МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.07 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
Управление ресторанным бизнесом

Кафедра:	Бизнес и проектные технологии
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2024
Общая трудоемкость:	324 часов/9 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2024 г.

Программу составил(и):
ст.преподаватель Тищенко А.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Управление ресторанным бизнесом"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 28 марта 2024 г. протокол № 9 в соответствии
с 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)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от 01 апреля 2024 г. № 9

Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Получение теоретических знаний и практических навыков в области управления ресторанным бизнесом.
Изучение основных принципов и методов управления ресторанами различных форматов и концепций.
Освоение техник и технологий эффективного управления человеческими ресурсами ресторана.
Изучение методов и инструментов маркетингового анализа и продвижения ресторанных услуг.
Приобретение навыков финансового планирования и контроля в ресторанном бизнесе.
Формирование компетенций в области обеспечения качества и безопасности услуг в сфере общественного питания.
Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности в качестве менеджера ресторанного бизнеса.

1.2. Задачи:

Изучение истории развития ресторанного бизнеса и основных понятий и определений в данной сфере.
Ознакомление с различными форматами и концепциями ресторанов, а также с принципами их выбора и разработки.
Получение знаний о методах планирования работы ресторана, включая организацию работы кухни, контроль качества блюд, обслуживание клиентов и управление инвентарем и продуктами.
Обучение принципам управления человеческими ресурсами, включая найм, обучение и мотивацию персонала, разрешение конфликтов и оценку эффективности работы.
Освоение методов маркетинга и продвижения ресторана, включая исследование рынка, ценообразование, привлечение и удержание клиентов и рекламную политику.
Приобретение знаний о финансовом управлении рестораном, включая бюджетирование, анализ финансовых результатов и оптимизацию издержек.
Изучение принципов управления качеством услуг, включая стандарты обслуживания, обратную связь с клиентами и систему контроля качества.
Получение навыков в управлении безопасностью и гигиеной, включая безопасность пищевых продуктов, пожарную безопасность и санитарные нормы.
Освоение принципов управления кризисными ситуациями, включая действия в чрезвычайных ситуациях, работу с жалобами клиентов и урегулирование конфликтов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	8	8	8	8
Практические	12	12	12	12
В том числе электрон.	33	33	33	33
В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	20	20	20	20
Сам. работа	291	291	291	291
Часы на контроль	13	13	13	13
Итого	324	324	324	324

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 4 курс
ЗаО 4 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

ПКС-2.1: Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-2.3: Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1. Введение в управление ресторанным бизнесом						
1.1	**Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом** **Практическая работа 1. Классификация заведений общественного питания. (2 часа)** **Уметь: анализировать рынок ресторанных услуг и определять перспективные направления развития, разрабатывать концепцию, формат и стратегию развития ресторана с учетом особенностей рынка и целевой аудитории, а также управлять человеческими ресурсами, организовывать работу персонала и обеспечивать эффективность командной работы** **Владеть: навыками управления рестораном различных форматов и концепций, методами и инструментами эффективного управления человеческими ресурсами, а также техниками и технологиями планирования, контроля и обеспечения качества услуг в ресторанном бизнесе /Пр/**	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС -2.3	Отчёт по практической работе
1.2	**Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом** **Краткое содержание:** **Задание: Разработать концепцию и формат своего будущего ресторана.** **План самостоятельной работы:** **Изучение основных этапов развития ресторанного бизнеса.** **Знакомство с основными определениями и понятиями в сфере управления ресторанным бизнесом.** **Рассмотрение различных форматов и концепций ресторанов.** **Анализ рынка ресторанных услуг для определения своей целевой аудитории и конкурентов.** **Разработка концепции и формата для своего будущего ресторана с учетом предпочтений целевой аудитории и особенностей рынка.**	4	48	0	0	ПКС-2.1,ПКС -2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	Планирование работы кухни и составление меню. Проведение маркетингового исследования для определения эффективных способов привлечения клиентов в свой ресторан. Составление бюджета и анализ финансовых показателей своего ресторана. Обеспечение качества и безопасности услуг, контроль соблюдения санитарных норм и стандартов. Взаимодействие с государственными органами по вопросам, связанным с управлением рестораном. Адаптация к изменениям рыночной среды, использование инновационных технологий и цифровых решений для управления и развития своего ресторана. Знать: основные этапы развития ресторанного бизнеса, основные понятия и определения в управлении ресторанным бизнесом, а также роль и место управления в ресторанном бизнесе Уметь: анализировать рынок ресторанных услуг и определять перспективные направления развития, разрабатывать концепцию, формат и стратегию развития ресторана с учетом особенностей рынка и целевой аудитории, а также управлять человеческими ресурсами, организовывать работу персонала и обеспечивать эффективность командной работы Владеть: навыками управления рестораном различных форматов и концепций, методами и инструментами эффективного управления человеческими ресурсами, а также техниками и технологиями планирования, контроля и обеспечения качества услуг в ресторанном бизнесе /Ср/						
	Раздел 2.Раздел 2. Организация работы ресторана						
2.1	**Тема 2. Организация работы ресторана Краткое содержание: Введение в организацию работы ресторана: основные понятия, определения и задачи. Этапы развития ресторанного бизнеса и их особенности. Основные форматы и концепции ресторанов. Выбор концепции, формата и**	4	2	0	0	ПКС-2.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	стратегии развития ресторана. Расположение и планировка ресторана. Дизайн интерьера и оформление ресторана. Менеджмент ресторана: функции, задачи и роли. Найм и обучение персонала. Организация работы кухни. Маркетинг и продвижение ресторанов. Финансовое управление рестораном: бюджетирование, анализ и оптимизация издержек, принятие инвестиционных решений. Обеспечение качества услуг и соответствие стандартам безопасности. Разрешение конфликтных ситуаций. Взаимодействие с государственными органами. Адаптация к изменениям и использование инноваций в управлении ресторанами. Знать: основные этапы развития ресторанной индустрии, форматы и концепции ресторанов, а также принципы выбора формата и концепции ресторана /Лек/						
2.2	**Тема 2. Организация работы ресторана Практическая работа 2. Характеристика вяземского предприятия общественного питания (2 часа) Уметь: анализировать рынок и определять перспективные направления развития ресторанной индустрии, разрабатывать концепцию, формат и стратегию развития ресторана, управлять человеческими ресурсами и организовывать работу персонала, а также планировать и контролировать работу кухни Владеть: навыками управления ресторанами различных форматов и концепций, методами и инструментами управления персоналом, технологиями планирования и контроля качества услуг, а также навыками финансового планирования, анализа и оптимизации издержек /Пр/**	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчёт по практической работе
2.3	**Тема 2. Организация работы ресторана Краткое содержание: Изучение основных этапов развития и тенденций**	4	49	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	ресторанного бизнеса в мире и в своей стране. Знакомство с различными форматами и концепциями ресторанов, понимание их особенностей и преимуществ. Проведение анализа рынка ресторанных услуг в своем городе или регионе, определение своей целевой аудитории и основных конкурентов. Разработка концепции и формата ресторана, учитывая предпочтения целевой аудитории и особенности рынка. Планирование работы кухни, составление меню и технологических карт блюд с учетом требований к качеству, безопасности и себестоимости. Проведение маркетингового исследования и определение наиболее эффективных способов привлечения и удержания клиентов. Составление бюджета ресторана, анализ его финансовых показателей, поиск возможностей оптимизации издержек и повышения рентабельности. Обеспечение качества и безопасности предоставляемых услуг, контроль за соблюдением санитарных и гигиенических норм, стандартов и технических регламентов. Взаимодействие с государственными органами и контролирующими организациями, разрешение возникающих вопросов и спорных ситуаций. Адаптация к изменяющимся условиям рыночной среды, использование новых технологий и инноваций для развития и продвижения своего бизнеса. Знать: основные этапы развития ресторанной индустрии, форматы и концепции ресторанов, а также принципы выбора формата и концепции ресторана Уметь: анализировать рынок и определять перспективные направления развития ресторанной индустрии, разрабатывать концепцию, формат и стратегию развития ресторана, управлять человеческими ресурсами и организовывать работу персонала, а также планировать и контролировать работу кухни Владеть: навыками управления ресторанами различных форматов и концепций, методами и						

	инструментами управления персоналом, технологиями планирования и контроля качества услуг, а также навыками финансового планирования, анализа и оптимизации издержек /Ср/						
	Раздел 3.Раздел 3. Управление человеческими ресурсами						
3.1	**Тема 3. Управление человеческими ресурсами** **Краткое содержание:** **Содержание лекции: Введение в управление человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе. Основные этапы развития управления персоналом в ресторанах. Роль и функции HR-специалистов в ресторанной сфере. Принципы планирования персонала в ресторанах.** **Процесс найма, отбора и адаптации сотрудников в ресторане. Обучение и развитие персонала в ресторане, программы повышения квалификации. Оценка и аттестация персонала, определение KPI для сотрудников ресторана. Мотивация и стимулирование работников ресторана, методы поощрения. Разрешение трудовых конфликтов и управление стрессом в ресторанном коллективе. Управление эффективностью работы персонала в ресторане. Формирование корпоративной культуры в ресторане, HR-брендинг. Современные HR-технологии в ресторанном бизнесе, автоматизация HR-процессов. HR-аналитика, оценка результатов работы HR-специалистов и их вклада в успех ресторана. Взаимодействие HR-отдела ресторана с другими подразделениями и внешними партнерами. Этические и правовые аспекты работы HR-специалиста в ресторане.** **Знать: основные этапы развития управления человеческими ресурсами в ресторанной индустрии, роль и функции HR-специалистов в ресторанном бизнесе, а также принципы планирования персонала в ресторанах /Лек/**	4	2	0	0	ПКС-2.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу
3.2	**Тема 3. Управление человеческими ресурсами** **Практическая работа 3. Труд в общественном питании, его оплата и стимулирование. (2 часа)** **Уметь: анализировать и оценивать тенденции развития управления**	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчёт по практической работе

