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
«28» марта 2025 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.07 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
Управление ресторанным бизнесом

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2025
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, 2025 г.

Программу составил(и):
к.т.н доцент Щербак Наталья Александровна

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Управление ресторанным бизнесом"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 27 марта 2025 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 Российской 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, доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 27 марта 2025 г. №8

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

ПКС-2.2: Умеет планировать, координировать и контролировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Интер акт.	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**	4	48	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	аудитории и особенностей рынка. 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.**	4	2	0	0	ПКС-2.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	Выбор концепции, формата и 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**	4	49	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	развития и тенденций 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**	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчёт по практической работе

	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; /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**	4	48	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	условиям, использование 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**	4	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к зачету с оценкой, Итоговое тестирование

	/ЗаО/						
	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**	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчёт по практической работе

	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. /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**	4	48	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	санитарных норм; – 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**	4	2	0	2	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчёт по практической работе

	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.** **/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,**	4	48	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	современными подходами и 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**	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчёт по практической работе

	бюджет ресторана, управлять 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**	4	50	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки, реферат

	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 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 ресторанного бизнеса, 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.
ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ С ОЦЕНКОЙ:

Вопросы для индикатора достижения компетенции Знать:
Вопросы на установление последовательности
1. Установите верную последовательность этапов разработки концепции ресторана.
a) Разработка меню
b) Выбор целевой аудитории
c) Создание брендинга
d) Определение формата заведения

2. Установите верную последовательность действий при управлении персоналом ресторана.
a) Обучение персонала
b) Подбор сотрудников
c) Развитие командной культуры
d) Мотивация персонала

3. Установите верную последовательность шагов для финансового управления рестораном.
a) Анализ финансовых показателей
b) Бюджетирование
c) Расчет себестоимости блюд
d) Учет доходов и расходов

4. Установите верную последовательность процессов организации работы кухни и управления запасами.
a) Контроль запасов
b) Оптимизация процессов приготовления блюд
c) Планирование работы кухни
d) Управление поставками

5. Установите верную последовательность действий для соблюдения правовых аспектов при открытии ресторана.
a) Получение лицензий
b) Заключение договоров с поставщиками
c) Соблюдение санитарных норм
d) Настройка налогообложения

Вопросы на установление соответствия
1. Установите соответствие между типами ресторанов и их характеристиками.
1. Фаст-фуд
2. Casual dining
3. Fine dining
4. Кафе
A) Высокий уровень сервиса, изысканные блюда, дорогой интерьер
B) Быстрое обслуживание, стандартизированное меню, низкие цены
C) Непринужденная атмосфера, средний ценовой сегмент, разнообразное меню
D) Небольшое заведение, акцент на напитки и легкие закуски
E) Уличная еда с акцентом на местные традиции

2. Установите соответствие между этапами разработки концепции ресторана и их описанием.
1. Выбор целевой аудитории

2. Разработка брендинга
3. Создание меню
4. Дизайн интерьера
A) Определение визуального стиля, логотипа и фирменных элементов
B) Формирование ассортимента блюд, соответствующих концепции
C) Анализ демографических и поведенческих характеристик клиентов
D) Создание атмосферы через оформление пространства
E) Организация поставок продуктов

3. Установите соответствие между аспектами управления персоналом и их описанием.
1. Подбор персонала
2. Обучение сотрудников
3. Мотивация персонала
4. Управление конфликтами
A) Проведение тренингов и инструктажей для повышения квалификации
B) Разработка системы бонусов и нематериальных стимулов
C) Проведение собеседований и оценка кандидатов
D) Разрешение споров и поддержание позитивной рабочей атмосферы
E) Контроль качества блюд на кухне

4. Установите соответствие между финансовыми показателями ресторана и их определением.
1. Food cost
2. ROI
3. Profit margin
4. Себестоимость блюда
A) Доля прибыли от общей выручки
B) Затраты на ингредиенты в процентах от стоимости блюда
C) Окупаемость инвестиций в проект
D) Стоимость всех ингредиентов для приготовления одного блюда
E) Количество посетителей в день

5. Установите соответствие между правовыми аспектами ресторанного бизнеса и их описанием.
1. Лицензирование
2. Санитарные нормы
3. Налогообложение
4. Договоры с поставщиками
A) Соблюдение требований к хранению продуктов и чистоте помещений
B) Получение разрешений на продажу алкоголя и работу заведения
C) Заключение соглашений на регулярные поставки продуктов
D) Настройка системы учета налогов и уплаты сборов
E) Разработка маркетинговой стратегии

Вопросы для индикатора достижения компетенции Уметь:
1. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой тип ресторана ориентирован на высокую кухню и премиальный сервис?
A) Фаст-фуд
B) Casual dining
C) Fine dining
D) Кафе

2. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой этап является первым при разработке концепции ресторана?
A) Разработка меню
B) Выбор целевой аудитории
C) Создание брендинга
D) Дизайн интерьера

3. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой метод мотивации персонала наиболее эффективен для долгосрочного удержания сотрудников?
A) Высокая зарплата без бонусов
B) Система бонусов и нематериальных стимулов
C) Только устная похвала
D) Отсутствие мотивации

4. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой финансовый показатель отражает долю затрат на ингредиенты от стоимости блюда?
A) ROI
B) Food cost
C) Profit margin
D) Себестоимость блюда

5. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой процесс помогает минимизировать отходы на кухне?

