь с другими дисциплинами.</p> <p>Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса; понятие сферы гостеприимства, общая ситуация в развитии отдельных сегментов российского рынка ресторанов.</p> <p>Классификация и характеристика ресторанов в соответствии с нормативными документами и сложившаяся в современных условиях. Взаимосвязь и отличительные признаки: обслуживаемый контингент, выполняемые функции, уровень обслуживания гостей, ассортимент выпускаемой продукции, вместимость, форма обслуживания.</p> <p>Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:</p> <p>Место ресторанов в структуре общественного питания.</p> <p>Характеристика ресторанов в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>Принципы научных исследований.</p>

Тема 2. Функции управления рестораном

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Виды управления в ресторанном бизнесе – стратегическое, операционное, административное. Управление по видам деятельности: инновационное, производственное, инвестиционное, финансовое, управление качеством, управление персоналом, логистика, антикризисное управление. Сущность и содержание функций управления рестораном. Принятие решения, планирование, прогнозирование, организация, координация, мотивация, контроль, учет, анализ, коммуникации. Производственно-торговая и организационная структура ресторанов. Принципы организации производства кулинарной продукции в ресторане.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Каковы виды управления в ресторанном бизнесе?

Управление по видам деятельности в ресторане.

Назовите сущность и содержание функций управления рестораном.

Какова производственно-торговая структура ресторанов?

Какова организационная структура ресторанов?

Тема 3. Идентификация процессов управления в ресторане

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Перечень процессов на основе системного подхода к анализу деятельности ресторана: снабжение (логистика), производство, продажи, прием и обслуживание гостей, маркетинг, управление и обеспечение. Элементы, из которых состоит система и подсистемы ресторана: вход, процесс, выход, ресурсы, инфраструктура, условия, нормы, ограничения, обратная связь.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Системный подход к деятельности предприятия питания.

Что такое и как происходит процесс снабжения ресторанов?

Какова организации производства в ресторане?

Продажи в ресторанах: что на них влияет, как повысить продажи?

Перечислите и расскажите об элементах, из которых состоит система и подсистема ресторана.

Тема 4. Процесс взаимодействия ресторана с органами управления
Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Процесс взаимодействия ресторана с органами управления. Иерархия органов власти: макроуровень – федеральные министерства, мезоуровень – региональные министерства, микроуровень – администрации муниципальных образований. Классификационные признаки нормативной и технологической документации. Включает выработку и реализацию маркетинговых методик поиска, выбора и привлечения гостей. С точки зрения формализации важны следующие аспекты: постоянное изучение рынка в целях контроля закупочных цен и эффективного управления соответствующими затратами; работа с поставщиками в целях оптимизации их количества, качества и состава; анализ работы конкурентов; работа с поставщиками технологического оборудования; организация работы с проектными организациями

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Каков процесс взаимодействия ресторана с органами управления?

Иерархия органов власти.

Каковы классификационные признаки нормативной и технологической документации?

Маркетинговые приемы привлечения и удержания потребителей в ресторанах.

Управление затратами в ресторанном бизнесе.

Работа с поставщиками технологического оборудования в ресторанном бизнесе.

Тема 5. Формирование системы управления рестораном

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Решение задач создания и неукоснительного соблюдения единого цикла организации управления в ресторане. Примеры процессов управления для ресторанов. Выстраивание вертикали управления в организационной структуре ресторана.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Что такое единый цикл организации управления в ресторане?

Процесс управления в ресторанном бизнесе.

Вертикаль управления в организационной структуре ресторана

Тема 6. Критерии эффективности системы управления рестораном

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Оптимальное управление. Эффективное управление. Рациональное управление. Система экономических показателей хозяйственной деятельности ресторана. Организация контроля движения, сохранности и правильности расходования продукции внутри предприятия по точкам производства и продаж. Финансовое управление в ресторане. Организация анализа проектов предприятий питания.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Что такое оптимальное управление рестораном?

Суть эффективного управления рестораном.

Что такое рациональное управление рестораном?

Основные экономические показатели хозяйственной деятельности ресторана.

Как организовано финансовое управление в ресторане?

Как эффективно и правильно составить продуктные карты для обслуживания гостя предприятия питания?

Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса Коллоквиум 1
Тема 2. Функции управления рестораном Коллоквиум 1
Тема 3. Идентификация процессов управления в ресторане Коллоквиум 2
Тема 4. Процесс взаимодействия ресторана с органами управления Коллоквиум 2
Тема 5. Формирование системы управления рестораном Изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к проблемной дискуссии.
Тема 6. Критерии эффективности системы управления рестораном Изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к проблемной дискуссии.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
размещаются контрольные работы

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Джум Т. А., Зайко Г. М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе. [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" и 100100.62 "Сервис". - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2015. - 528 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/504888>

2. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов. [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 43.03.03 «Гостиничное дело», 43.03.01 «Сервис» (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 536 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>

3. Милл Р. К. Управление рестораном. [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление персоналом" : пер. с англ.. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 535 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1028831>

Дополнительная литература:

1. Крапива Т. В., Маюрникова Л. А., Давыденко Н. И. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания). [Электронный ресурс]: учебное пособие : для студентов вузов. - Кемерово: КемТИПП, 2010. - 128 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4600>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.