	человеческими ресурсами в ресторанной отрасли, разрабатывать и внедрять стратегии планирования персонала, а также осуществлять эффективный наем, отбор и адаптацию сотрудников **Владеть: навыками управления человеческими ресурсами в ресторанах различных форматов, – методами планирования и контроля кадрового состава, а также инструментами и техниками эффективного найма, отбора и адаптации персонала; /Пр/**						
3.3	**Тема 3. Управление человеческими ресурсами** **Краткое содержание:** **– Изучение истории развития ресторанного бизнеса и управления человеческими ресурсами, а также современных тенденций и вызовов.** **– Рассмотрение различных форматов и концепций ресторанов, их преимуществ и недостатков.** **– Проведение анализа рынка ресторанного бизнеса, выявление основных конкурентов и определение собственной ниши.** **– Разработка концепции и формата своего собственного ресторана, учитывающего потребности целевой аудитории, особенности рынка и современные тренды.** **– Планирование работы кухни и составления меню с учетом требований качества, безопасности и стоимости.** **– Найм, обучение и мотивация персонала с учетом специфики работы в ресторанной сфере и особенностей корпоративной культуры.** **– Организация работы персонала таким образом, чтобы обеспечить эффективное функционирование всех служб ресторана.** **– Создание эффективной маркетинговой стратегии, поиск и использование подходящих каналов рекламы и продвижения.** **– Финансовое планирование, анализ и оптимизация издержек с целью повышения рентабельности ресторана.** **– Обеспечение высокого качества и безопасности предлагаемых услуг, соблюдение санитарных и гигиенических нормативов.** **– Работа с жалобами клиентов, разрешение конфликтных ситуаций, повышение уровня удовлетворенности посетителей.** **– Адаптация ресторана к изменяющимся рыночным условиям, использование**	4	48	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	современных технологий и инноваций. **Знать: основные этапы развития управления человеческими ресурсами в ресторанной индустрии, роль и функции HR-специалистов в ресторанном бизнесе, а также принципы планирования персонала в ресторанах** **Уметь: анализировать и оценивать тенденции развития управления человеческими ресурсами в ресторанной отрасли, разрабатывать и внедрять стратегии планирования персонала, а также осуществлять эффективный наем, отбор и адаптацию сотрудников** **Владеть: навыками управления человеческими ресурсами в ресторанах различных форматов, – методами планирования и контроля кадрового состава, а также инструментами и техниками эффективного найма, отбора и адаптации персонала; /Ср/**						
3.4	**Подготовка и проведение зачета с оценкой.** **Знать: основные этапы развития ресторанного бизнеса, принципы организации работы ресторана, функции управления человеческими ресурсами в ресторане, методы планирования и контроля персонала, а также современные HR-технологии** **Уметь: анализировать тенденции и определять стратегию развития ресторанного бизнеса, планировать и организовывать работу ресторана, управлять человеческими ресурсами и разрешать конфликты, разрабатывать и внедрять системы мотивации и стимулирования сотрудников, а также использовать HR-аналитику для оценки результатов работы** **Владеть: навыками управления ресторанным бизнесом, методами организации работы ресторана в различных условиях, инструментами управления человеческими ресурсами, техниками найма, отбора и обучения персонала, а также современными HR-технологиями для оптимизации процессов управления персоналом /ЗаО/**	4	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к зачету с оценкой, Итоговое тестирование

	Раздел 4.Раздел 4. Операционное управление рестораном						
4.1	**Тема 4. Операционное управление рестораном** **Краткое содержание:** **План лекции: Введение в операционное управление ресторанами.** **Основные этапы операционного управления ресторанами.** **Процесс планирования работы ресторана.** **Организация работы кухни, разработка меню и контроль качества блюд.** **Найм персонала, обучение и развитие сотрудников.** **Управление обслуживанием клиентов, разрешение конфликтов и жалоб.** **Маркетинговая стратегия ресторана, реклама и продвижение.** **Финансовое управление рестораном, анализ расходов и доходов.** **Обеспечение безопасности и соблюдение санитарных норм.** **Автоматизация процессов управления рестораном с помощью современных технологий.** **Содержание лекции: Операционное управление рестораном - это процесс, который включает в себя планирование, организацию и контроль работы всех подразделений ресторана для обеспечения высокого качества услуг и достижения поставленных целей. Основной задачей операционного управления является обеспечение эффективного функционирования ресторана, удовлетворение потребностей клиентов и достижение экономической рентабельности.** **Знать: маркетинговую стратегию ресторана и методы продвижения, финансовое управление рестораном и анализ расходов, обеспечение безопасности и санитарных норм, автоматизацию процессов управления с помощью современных технологий, а также перспективы и тренды в области операционного управления /Лек/**	4	2	0	0	ПКС-2.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу
4.2	**Тема 4. Операционное управление рестораном** **Практическая работа 4. Производственная структура ресторана (2 часа)** **Уметь: разрабатывать маркетинговую стратегию и**	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчёт по практической работе

	проводить рекламные кампании, анализировать финансовые показатели и оптимизировать расходы, обеспечивать соблюдение санитарных норм и требований безопасности, использовать современные технологии для автоматизации процессов управления, а также быть в курсе современных трендов и инноваций в области операционного управления и применять их на практике. **Владеть: маркетинговыми стратегиями и методами продвижения ресторана, техниками финансового анализа и оптимизации расходов, современными технологиями управления ресторанами, этикой и правилами операционного управления, обеспечивающими высокое качество услуг и удовлетворение потребностей клиентов. /Пр/**						
4.3	**Тема 4. Операционное управление рестораном** **Краткое содержание:** **Самостоятельная работа студентов по теме "Операционное управление рестораном" включает следующие направления:** **– Изучение основных этапов и принципов операционного управления рестораном;** **– Анализ конкретных кейсов из практики управления ресторанами, разбор ошибок и успешных решений;** **– Планирование работы собственного ресторана (выбор формата, концепции, целевой аудитории, анализ конкурентов);** **– Организация работы кухни и составление меню с учетом потребностей целевой аудитории и финансовых возможностей;** **– Найм и адаптация персонала, разработка системы мотивации и обучения сотрудников;** **– Управление обслуживанием клиентов и работой с жалобами, разрешение конфликтов, повышение уровня удовлетворенности гостей;** **– Разработка маркетинговой стратегии для продвижения ресторана и привлечения новых клиентов;** **– Финансовое планирование и оптимизация расходов, анализ прибыльности и рентабельности;** **– Обеспечение безопасности и контроля качества услуг, соблюдение гигиенических и санитарных норм;**	4	48	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	– Применение современных технологий автоматизации процессов управления рестораном (системы учета, CRM, POS-системы, мобильные приложения). **Знать: маркетинговую стратегию ресторана и методы продвижения, финансовое управление рестораном и анализ расходов, обеспечение безопасности и санитарных норм, автоматизацию процессов управления с помощью современных технологий, а также перспективы и тренды в области операционного управления** **Уметь: разрабатывать маркетинговую стратегию и проводить рекламные кампании, анализировать финансовые показатели и оптимизировать расходы, обеспечивать соблюдение санитарных норм и требований безопасности, использовать современные технологии для автоматизации процессов управления, а также быть в курсе современных трендов и инноваций в области операционного управления и применять их на практике.** **Владеть: маркетинговыми стратегиями и методами продвижения ресторана, техниками финансового анализа и оптимизации расходов, современными технологиями управления ресторанами, этикой и правилами операционного управления, обеспечивающими высокое качество услуг и удовлетворение потребностей клиентов. /Ср/**						
	Раздел 5.Раздел 5. Маркетинг и продвижение ресторана						
5.1	**Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана** **Практическая работа 5. Продвижение ресторана на рынке (2 часа)** **Уметь: Разрабатывать маркетинговую стратегию для ресторана, выбирать оптимальные каналы продвижения, проводить рекламные кампании и акции, использовать интернет-маркетинг и социальные сети для привлечения клиентов, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий, а также адаптироваться к изменениям на рынке и использовать новые подходы в условиях кризисных ситуаций.**	4	2	0	2	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчёт по практической работе

	Владеть: Навыками разработки и реализации маркетинговых стратегий для ресторана, инструментами продвижения и привлечения клиентов, методами оценки эффективности маркетинговых активностей, современными подходами и трендами в продвижении ресторанного бизнеса, а также навыками автоматизации маркетинга с использованием цифровых технологий. /Пр/						
5.2	**Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана** **Краткое содержание: изучение теоретического материала по теме; анализ конкретного ресторана и его маркетинговой стратегии; разработка собственной маркетинговой стратегии для ресторана;** **подготовка презентации по результатам работы; участие в дискуссиях и обсуждение вопросов с преподавателем и другими студентами; выполнение заданий, связанных с применением полученных знаний на практике.** **Знать: Основные принципы и методы маркетинга в ресторанном бизнесе, инструменты продвижения ресторана, целевую аудиторию и методы ее определения, основы интернет-маркетинга и SMM, методы оценки эффективности маркетинговых кампаний, а также современные тренды и инновационные подходы в продвижении ресторанов.** **Уметь: Разрабатывать маркетинговую стратегию для ресторана, выбирать оптимальные каналы продвижения, проводить рекламные кампании и акции, использовать интернет-маркетинг и социальные сети для привлечения клиентов, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий, а также адаптироваться к изменениям на рынке и использовать новые подходы в условиях кризисных ситуаций.** **Владеть: Навыками разработки и реализации маркетинговых стратегий для ресторана, инструментами продвижения и привлечения клиентов, методами оценки эффективности маркетинговых активностей, современными подходами и**	4	48	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	трендами в продвижении ресторанного бизнеса, а также навыками автоматизации маркетинга с использованием цифровых технологий. /Ср/						
	Раздел 6.Раздел 6. Финансовое управление рестораном						
6.1	**Тема 6. Финансовое управление рестораном** **Краткое содержание:** **План лекции: Введение в финансовое управление рестораном.** **Основы бухгалтерского учета и финансового анализа в ресторанном бизнесе.** **Бюджетирование и планирование расходов ресторана.** **Управление доходами и ценообразование.** **Привлечение инвестиций и управление заемным капиталом.** **Оценка эффективности финансовой деятельности ресторана.** **Управление рисками и предотвращение банкротства.** **Налогообложение и оптимизация финансовых потоков.** **Автоматизация финансового учета и анализа с использованием цифровых технологий.** **Содержание лекции: Финансовое управление рестораном включает в себя множество аспектов, таких как планирование бюджета, управление доходами, ценообразование, привлечение инвестиций, оценка эффективности финансовой деятельности и управление рисками. Бухгалтерию и финансовый анализ необходимо знать и понимать для успешного ведения ресторанного бизнеса и предотвращения банкротства.** **Знать: основы бухгалтерского учета и финансового анализа, методы бюджетирования и планирования расходов, принципы управления доходами и ценообразования, а также инструменты привлечения инвестиций и управления заемным капиталом /Лек/**	4	2	0	0	ПКС-2.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу
6.2	**Тема 6. Финансовое управление рестораном** **Практическая работа 6. Анализ товарооборота и выпуска продукции в общественном питании (2 часа)** **Уметь: составлять и анализировать бюджет ресторана, управлять**	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчёт по практической работе

	доходами и контролировать ценообразование, привлекать инвестиции и управлять заемным капиталом, а также оценивать эффективность финансовой деятельности ресторана **Владеть: навыками составления и анализа бюджета ресторана, методами управления доходами и контроля ценообразования, инструментами привлечения инвестиций и управления заемным капиталом, а также техниками оценки эффективности финансовой деятельности ресторана /Пр/**						
6.3	**Тема 6. Финансовое управление рестораном** **Краткое содержание:** **Самостоятельная работа по теме "Финансовое управление рестораном" может состоит из нескольких направлений:** **– Изучение теоретических основ финансового управления рестораном, включая основы бухгалтерского учёта и финансового анализа, бюджетирование, управление доходами и расходами, привлечение инвестиций и многое другое.** **– Практическое применение полученных знаний. Это может быть анализ финансовой отчётности конкретного ресторана, разработка бюджета для собственного проекта, управление доходами от продажи блюд, оптимизация налоговых платежей, автоматизация финансового учёта.** **– Подготовка презентации по результатам самостоятельной работы, где студент сможет представить свои наработки, выводы и предложения для улучшения работы ресторана в финансовом плане.** **– Участие в дискуссиях с преподавателями и другими студентами, обсуждение вопросов, связанных с финансовым управлением рестораном, обмен опытом и знаниями.** **Знать: основы бухгалтерского учета и финансового анализа, методы бюджетирования и планирования расходов, принципы управления доходами и ценообразования, а также инструменты привлечения инвестиций и управления заемным капиталом** **Уметь: Разрабатывать маркетинговую стратегию для ресторана, выбирать оптимальные**	4	50	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	каналы продвижения, проводить рекламные кампании и акции, использовать интернет-маркетинг и социальные сети для привлечения клиентов, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий, а также адаптироваться к изменениям на рынке и использовать новые подходы в условиях кризисных ситуаций. **Владеть: Навыками разработки и реализации маркетинговых стратегий для ресторана, инструментами продвижения и привлечения клиентов, методами оценки эффективности маркетинговых активностей, современными подходами и трендами в продвижении ресторанного бизнеса, а также навыками автоматизации маркетинга с использованием цифровых технологий.** **/Ср/**						
6.4	**Подготовка и проведение экзамена** **Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания** **Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем** **Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания /Экзамен/**	4	9	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к экзамену, итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Изучение инструментальных методов создания современных презентаций

Обучение студентов основам работы в прикладных пакетах Microsoft Power Point и Adobe Illustrator для формирования инструментальных навыков создания современных презентаций. Изучение типовых слайдов, применяемых в современных презентациях, и примеров подобных презентаций для формирования навыка быстрого создания презентаций в соответствующей стилистике

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Технологии проведения семинара в форме диалога

В процессе вузовского обучения развитие способностей к рассуждению и размышлению успешно на практических и семинарских занятиях, организованных форме диалога. Диалоговое общение активизирует самостоятельную деятельность субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания, усиливает эффект совместной работы группе. Обучение в диалоге формирует социально-психологическую готовность к работе в команде, особенно в ситуации поиска эффективных способов решения проблемы, Цель использования различных форм диалогового общения образовательном процессе: 1) для активизации деятельности субъектов образовательного

процесса в процессе усвоения учебного содержания; 2) обучения социальным ролям в ходе коллективного принятия решений

Технология «Дебаты»

Предназначение этой технологии состоит в том, что она является механизмом приобщения студентов к нормам и ценностям гражданского, научного иди профессионального сообщества а также адаптации их к условиям довременного общества, рынка и производства, предполагающего умение конкурировать, вести полемику, отстаивать свои интересы. дебаты могут испльзоваться в следующих сферах: 1. как разовидность интеллектуальной гры; 2. в воспитательной работе (воспитание навков самоменеджмента и самопрезентации); 3. в научно-исследовательской деятельности; 4. в учебной деятельности как форма и технологии обучения

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

Технология поиска информации (Информационная технология)

Информационная технология неотделима от субьектов образовательной деятельности, она является определяющим фактором технологии работы с информацией, применяемой в образовательной практике

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Недостаточный уровень:

Не знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

Не умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля

Не владеет методикой создания системы контроля

Пороговый уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля

Владеет методикой создания системы контроля

Продвинутый уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

Высокий уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

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

Отлично владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.

		вопросы.	
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Не знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
Не умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля
Не владеет методикой создания системы контроля
2. Пороговый уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля
Владеет методикой создания системы контроля
3. Продвинутый уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры
Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания
4. Высокий уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
Отлично владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)
Семестр 7
Вопросы к устному опросу

Тема 2. Организация работы ресторана

1. Дайте определение ресторанному бизнесу и опишите его основные функции.
2. Перечислите основные этапы развития ресторанного бизнеса.
3. Опишите различные форматы и концепции ресторанов и приведите примеры.
4. В чем состоит выбор концепции, формата и стратегии развития для нового ресторана?
5. Каково значение расположения и планировки ресторана для его успеха?
6. В чем особенности дизайна интерьера и оформления ресторана?
7. Какие функции выполняют менеджеры ресторана и какие задачи они решают?
8. Как производится найм и обучение персонала для работы в ресторане?
9. Опишите организацию работы кухни и ее взаимодействие с другими подразделениями ресторана.
10. Какие методы используются для продвижения ресторана и привлечения клиентов?
11. Как осуществляется финансовое управление рестораном, и какие вопросы здесь приходится решать?
12. Как обеспечивается качество услуг и соблюдение стандартов безопасности в ресторане?
13. В чем состоят особенности разрешения конфликтных ситуаций в ресторанной среде?
14. Каким образом осуществляется взаимодействие ресторана с государственными органами?
15. Приведите примеры адаптации ресторана к изменениям на рынке и использования инноваций в управлении.

Тема 3. Управление человеческими ресурсами

1. Каковы основные функции управления человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе?
2. Каковы основные этапы развития управления персоналом в ресторанной индустрии?
3. Какова роль HR-специалистов в сфере ресторанного бизнеса?
4. Какие принципы лежат в основе планирования персонала в ресторанном бизнесе?
5. Каковы основные шаги процесса найма, отбора и адаптации персонала в ресторане?
6. Какое значение имеет обучение и развитие персонала для функционирования ресторана?
7. Каковы ключевые аспекты оценки и аттестации персонала в ресторане?
8. Что включает в себя система мотивации и стимулирования персонала в ресторанной отрасли?
9. Как разрешаются трудовые конфликты и управляется стресс в коллективе ресторана?
10. Какое значение для эффективности работы ресторана имеет управление эффективностью работы персонала?

11. В чем важность формирования корпоративной культуры и HR-брендинга в ресторане?
12. Какие современные HR-технологии используются в ресторанной индустрии и как они помогают оптимизировать HR-процессы?
13. Как проводится HR-аналитика и оценка результатов работы HR-отделов в ресторане?
14. Как взаимодействует HR-отдел ресторана с другими структурными подразделениями и внешними партнёрами?

Вопросы для самоподготовки:

Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом

1. Опишите основные системы обслуживания клиентов, используемые в ресторанном бизнесе.
2. Какова роль управления качеством в ресторанной сфере? Перечислите существующие стандарты качества.
3. Охарактеризуйте процесс управления финансами и отчетности в ресторанном бизнесе.
4. Определите понятие “ресторанный бизнес” и перечислите его основные функции.
5. Опишите основные этапы развития ресторанного бизнеса как в России, так и в мире.
6. Перечислите и охарактеризуйте основные виды ресторанов, существующие сегодня.
7. Что входит в обязанности менеджера ресторана?
8. Какую роль играет меню в работе ресторана и как оно составляется?
9. Как осуществляется планирование и контроль рабочего времени сотрудников в ресторане?
10. Каковы основные технологии, используемые в современных ресторанах для улучшения сервиса и оптимизации работы?
11. Когда и при каких условиях применяются различные виды кейтеринга? В чем их специфичность?
12. Перечислите меры безопасности, которые должны быть приняты в ресторане для предотвращения возможных инцидентов.
13. Какую роль играют маркетинг и реклама в продвижении услуг ресторана?

Тема 2. Организация работы ресторана

1. Каковы основные этапы развития ресторанного бизнеса в мире?
2. Какие тенденции наблюдаются в развитии ресторанного бизнеса сегодня?
3. Какие форматы ресторанов существуют и в чем их основные особенности?
4. Как провести анализ рынка ресторанных услуг в своем регионе?
5. Как определить свою целевую аудиторию и основных конкурентов?
6. Каковы основные аспекты разработки концепции и формата ресторана?
7. В чем заключается планирование работы кухни и составление меню?
8. Каковы основные требования к качеству, безопасности и себестоимости блюд в ресторане?
9. Как провести маркетинговое исследование для привлечения и удержания клиентов?
10. Какие аспекты следует учесть при составлении бюджета ресторана?
11. Как анализировать финансовые показатели ресторана и искать возможности оптимизации издержек?
12. В чем заключается обеспечение качества и безопасности ресторанных услуг?
13. Какие вопросы возникают при взаимодействии с государственными органами в ресторанном бизнесе и как их решать?
14. Как адаптироваться к изменяющимся условиям рыночной среды и использовать инновации в ресторанном бизнесе для его развития и продвижения?

Тема 3. Управление человеческими ресурсами

1. Какова историческая перспектива ресторанного бизнеса и управления персоналом?
2. Каковы различные форматы и концепции ресторанов и каковы их преимущества и ограничения?
3. Каким образом проводится анализ рынка ресторанной индустрии и определение своей ниши?
4. Какие этапы включает разработка концепции и формата собственного ресторана?
5. Каковы требования к планированию работы кухни и составлению меню?
6. Каким образом происходит наем, обучение и мотивирование персонала в ресторанной индустрии?
7. Какие подходы используются для организации работы персонала и обеспечения эффективного функционирования всех служб?
8. В чем состоит создание эффективной маркетинговой стратегии для ресторана?
9. Какие инструменты финансового планирования используются для оптимизации издержек ресторана?
10. Какие стандарты качества и безопасности должны соблюдаться при предоставлении услуг ресторана?
11. Каким образом ведется работа с жалобами клиентов и разрешение конфликтов?
12. Какие современные технологии и нововведения используются для адаптации ресторана к изменяющемуся рынку?

Демонстрационный вариант тематических реферативных работ:

Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом

1. История развития ресторанного бизнеса: основные этапы и тенденции.
2. Особенности управления ресторанным бизнесом в разных странах мира.
3. Основные форматы и концепции современных ресторанов: сравнительный анализ.
4. Роль и функции менеджера ресторана в организации работы заведения.
5. Разработка меню ресторана: основные принципы и подходы.
6. Планирование и контроль рабочего времени персонала ресторана: методы и инструменты.
7. Системы обслуживания клиентов в ресторанном бизнесе: виды и особенности.

10. Использование современных технологий в ресторанном бизнесе для улучшения сервиса.
11. Кейтеринг в ресторанном бизнесе: особенности и виды.
12. Меры безопасности в ресторанах: требования и рекомендации.
13. Маркетинг и реклама в ресторанном бизнесе: стратегии и инструменты привлечения клиентов.
14. Анализ рынка ресторанных услуг: методы и подходы.
15. Взаимодействие ресторана с государственными органами: требования и разрешения.
16. Адаптация ресторанного бизнеса к изменяющимся рыночным условиям и инновациям.

Тема 2. Организация работы ресторана

1. Понятие и сущность организации работы ресторана.
2. Основные этапы развития ресторанного бизнеса в России.
3. Классификация ресторанов и их особенности.
4. Структура управления рестораном.
5. Функции менеджера ресторана и его обязанности.
6. Выбор концепции и позиционирование ресторана на рынке.
7. Разработка и оформление меню ресторана.
8. Организация работы службы питания в ресторане.
9. Наем персонала и формирование команды ресторана.
10. Обучение и мотивация персонала ресторана.
11. Организация работы барной стойки и обслуживание гостей.
12. Управление качеством продукции и услуг в ресторане.
13. Работа с жалобами и претензиями клиентов.
14. Организация мероприятий и банкетов в ресторане.
15. Маркетинговые стратегии продвижения ресторана.
16. Использование IT-технологий в управлении рестораном.

Тема 3. Управление человеческими ресурсами

1. Ресторанный бизнес как объект управления человеческими ресурсами.
2. Роль менеджера ресторана в управлении человеческими ресурсами.
3. Принципы формирования команды ресторана.
4. Методы подбора и отбора персонала для ресторана.
5. Особенности адаптации новых сотрудников в ресторане.
6. Система оценки и аттестации персонала в ресторанном бизнесе.
7. Роль обучения и развития персонала в повышении качества обслуживания.
8. Методы мотивации и стимулирования персонала в ресторане.
9. Формирование корпоративной культуры и командного духа в ресторане.
10. Способы управления конфликтами и минимизации стресса среди сотрудников.
11. Эффективность управления человеческими ресурсами в ресторанах и пути ее повышения

Текущее тестирование:

Тема 2. Организация работы ресторана

1. На какие этапы можно разделить развитие ресторанного бизнеса?
а) Стадия открытия, стадия роста, стадия зрелости, стадия упадка.
б) Стадия планирования, стадия реализации, стадия функционирования.
в) Стадия основания, стадия расширения, стадия стабилизации, стадия обновления.
г) Стадия разработки концепции, стадия выбора формата, стадия определения стратегии развития.
д) Все вышеперечисленные стадии.

2. Какие основные типы ресторанов можно выделить?
а) Фаст-фуд рестораны, семейные рестораны, рестораны высокой кухни, бары.
б) Рестораны быстрого обслуживания, рестораны среднего ценового сегмента, элитные рестораны.
в) Рестораны с национальной кухней, рестораны с авторской кухней, тематические рестораны.
г) Все вышеперечисленные типы.

3. Как происходит выбор концепции, формата и стратегии развития для ресторана?
а) Анализируются предпочтения целевой аудитории, изучаются конкурентные предложения, выбирается оптимальный формат и стратегия развития.
б) Определяется местоположение ресторана, разрабатывается дизайн интерьера и выбирается стиль оформления.
в) Разрабатываются функции и задачи для менеджмента ресторана, определяются роли каждого сотрудника.

4. Как осуществляется наем и обучение персонала для работы в ресторане?
а) Проводится собеседование с каждым кандидатом, составляется план обучения и адаптации новых сотрудников.
б) Разрабатывается система мотивации и стимулирования сотрудников, организуется работа кухни и обеспечивается качество услуг.
в) Осуществляется продвижение ресторана с помощью маркетинговых инструментов, проводится анализ издержек и принимаются инвестиционные решения.

5. Какие меры принимаются для разрешения конфликтных ситуаций в ресторане?
а) Проводятся встречи с клиентами для решения возникающих проблем, осуществляется взаимодействие с государственными органами и контролирующими инстанциями.
б) Используются инновации в управлении рестораном, проводится адаптация к изменениям в законодательстве и предпочтениях потребителей.
в) Организуется работа над улучшением качества услуг, оптимизацией издержек и повышением уровня удовлетворенности клиентов.

6. Какие вопросы финансового управления решаются в процессе работы ресторана?
а) Составление бюджета, анализ издержек, оптимизация расходов, принятие инвестиционных решений, планирование прибыли и убытков.
б) Определение стратегии развития, выбор формата ресторана, разработка концепции обслуживания, анализ предпочтений целевой аудитории.
в) Обучение и мотивация персонала, разрешение конфликтных ситуаций, адаптация к изменениям, использование инноваций в управлении.

7. Какие аспекты учитываются при планировании расположения и планировки ресторана?
а) Анализ предпочтений целевой аудитории, изучение конкурентных предложений, выбор оптимального формата и стратегии развития.
б) Выбор местоположения, разработка дизайна интерьера и стиля оформления, определение функций и задач для менеджмента.
в) Обеспечение качества услуг и соответствия стандартам безопасности, проведение маркетинговых кампаний и анализ издержек.

8. Какие критерии учитываются при найме и обучении персонала для работы в ресторане?
а) Проведение собеседований с кандидатами, составление плана адаптации новых сотрудников, разработка системы мотивации и стимулирования.
б) Организация работы кухни, обеспечение качества услуг, продвижение ресторана с использованием маркетинговых инструментов.
в) Разрешение конфликтных ситуаций с клиентами, взаимодействие с государственными органами, адаптация к изменениям предпочтений потребителей.

9. Какие особенности имеет менеджмент ресторана?
а) Управление персоналом, контроль качества продукции, общение с клиентами, разрешение конфликтных ситуаций и взаимодействие с государственными органами.
б) Разработка концепции обслуживания, выбор оптимального формата ресторана и стратегии его развития, планирование бюджета и анализ издержек.
в) Обеспечение качества услуг, соответствие стандартам безопасности, использование инноваций и адаптация к изменениям потребительских предпочтений.

10. Какие аспекты нужно учесть при планировании дизайна интерьера и оформления ресторана?
а) Выбор стиля и цветовой гаммы, разработка элементов декора, подбор мебели и освещения, создание уютной атмосферы для посетителей.
б) Обеспечение качества услуг, соответствие стандартам безопасности, разрешение конфликтных ситуаций и адаптация к инновациям в управлении.
в) Планирование бюджета и анализ издержек, определение стратегии развития и выбор оптимального формата ресторана, обучение и мотивация персонала.

Тема 3. Управление человеческими ресурсами

1. Какие основные функции выполняет HR-специалист в ресторане?
а) Найм персонала
б) Обучение и развитие персонала
в) Планирование карьеры сотрудников
г) Разработка системы мотивации
д) Разрешение трудовых споров
е) Оценка эффективности работы персонала
ж) Все вышеперечисленное

2. Какие принципы управления персоналом в ресторанном бизнесе являются наиболее важными?
а) Все нижеперечисленные
б) Справедливость
в) Равные возможности
г) Уважение к сотрудникам
д) Поддержка разнообразия
е) Прозрачность
ж) Обучение и развитие

3. Как можно мотивировать персонал ресторана?
а) Материальное вознаграждение
б) Нематериальное вознаграждение

6. Какие основные задачи стоят перед HR-менеджером ресторана?
а) Подбор и найм персонала
б) Адаптация новых сотрудников
в) Обучение и развитие персонала
г) Мотивация сотрудников
д) Оценка эффективности их работы
е) Решение конфликтных ситуаций
ж) Все перечисленные

7. Какие факторы влияют на мотивацию персонала ресторана?
а) Уровень заработной платы
б) Все перечисленные
в) Возможность карьерного роста
г) Признание и благодарность руководства и клиентов
д) Условия труда

8. Какие виды обучения и развития персонала используются в ресторанном бизнесе?
а) Внутреннее обучение
б) Внешние тренинги и семинары
в) Наставничество
г) Менторство
д) Все перечисленные

9. Какие преимущества получает ресторан от эффективной системы управления персоналом?
а) Повышение уровня удовлетворенности клиентов
б) Снижение текучести кадров
в) Рост производительности труда
г) Улучшение имиджа и репутации заведения
д) Все перечисленные

10. Какие этапы включает процесс подбора персонала для ресторана?
а) Определение требований к вакансии
б) Размещение объявлений о вакансии
в) Отбор резюме
г) Проведение собеседований
д) Принятие решения о найме
е) Все перечисленные

Семестр 8

Вопросы к устному опросу

Тема 4. Операционное управление рестораном

1. Что такое операционное управление рестораном и каковы его основные задачи?
2. Какие основные этапы включает в себя операционное планирование ресторана?
3. Как разрабатывается меню ресторана и как оно влияет на операционное управление?
4. Какие факторы необходимо учитывать при планировании посадочных мест в ресторане?
5. Как осуществляется контроль качества продуктов и услуг в ресторане?
6. Как организуется работа кухни и взаимодействие между отделами в ресторане?
7. Как осуществляется управление персоналом и контроль выполнения задач?
8. Какие маркетинговые стратегии используются для привлечения и удержания клиентов ресторана?
9. Как осуществляется планирование и контроль бюджетов в ресторане?
10. Как обеспечить безопасность и соответствие санитарным нормам в ресторане?

Тема 6. Финансовое управление рестораном

1. Какие основные финансовые показатели используются для оценки эффективности работы ресторана?
2. Как составить бюджет ресторана и контролировать его исполнение?
3. Что такое точка безубыточности и как ее определить для ресторана?
4. Как управлять затратами и оптимизировать расходы в ресторане?
5. Какие существуют способы привлечения инвестиций для развития ресторана?
6. Что такое франчайзинг и каковы его преимущества для ресторанного бизнеса?
7. Что такое система управленческого учета и как она применяется в ресторанном бизнесе?
8. Как оценить рентабельность ресторана и определить направления его развития?
9. Что такое анализ финансовых рисков и как его проводить в ресторанном бизнесе?
10. Каковы основные направления налоговой оптимизации для ресторанов?

Вопросы для самоподготовки:

Тема 4. Операционное управление рестораном

1. В чем состоят основные этапы и принципы операционного управления рестораном?
2. Приведите примеры конкретных кейсов из практики управления ресторанами и проанализируйте успешные решения и ошибки.
3. Опишите процессы планирования работы собственного ресторана, включая выбор формата, концепции и целевой аудитории.
4. Как организовать работу кухни и составить меню, учитывая потребности целевой аудитории и финансовые возможности?
5. Расскажите о процессе найма и адаптации персонала, а также разработке системы мотивации и обучения.
6. Опишите управление обслуживанием клиентов, работой с жалобами и разрешением конфликтов.
7. Расскажите о разработке маркетинговой стратегии продвижения ресторана и привлечении новых клиентов.
8. Опишите процесс финансового планирования и оптимизации расходов, а также анализа прибыльности и рентабельности.
9. Расскажите об обеспечении безопасности и контроле качества услуг, соблюдении гигиенических и санитарных норм.
10. Расскажите о применении современных технологий автоматизации процессов в управлении рестораном, включая системы учета, CRM и POS-системы.

Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана

1. Какой теоретический материал необходимо изучить для понимания основ маркетинга в ресторанной индустрии?
2. По какому алгоритму проводится анализ конкретного ресторана и его маркетинговой стратегии?
3. Из каких основных компонентов состоит маркетинговая стратегия для ресторана?
4. По каким критериям оценивается эффективность маркетинговой стратегии ресторана?
5. В каких формах может проходить обсуждение вопросов с преподавателем и студентами по данной теме?
6. Какого рода задания могут быть связаны с применением полученных знаний по маркетингу в ресторанной сфере на практике?
7. Какие вопросы следует учесть при подготовке презентации по результатам разработки маркетинговой стратегии для ресторана?
8. Какие типичные ошибки допускают студенты при разработке маркетинговой стратегии для ресторана?
9. Каким образом можно использовать социальные медиа для продвижения ресторана?
10. Какие методы контент-маркетинга наиболее эффективны для ресторанного бизнеса?

Тема 6. Финансовое управление рестораном

1. Какие основы финансового управления рестораном должен знать студент?
2. Как разработать бюджет для собственного ресторанного проекта?
3. Как управлять доходами от продажи блюд в ресторане?
4. Каким образом происходит оптимизация налоговых платежей для ресторана?
5. Какую роль играет автоматизация финансового учета в ресторанном бизнесе?
6. Как привлечь инвестиции для развития ресторанного бизнеса?
7. В чем заключаются основы бухгалтерского учета в финансовом управлении рестораном?
8. Каким образом проводится финансовый анализ деятельности ресторана?
9. Что включает в себя понятие бюджетирования в финансовом управлении рестораном?
10. Какие методы привлечения инвестиций наиболее эффективны для развития ресторанного бизнеса?

Демонстрационный вариант тематических реферативных работ:

Тема 4. Операционное управление рестораном

1. Операционное управление рестораном: основные задачи и принципы.
2. Планирование работы ресторана: выбор формата, концепции и анализ конкурентов.
3. Организация работы кухни и разработка меню с учетом потребностей целевой аудитории.
4. Управление обслуживанием клиентов и работа с жалобами в ресторане.
5. Найм и адаптация персонала в ресторане, разработка системы мотивации.
6. Маркетинговая стратегия для продвижения ресторана и привлечение новых клиентов.
7. Финансовое планирование и оптимизация расходов в ресторане.
8. Обеспечение безопасности и контроль качества услуг в ресторане, соблюдение санитарных норм.
9. Применение современных технологий в автоматизации процессов управления рестораном.
10. Анализ успешных кейсов операционного управления ресторанами.

Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана

1. Маркетинг в ресторанной индустрии: цели, задачи и стратегии.
2. Продвижение ресторана с помощью социальных медиа.
3. Контент-маркетинг как инструмент привлечения клиентов в ресторан.
4. Брендинг и позиционирование ресторана на рынке.
5. Уникальное торговое предложение как основа маркетинговой стратегии ресторана.
6. Анализ эффективности маркетинговых кампаний в ресторанной индустрии.
7. Особенности маркетинга в зависимости от формата ресторана.

Тема 6. Финансовое управление рестораном

1. Основы финансового управления рестораном: цели, задачи, методы.
2. Финансовый анализ деятельности ресторана: методы и инструменты.
3. Бюджетирование в финансовом управлении рестораном: подходы и методы.
4. Управление доходами и расходами в ресторане: планирование и контроль.
5. Оптимизация налоговых платежей для ресторанов: возможности и ограничения.
6. Привлечение инвестиций для развития ресторанного бизнеса: методы и стратегии.
7. Автоматизация финансового учета в ресторанах: преимущества и недостатки.
8. Финансовое планирование и прогнозирование в ресторане: методы и модели.
9. Рентабельность и прибыльность ресторана: методы оценки и пути повышения.
10. Управление рисками в финансовом управлении ресторанами: методы и рекомендации.

Текущее тестирование:

Тема 4. Операционное управление рестораном

1. Какие основные задачи стоят перед операционным управлением ресторана?
а) Планирование и контроль работы кухни, управление персоналом, привлечение и удержание клиентов, контроль качества услуг.
б) Разработка маркетинговой стратегии, финансовое планирование, обеспечение безопасности и санитарных норм, автоматизация процессов управления.
в) нет правильного ответа
г) Все перечисленные задачи.

2. Что включает в себя планирование работы ресторана?
а) Все перечисленные
б) Выбор формата, концепции ресторана, анализ конкурентов, определение целевой аудитории.
в) Составление меню, планирование расходов, найм персонала.
г) Установление связей с поставщиками.

3. Как организовать работу кухни ресторана?
а) Усилить контроль за качеством продукции.
б) Необходимо учитывать потребности целевой аудитории, составлять меню и контролировать расходы.
в) Нужно организовать работу поваров, составить график работы, контролировать качество продукции.
г) Установить систему учета и контроля.
д) Все вышеперечисленные

4. Как управлять обслуживанием клиентов в ресторане?
а) г) Все перечисленные методы.
б Нужно обеспечить высокое качество обслуживания, работать с жалобами клиентов, разрешать конфликты.
в) Необходимо обучать персонал, разрабатывать систему мотивации, контролировать выполнение задач.
г) Внедрить систему автоматизации учета.

5. Какие основные пункты включает в себя финансовое планирование в ресторане?
а) Анализ доходов и расходов, планирование бюджета, контроль над прибылью и рентабельностью.
б) Привлечение инвесторов, оптимизация налоговых выплат, внедрение системы автоматизации учета.
в) Усиление контроля за качеством продукции
г) Все перечисленные пункты

6. Как обеспечить безопасность и контроль качества услуг в ресторане?
а) Соблюдать санитарные нормы, обеспечивать гигиену, контролировать качество продуктов.
б) Обеспечить безопасность гостей, контролировать работу персонала, соблюдать технику безопасности.
в) Использовать систему автоматизации учета
г) Все перечисленные меры

7. Что такое автоматизация процессов управления рестораном и зачем она нужна?
а) Применение современных технологий учета, CRM-систем, мобильных приложений для оптимизации процессов управления и контроля.
б) Использование POS-систем для автоматизации продаж, учета и контроля, упрощение взаимодействия с клиентами.
в) Включает оба ответа.

8. Какие наиболее эффективные методы привлечения клиентов можно использовать в ресторанном маркетинге?
а) Продвижение в социальных сетях, контент-маркетинг, активное взаимодействие с клиентами через сайт и мобильное приложение.
б) Проведение акций и мероприятий, использование SEO для продвижения сайта, использование уникального торгового предложения.
в) Содержат в себе оба варианта ответа.

9. Каковы основные тенденции и перспективы развития ресторанного рынка в области маркетинга и финансового

10. Каковы наиболее успешные стратегии финансового управления и маркетинга для ресторана в условиях современного рынка?
а) Четкое планирование и контроль, эффективное управление рисками, грамотное финансовое планирование и инвестирование.
б) Постоянное взаимодействие с клиентами, применение разнообразных маркетинговых стратегий, оптимизация налоговой нагрузки.
в) Включают в себя оба перечисленных аспекта.

Тема 6. Финансовое управление рестораном

1. Каковы основные статьи доходов ресторана?
а) Выручка от продажи еды и напитков
б) Доходы от дополнительных услуг
в) Выручка от аренды помещений
г) Все источники дохода

2. Каковы основные статьи расходов ресторана?
а) Все статьи расходов
б) Закупка продуктов и ингредиентов
в) Оплата труда персонала
г) Аренда помещений и оборудования

3. Какую роль играет бюджетирование в финансовом управлении рестораном?
а) Бюджетирование помогает определить, сколько денег нужно потратить на различные статьи расходов
б) Все функции важны
в) Бюджетирование позволяет контролировать исполнение финансовых планов
г) Бюджетирование помогает оптимизировать расходы

4. Какую информацию содержит управленческая отчетность ресторана?
а) Информацию о доходах и расходах
б) Информацию о движении денежных средств
в) Информацию о выполнении планов
г) Всю указанную информацию

5. Какую роль играют управленческие решения в финансовом управлении рестораном?
а) Управленческие решения помогают принимать решения о распределении ресурсов
б) Управленческие решения позволяют оптимизировать финансовые показатели
в) Управленческие решения способствуют снижению рисков
г) Все указанные аспекты важны

6. Что такое точка безубыточности и как ее определить для ресторана
а) Для определения точки безубыточности достаточно знать только переменные затраты.
б) Для определения точки безубыточности нужно знать постоянные и переменные затраты и цену товара или услуги.
в) Для расчета точки безубыточности требуется информация о всех затратах на производство товара или услуги и доходах от их продажи.
г) Для определения точки безубыточности нужны данные о постоянных и переменных затратах, а также о цене товара или услуги за единицу.

7. Финансовый анализ ресторана включает в себя анализ:
а) все нижеперечисленное
б) доходов и расходов
в) активов и пассивов
г) финансовых результатов

8. Основными методами финансового анализа ресторана являются:
а) горизонтальный анализ
б) вертикальный анализ
в) коэффициентный анализ
г) все перечисленные методы

9. Какие инструменты используются для финансового анализа ресторана?
а) Excel
б) все инструменты
в) специализированные программы для анализа
г) финансовые отчеты

10. Какие показатели используются для оценки финансового состояния ресторана?
а) все показатели
б) рентабельность

АУДИТОРНЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (ПРЕДСТАВЛЕНЫ В ПРИЛОЖЕНИИ):
Семестр 7
Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом
Практическая работа 1. Классификация заведений общественного питания. (2 часа)
Тема 2. Организация работы ресторана
Практическая работа 2. Характеристика вяземского предприятия общественного питания (2 часа)
Тема 3. Управление человеческими ресурсами
Практическая работа 3. Труд в общественном питании, его оплата и стимулирование. (2 часа)
Семестр 8
Тема 4. Операционное управление рестораном
Практическая работа 4. Производственная структура ресторана (2 часа)
Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана
Практическая работа 5. Продвижение ресторана на рынке (2 часа)
Тема 6. Финансовое управление рестораном
Практическая работа 6. Анализ товарооборота и выпуска продукции в общественном питании (2 часа)

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.
Семестр 7

Перечень вопросов к зачету с оценкой:

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Что включает в себя управление ресторанным бизнесом?
2. Какие основные функции выполняет ресторан?
3. Каковы основные задачи отдела управления человеческими ресурсами?
4. Какие этапы включает в себя процесс отбора персонала?
5. Как можно мотивировать сотрудников ресторана?
6. Какую роль играют HR менеджеры в управлении персоналом?
7. Как оценить эффективность работы сотрудников ресторана?
8. Как система управления персоналом помогает ресторану стать успешным?
9. В чем особенности управления человеческими ресурсами в общественном питании?
10. Как HR специалист может помочь в создании комфортной рабочей атмосферы?
11. Как технологии и инновации могут улучшить управление человеческими ресурсами в ресторане?
12. Каковы наиболее распространенные проблемы HR специалистов в ресторанном бизнесе и как их решить?
13. Каковы основные аспекты планирования расположения и планировки ресторана?
14. Что учитывается при выборе местоположения ресторана?
15. Каковы функции и задачи менеджмента ресторана?
16. Как обеспечить качество услуг в ресторане и соответствие стандартам безопасности?
17. Какие критерии учитываются при наборе и обучении персонала?
18. Каковы особенности менеджмента ресторана?
19. Как планировать дизайн интерьера и оформление ресторана?
20. Какие функции выполняет HR специалист в ресторане?
21. Какие принципы управления персоналом являются наиболее важными в ресторанном бизнесе?
22. Как мотивировать персонал ресторана?
23. Какие методы используются для оценки эффективности работы сотрудников?
24. Какие функции включает система управления персоналом?
25. Какие задачи стоят перед HR менеджером ресторана?
26. Какие виды обучения используются для развития персонала в ресторанном бизнесе?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Как определить успешность ресторана?
2. Как выбрать концепцию ресторана?
3. Как создать уникальное предложение для клиентов?
4. Как управлять качеством продуктов и услуг в ресторане?
5. Как организовать работу персонала ресторана?
6. Как использовать IT-технологии для управления рестораном?
7. Как разработать систему лояльности для клиентов?
8. Как подобрать персонал для ресторана?
9. Как проводить оценку эффективности работы сотрудников?
10. Как организовать обучение и развитие персонала?
11. Как разработать систему мотивации для сотрудников?
12. Как разрешать конфликты между сотрудниками и клиентами?
13. Как внедрить систему управления персоналом на основе IT-технологий?

14. Как оптимизировать расходы на оплату труда персонала?
15. Как разработать стратегию развития ресторана?
16. Как организовать работу кухни и обслуживание клиентов?
17. Как управлять ассортиментом и закупками продуктов?
18. Как проводить анализ рынка и конкурентов?
19. Как оценивать эффективность маркетинговых кампаний?
20. Как организовать систему учета и контроля в ресторане?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

Ситуационные задачи:

1. Вы являетесь HR-менеджером нового ресторана. Вам нужно нанять команду для работы в ресторане. Какие шаги вы предпримете для поиска, отбора и найма персонала?
2. Вы работаете в отделе управления персоналом ресторана. Один из ваших сотрудников постоянно опаздывает на работу и не справляется с поставленными задачами. Как вы будете решать эту проблему?
3. Вы HR-менеджер ресторана, который хочет улучшить систему мотивации сотрудников. Какие меры вы можете принять для повышения мотивации персонала и улучшения их производительности?
4. Вы недавно стали HR-менеджером в ресторане. Один из сотрудников жалуется на то, что его коллега постоянно отпускает грубые комментарии в его адрес. Как вы разрешите эту ситуацию?
5. Вы только что получили должность HR-менеджера в ресторане, и вам нужно провести оценку эффективности работы персонала. Какие методы вы будете использовать для этого?
6. Вы менеджер ресторана и хотите внедрить систему учета рабочего времени. Какую систему вы выберете и почему?
7. Вы HR-менеджер в ресторане быстрого питания. Один из новых сотрудников плохо справляется с работой и создает проблемы для других. Как вы справитесь с этой ситуацией?

Практико-ориентированные задания:

1. Взаимодействие с государственными органами:
– Подготовьте документы для регистрации бизнеса и получения необходимых разрешений и лицензий.
– Изучите требования санитарных норм и правил пожарной безопасности, которые применяются к ресторанам.
– Оформите договоры на вывоз мусора, дезинфекцию и дезинсекцию, а также договор на техническое обслуживание оборудования.
– Организуйте взаимодействие с контролирующими органами, такими как Роспотребнадзор и пожарная инспекция.

2. Управление финансами:
– Разработайте бюджет ресторана и план доходов и расходов на месяц.
– Контролируйте исполнение бюджета и проводите анализ финансовых результатов.
– Планируйте и организуйте работу по оптимизации затрат и повышению рентабельности ресторана.

3. Управление персоналом:
– Проведите оценку потребности в персонале и составьте штатное расписание.
– Разработайте систему мотивации и стимулирования сотрудников.
– Проводите обучение и повышение квалификации сотрудников.

4. Маркетинг и продвижение:
– Определите целевую аудиторию ресторана и разработайте стратегию привлечения клиентов.
– Создайте уникальное предложение и концепцию заведения.
– Разрабатывайте и внедряйте программы лояльности и системы скидок для постоянных клиентов.

5. Управление качеством услуг:
- Подготовьте документы для регистрации бизнеса и получения необходимых разрешений и лицензий;
- Изучите требования санитарных норм и правил пожарной безопасности;
- Оформите договоры с коммунальными службами и другими поставщиками услуг;
- Организуйте взаимодействие с государственными контролирующими органами;
- Следите за изменениями в законодательстве и своевременно обновляйте документы.

Мини-кейсы:

1. Мини-кейс: Оценка эффективности работы персонала
Описание ситуации: Вы HR-менеджер небольшого ресторана. Недавно вы провели оценку эффективности работы своих сотрудников и обнаружили, что некоторые из них не справляются со своими обязанностями.
Вопрос: Как вы решите эту проблему?
Решение:
Провести беседу с сотрудниками, чтобы выяснить причины их низкой эффективности.
Предложить им обучение или повышение квалификации, если это возможно.
Если обучение не поможет, то необходимо рассмотреть возможность увольнения или перевода на другую должность.
Если сотрудник не хочет переходить на другую должность, то можно предложить ему работать неполный рабочий день или временно перевести его на другую работу.

2. Мини-кейс: Мотивация персонала

3. Мини-кейс: Найм персонала
Описание ситуации: Ваш ресторан планирует расширение и открытие новых точек продаж. Вам необходимо нанять дополнительных сотрудников для новых точек.
Вопрос: Как вы будете проводить отбор кандидатов?
Решение: 1. Разработать вакансию, которая будет отражать требования к кандидатам. 2. Разместить вакансию на различных ресурсах по поиску работы. 3. Провести собеседование с кандидатами и оценить их профессиональные навыки и опыт. 4. Принять решение о найме кандидатов, которые соответствуют требованиям вакансии.

4. Мини-кейс: Проведение HR-аналитики в ресторане
Описание: Вы HR-специалист в ресторане. Задача: Провести анализ эффективности работы HR-отдела и предложить меры по улучшению его работы.
Решение:
Определение ключевых показателей эффективности HR-отдела: количество закрытых вакансий, уровень удовлетворенности сотрудников, текучесть кадров, время на закрытие вакансии и т.д.
Сбор данных по каждому показателю за определенный период времени.
Анализ полученных данных и выявление проблем в работе HR-отдела.
Разработка и внедрение мероприятий по улучшению работы HR-отдела (например, улучшение процесса подбора персонала, оптимизация системы мотивации, улучшение корпоративной культуры и т.д.).
Мониторинг результатов проведенных мероприятий и корректировка работы HR-отдела при необходимости.

5. Мини-кейс: Оценка результатов работы HR-специалиста
Описание: Вы - HR-специалист, который недавно был нанят в ресторан. Ваша задача - оценить результаты своей работы за первый месяц.
Решение:
Определите ключевые показатели эффективности, которые вы должны были достичь за первый месяц работы (например, количество закрытых вакансий, время на закрытие вакансии, уровень удовлетворенности сотрудников и т.д.).
Соберите данные по каждому показателю и сравните их с планом.
Проанализируйте полученные результаты и определите, были ли достигнуты поставленные цели.
Если результаты не соответствуют плану, определите причины и предложите меры по улучшению работы.
Оцените свою работу и определите, какие области требуют улучшения.

Итоговое тестирование

1. Что влияет на расположение ресторана?
а) Транспортная доступность.
б) Близость к центру города.
в) Наличие парковки.
г) Все вышеперечисленное.

2: Какие факторы влияют на выбор концепции ресторана?
а) Целевая аудитория.
б) Конкуренты.
в) Местоположение.
г) Нишевые предпочтения.
д) Все вышеперечисленное.

3. Что определяет уникальность ресторана?
а) Всё нижеперечисленное.
б) Меню.
в) Атмосфера.
г) Сервис.
д) Интерьер.

4. Какие факторы могут повлиять на успешность ресторанного стартапа?
а) Удачное местоположение.
б) Уникальная концепция.
в) Качественное меню.
г) Эффективное управление.
д) Привлечение и удержание клиентов.

5. Что необходимо для успешного управления рестораном?
а) Умение принимать решения.
б) Навыки коммуникации.
в) Знание законодательства.
г) Умение работать в команде.
д) Все вышеперечисленное.

6. В чем основная функция IT-системы в ресторане?
а) Управление заказами
б)Учет товаров на складе

в) Экономия времени
г) Все вышеперечисленное

8. Какой тип IT-системы используется в ресторанном бизнесе чаще всего?
а) CRM-система
б) Система автоматизации ресторанов
в) Мобильное приложение
г) Программа лояльности

9. Как CRM-система помогает в управлении рестораном?
а) Автоматизирует процесс управления заказами
б) Упрощает работу с клиентами
в) Позволяет отслеживать эффективность работы сотрудников
в) Все вышеперечисленное

10. Какова роль системы автоматизации ресторанов?
а) Контроль качества продукции
б) Управление складом
в) Оптимизация работы персонала
г) Все вышеперечисленное

11. Какое преимущество предоставляет использование мобильного приложения для ресторанов?
а) Удобство для клиентов
б) Быстрое бронирование
в) Обратная связь
г) Все вышеперечисленное

12. Как работает система управления лояльностью клиентов?
а) Все нижеперечисленное
б) Бонусы за повторные посещения
в) Специальные предложения
г) Накопительная система баллов

13. В чем преимущество электронной системы меню?
а) Быстрое обновление ассортимента
б) Удобный поиск
в) Привлечение клиентов
г) Все вышеперечисленное

14. Какова функция системы управления складами в ресторане?
а) Учет товаров
б) Контроль сроков годности
б) Планирование закупок
г) Все вышеперечисленное

15. Почему необходима автоматизация обслуживания клиентов?
а) Увеличение скорости обслуживания
б) Все перечисленное
в) Уменьшение количества ошибок
г) Улучшение качества сервиса

16. Каким образом облачная система учета помогает оптимизировать работу ресторана?
а) Снижение затрат на ведение учета
б) Повышение точности данных
в) Возможность удаленного доступа
г) Все вышеперечисленное

17. Какова функция онлайн-бронирования столиков в ресторане?
а) Быстрый заказ
б) Все вышеперечисленное
в) Увеличение прибыли
г) Удобное планирование

Семестр 8

Перечень вопросов к экзамену:

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Что включает в себя операционное управление рестораном?
2. Какие основные задачи стоят перед операционным управлением ресторана?
3. Как организовать работу кухни ресторана?
4. Как управлять обслуживанием клиентов в ресторане?
5. Какие основные пункты включает в себя финансовое планирование в ресторане?
6. Как обеспечить безопасность и контроль качества услуг в ресторане?
7. Что такое автоматизация процессов управления рестораном и зачем она нужна?
8. Какие методы финансового анализа используются в ресторанном бизнесе?
9. В чем состоит роль финансового планирования в управлении рестораном?
10. Какие показатели используются для оценки финансовой деятельности ресторана?
11. Как проводить анализ эффективности маркетинговых кампаний ресторана?
12. Что относится к основным задачам маркетинга в ресторанном бизнесе?
13. Как оценить конкурентную среду и определить преимущества ресторана?
14. Какие каналы продвижения ресторана являются наиболее эффективными?
15. В чем заключается важность анализа эффективности маркетинговых кампаний для ресторана?
16. Как использовать “сарафанное радио” для продвижения ресторана?
17. Что такое SMM-продвижение и как его использовать для привлечения клиентов в ресторан?
18. Какие методы контроля доходов и расходов используются в ресторане?
19. Каковы основные задачи финансового управления в ресторанном бизнесе?
20. Что такое бюджетирование и как оно используется в ресторане?
21. Какие методы финансового анализа используются в ресторанном бизнесе?
22. чем состоит роль финансового планирования в управлении ресторанам?
23. Какие показатели используются для оценки финансовой деятельности ресторана?
24. В какие сроки должен проводиться финансовый контроль в ресторане?
25. Какие существуют методы оптимизации налогообложения для ресторанов?
26. Что такое точка безубыточности и как ее определить для ресторана?
27. Какие факторы влияют на прибыльность ресторана?
28. Какие меры можно принять для увеличения прибыли ресторана?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Как планировать и контролировать работу кухни в ресторане?
2. Как управлять персоналом ресторана для обеспечения высокого качества обслуживания?
3. Как привлекать и удерживать клиентов в ресторане?
4. Как контролировать качество услуг в ресторане?
5. Как автоматизировать процессы управления в ресторане?
6. Как провести анализ рынка и определить целевую аудиторию для ресторана?
7. Как оценить конкурентную среду и определить преимущества своего ресторана?
8. Как разработать и реализовать комплекс маркетинговых мероприятий для ресторана?
9. Как использовать “Сарафанное радио” для привлечения клиентов в свой ресторан?
10. Как оптимизировать бюджет ресторана на маркетинг?
11. Как анализировать эффективность маркетинговых кампаний своего ресторана?
12. Как планировать доходы и расходы ресторана?
13. Как анализировать финансовые показатели ресторана?
14. Как привлечь инвестиции в ресторан?
15. Как оптимизировать налоговые выплаты ресторана?
16. Как обеспечить безопасность и контроль качества услуг в ресторане?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

Ситуационные задачи:

1. Вы работаете менеджером ресторана и заметили, что один из ваших официантов часто забывает заказы или неправильно принимает оплату. Ваши действия?
2. Вы только что получили новую должность менеджера ресторана. Один из ваших сотрудников постоянно опаздывает на работу и не выполняет свои обязанности. Ваши действия?
3. Ваш ресторан специализируется на блюдах из морепродуктов, но вы заметили, что продажи упали. Ваши действия для восстановления продаж?
4. Вы менеджер ресторана и получили жалобу от клиента на качество блюда. Ваши действия?
5. В вашем ресторане проводится банкет на большое количество гостей, но один из поваров заболел. Ваши действия по решению данной проблемы?

Практико-ориентированные задания:

1. Ваш ресторан недавно открылся и вам нужно привлечь клиентов. Какие маркетинговые мероприятия вы бы провели?
2. У вас есть возможность провести рекламную кампанию в социальных сетях. Какой контент вы бы создали и какие площадки выбрали бы для рекламы?
3. Вам нужно привлечь внимание к вашему ресторану среди молодой аудитории. Какие маркетинговые стратегии вы бы использовали?
4. У вас возникли проблемы с текучестью клиентов. Какие меры вы бы приняли для повышения лояльности клиентов?

1. Мини кейс: Вы только что открыли ресторан и хотите знать, сколько денег вам нужно для покрытия начальных расходов.
Начальные расходы:
– Аренда помещения
– Ремонт и обустройство
– Оборудование для кухни
– Мебель для обеденного зала

2. Мини кейс:
У вас есть ресторан, и вы хотите знать, когда вы достигнете точки безубыточности.
Ежемесячные расходы:
– Зарплата персонала
– Коммунальные услуги
– Продукты
Всего:
Средняя прибыль с одного стола -
Среднее количество столов в день -
Для достижения точки безубыточности вам нужно будет обслужить _____ столов в день, чтобы покрыть все расходы.

3. Мини кейс:
Инвестор рассматривает возможность инвестирования в ресторанный бизнес. Он хочет знать, какие методы привлечения инвестиций являются наиболее эффективными для развития ресторанного бизнеса.
Существует несколько методов привлечения инвестиций для развития ресторанного бизнеса, таких как:
Продажа акций компании: Это один из самых распространенных способов привлечения инвестиций. Инвесторы покупают акции компании в обмен на их долю в бизнесе.
Кредиты и займы: Инвесторы могут предоставить кредиты или займы ресторану в обмен на проценты или долю в прибыли.
Государственные гранты и субсидии: Некоторые государства предоставляют субсидии или гранты для поддержки малого и среднего бизнеса, включая рестораны.
Бизнес-ангелы: Это частные инвесторы, которые вкладывают свои собственные средства в перспективные стартапы. Они могут предложить не только финансовые инвестиции, но и опыт и знания.
Венчурные капиталисты: Это профессиональные инвесторы, которые инвестируют в молодые и перспективные компании. Они обычно вкладывают большие суммы денег, но и ожидают высокую отдачу от своих инвестиций.
Каждый из этих методов имеет свои преимущества и недостатки, и выбор зависит от конкретных потребностей и возможностей ресторана.

4. Мини кейс: Прогнозирование продаж: использование исторических данных для предсказания будущих продаж.
Решение: Сбор данных о продажах за прошлые периоды: количество проданных блюд, средний чек, посещаемость ресторана.
Анализ динамики продаж: выявление сезонных колебаний, изменений в ассортименте, влияния маркетинговых кампаний.
Применение статистических методов для прогнозирования продаж: регрессионный анализ, скользящие средние, экспоненциальное сглаживание.
Учет внешних факторов при прогнозировании: экономические условия, изменения в законодательстве, погода.
Оценка точности прогнозов и корректировка модели при необходимости.

5. Мини кейс: Моделирование спроса на услуги ресторана с учетом сезонных колебаний и изменения предпочтений клиентов.
Решение: Изучение данных о продажах и посещаемости ресторана за прошлые периоды.
Выявление сезонных колебаний и изменений в предпочтениях клиентов на основе этих данных.
Разработка моделей спроса на основе выявленных закономерностей и предпочтений клиентов.
Оценка точности моделей и их применимости для прогнозирования спроса.
Использование моделей для планирования маркетинговых кампаний и управления ресурсами ресторана.

Итоговое тестирование:

1. Что из перечисленного входит в обеспечение безопасности и контроль качества услуг в ресторане?
а) Обучение персонала
б) Контроль качества продуктов
в) Безопасность гостей
г) Все перечисленное

2. Какие санитарные нормы необходимо соблюдать в ресторане?
а) Все нормы
б) Чистота
в) Гигиена
г)Температурный режим

3. Каким образом можно контролировать качество услуг в ресторане?
а) Проведение опросов среди клиентов
б) Мониторинг отзывов
в) Анализ работы персонала
г) Все способы

5. Какие меры можно принять для обеспечения соблюдения санитарных норм в ресторане?
а) Все меры
б) Регулярная уборка
в) Контроль за соблюдением правил работниками
г) Установка необходимого оборудования

6. Какие основные цели продвижения ресторана в социальных медиа?
а) Увеличение посещаемости ресторана
б) Повышение лояльности клиентов
в) Распространение информации о ресторане
г) Все вышеперечисленное

7. Какие особенности продвижения ресторана в социальных сетях?
а) Создание интересного и привлекательного контента
б) Взаимодействие с аудиторией
в) Таргетированная реклама
в) Все перечисленное

8. Какие виды контента наиболее эффективны для продвижения ресторана в социальных сетях?
а) Фотографии блюд
б) Видео приготовления блюд
б) Все варианты
в) Отзывы клиентов

9. Какие методы анализа эффективности продвижения ресторана в социальных сетях можно использовать?
а) Все перечисленные методы
б) Количество лайков и комментариев
б) Количество подписчиков страницы
в) Отчеты по рекламным кампаниям

9. Как выбрать наиболее подходящую социальную сеть для продвижения ресторана?
а) Определить целевую аудиторию
б) Изучить конкурентов
в) Проанализировать статистику
г) Все вместе

10. Какие преимущества дает продвижение ресторана через социальные сети?
а) Возможность быстро реагировать на запросы клиентов
б) Обратная связь с клиентами
в) Привлечение новых клиентов
г) Все преимущества

11. В каких случаях использование SMM-продвижения ресторана может быть неэффективным?
а) Неправильный выбор целевой аудитории
б) Отсутствие интересного контента
в) Некорректная информация

12. Что входит в планирование доходов и расходов в ресторане?
а) Составление бюджета
б) Определение целей
в) Оценка рисков
г) Все вышеперечисленное

13. Какие методы контроля доходов и расходов используются в ресторане?
а) Все ответы верны
б) Учет и контроль
в) Анализ финансовых показателей
г) Контроль соблюдения бюджета

14. Как осуществляется контроль доходов в ресторане?
а) Путем анализа выручки
б) Путем контроля продаж
в) Путем учета клиентов
г) Всеми указанными способами

15. Что включает в себя контроль расходов в ресторане?
а) Все пункты
б) Мониторинг затрат
в) Оптимизация издержек

г) Контроль за закупками

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия

книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и

эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Палий Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2021. - 144 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201
Л.1.2	Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2021. - 248 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288
Л.1.3	Родионова Н. С., Домбровская Я. П., Дерканосова А. А., Белокурова Е. В. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 121 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147
Л.1.4	Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 248 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699341
Л.1.5	Палий Н. С. Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Донецк: Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2023. - 115 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701886

Л.1.6	Абдуллаева М. З. Менеджмент ресторанного и гостиничного дела [Электронный ресурс]:студенческая научная работа. - Сургут: б.и., 2022. - 70 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=692772
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition
7.2.2	Microsoft Office 2013 Pro Plus
7.2.3	Microsoft Windows 10 Pro
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.5	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.6	Федеральный образовательный портал "Экономика. Социология. Менеджмент". Режим доступа: http://ecsocman.hse.ru/
7.3.7	Сайт национального открытого университета "ИНТУИТ". Режим доступа: https://intuit.ru/
7.3.8	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.9	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.10	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.11	Государственная автоматизированная система Российской Федерации "Правосудие". Режим доступа: https://sudrf.ru/
7.3.12	Аналитический еженедельник «КоммерсантЪ-Власть». Режим доступа: http://www.kommersant.ru/vlast
7.3.13	Электронно-библиотечная система "polpred". Режим доступа: https://polpred.com/
7.3.14	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.15	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.16	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-24 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером и проектором для демонстрации различного рода графического материала, наглядными пособиями (схемы, таблицы, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольный комплекс»). Компьютер подключен к сети Internet
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Бизнес и проектные технологии

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Бизнес и проектные технологии

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Бизнес и проектные технологии

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Бизнес и проектные технологии

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____