B) Оптимизация процессов приготовления
C) Увеличение поставок
D) Снижение цен на меню

6. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какое требование обязательно для открытия ресторана?
A) Наличие маркетинговой стратегии
B) Получение лицензии
C) Создание уникального бренда
D) Наличие сайта ресторана

7. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой тренд ресторанной индустрии наиболее актуален в 2025 году?
A) Увеличение числа фаст-фуд ресторанов
B) Использование экологичных материалов и локальных продуктов
C) Полный отказ от автоматизации
D) Снижение интереса к веганским блюдам

8. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой элемент брендинга наиболее важен для узнаваемости ресторана?
A) Логотип
B) Цветовая палитра
C) Слоган
D) Упаковка блюд

9. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой подход к управлению запасами наиболее эффективен для ресторана?
A) Закупка больших партий продуктов раз в месяц
B) Регулярный контроль и закупка по системе FIFO
C) Отсутствие учета запасов
D) Закупка только замороженных продуктов

10. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой аспект санитарных норм наиболее критичен для кухни ресторана?
A) Регулярная уборка помещений
B) Наличие декоративных растений
C) Использование яркого освещения
D) Наличие фирменной униформы

Вопросы для индикатора достижения компетенции Владеть:
1. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Вы открываете новый ресторан в центре города. Основной конкурент — популярная сеть фаст-фуда. Вы хотите привлечь аудиторию, которая ценит качество и атмосферу, а не только скорость обслуживания. Ваш бюджет позволяет сосредоточиться на одном типе заведения: фаст-фуд, casual dining или fine dining. Консультант предлагает выбрать casual dining, так как он сочетает доступные цены и комфорт. Однако вы сомневаетесь, так как fine dining может привлечь более состоятельных клиентов. Какой тип ресторана вы выберете и почему?

2. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Вы разрабатываете концепцию ресторана с акцентом на итальянскую кухню. Целевая аудитория — молодые профессионалы 25–35 лет. Вы выбираете между ярким, современным дизайном и классическим итальянским стилем с деревянной мебелью. Меню пока не разработано, но вы хотите включить пиццу и пасту. Консультант советует добавить уникальный элемент, например, дегустационные сеты. Ваш партнер настаивает на минималистичном брендинге, чтобы выделиться среди конкурентов. Какой стиль дизайна и уникальный элемент вы выберете для концепции?

3. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: В вашем ресторане возник конфликт между официантом и поваром из-за задержки заказов. Официант жалуется, что клиенты недовольны, а повар утверждает, что официант неправильно передает заказы. Ситуация повторяется уже третий раз за неделю. Вы хотите сохранить командную атмосферу, но сотрудники начали избегать общения. Ваш HR-менеджер предлагает провести тренинг по коммуникации. Вы также думаете о введении бонусов за слаженную работу. Как вы решите конфликт и предотвратите его повторение?

4. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Ваш ресторан работает три месяца, но прибыль ниже ожидаемой. Вы анализируете финансовые показатели и замечаете, что food cost составляет 40%, что выше нормы. Себестоимость некоторых блюд, таких как стейки, слишком высока из-за дорогих ингредиентов. Ваш шеф-повар предлагает заменить их на более дешевые аналоги. Бухгалтер советует пересмотреть цены в меню. Вы также думаете о сокращении порций. Как вы оптимизируете food cost?

5. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: На кухне вашего ресторана часто заканчиваются ключевые ингредиенты, такие как овощи и мясо, из-за чего блюда снимаются с меню. Поставки приходят раз в неделю, и вы закупаете большие партии. Ваш шеф-повар жалуется, что часть продуктов портится. Вы подозреваете, что проблема в плохом планировании запасов. Консультант предлагает внедрить систему FIFO и ежедневный учет. Ваш партнер считает, что нужно просто увеличить поставки. Как вы решите проблему с запасами?

6. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Вы планируете открыть ресторан и подаете документы на лицензию для

A) Food cost
B) ROI
C) Profit margin
D) Себестоимость блюда

4. Какой метод управления запасами минимизирует порчу продуктов?
A) Закупка больших партий раз в месяц
B) Система FIFO
C) Отсутствие учета запасов
D) Закупка только замороженных продуктов

5. Какое требование обязательно для открытия ресторана?
A) Получение лицензии
B) Наличие сайта
C) Уникальный бренд
D) Маркетинговая стратегия

6. Какой тренд ресторанной индустрии наиболее актуален в 2025 году?
A) Полный отказ от доставки
B) Использование экологичных материалов
C) Снижение интереса к веганским блюдам
D) Увеличение числа фаст-фуд ресторанов

7. Какой элемент брендинга наиболее важен для узнаваемости ресторана?
A) Слоган
B) Цветовая палитра
C) Логотип
D) Упаковка блюд

8. Какой процесс на кухне помогает сократить отходы?
A) Увеличение поставок
B) Оптимизация приготовления блюд
C) Контроль качества
D) Снижение цен на меню

9. Какой аспект санитарных норм критичен для кухни?
A) Наличие декоративных растений
B) Регулярная уборка помещений
C) Яркое освещение
D) Фирменная униформа

10. Какой подход к управлению персоналом повышает лояльность сотрудников?
A) Только устная похвала
B) Система бонусов и стимулов
C) Высокая зарплата без бонусов
D) Отсутствие мотивации

11. Какой правовой аспект регулирует продажу алкоголя в ресторане?
A) Налогообложение
B) Лицензирование
C) Договоры с поставщиками
D) Маркетинговые акции

12. Какой показатель помогает оценить окупаемость инвестиций в ресторан?
A) Food cost
B) ROI
C) Profit margin
D) Себестоимость блюда

13. Какой тип ресторана подходит для семейной аудитории с детьми?
A) Fine dining
B) Фаст-фуд
C) Casual dining
D) Бар

14. Какой метод эффективен для разрешения конфликтов в ресторане?
A) Игнорирование проблемы
B) Проведение тренинга по коммуникации
C) Увольнение сотрудников

D) Снижение зарплаты

15. Какой элемент концепции ресторана определяет выбор блюд?
A) Интерьер
B) Целевая аудитория
C) Логотип
D) Упаковка

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

Вопросы для индикатора достижения компетенции Знать:
Вопросы на установление последовательности
1. Установите верную последовательность этапов разработки и реализации маркетинговой стратегии для ресторана:
A. Анализ целевой аудитории и конкурентов
B. Проведение рекламной кампании в социальных сетях
C. Разработка уникального торгового предложения (УТП)
D. Оценка эффективности маркетинговых мероприятий
E. Выбор каналов продвижения

2. Установите верную последовательность действий при работе с жалобами клиентов для обеспечения качественного обслуживания:
A. Извинение и предложение решения проблемы
B. Анализ жалобы и предотвращение повторения
C. Регистрация жалобы в системе
D. Выявление причины недовольства клиента
E. Благодарность клиенту за обратную связь

3. Установите верную последовательность внедрения технологических решений в ресторане:
A. Интеграция POS-системы с другими платформами
B. Выбор подходящей POS-системы
C. Обучение персонала работе с системой
D. Тестирование системы на ограниченном участке
E. Анализ потребностей ресторана в автоматизации

4. Установите верную последовательность шагов для внедрения принципов устойчивого развития в ресторане:
A. Сокращение пищевых отходов через оптимизацию процессов
B. Аудит текущих процессов на экологичность
C. Закупка экологичных материалов и продукции
D. Обучение персонала принципам экологичности
E. Разработка плана устойчивого развития

5. Установите верную последовательность действий при управлении репутационным кризисом в ресторане:
A. Разработка антикризисного плана
B. Мониторинг социальных сетей и отзывов
C. Публикация официального заявления
D. Анализ причин кризиса
E. Реализация мер по восстановлению репутации

Вопросы на установление соответствия
1. Установите соответствие между элементами маркетинговой стратегии ресторана и их описаниями:
1. Целевая аудитория
2. Уникальное торговое предложение (УТП)
3. Каналы продвижения
4. Программа лояльности
A. Скидки и бонусы для постоянных клиентов
B. Социальные сети, контекстная реклама, коллаборации
C. Группа клиентов, на которую ориентирован ресторан
D. Увеличение цен для повышения доходов
E. Уникальные особенности, отличающие ресторан от конкурентов

2. Установите соответствие между методами управления качеством обслуживания и их характеристиками:
1. Стандарты сервиса
2. Обучение персонала
3. Работа с жалобами
4. Оценка качества
A. Опросы удовлетворённости клиентов
B. Разработка скриптов взаимодействия с клиентами
C. Игнорирование негативных отзывов
D. Реагирование на претензии и их анализ

E. Проведение тренингов по клиентоориентированности

3. Установите соответствие между технологическими решениями для ресторанов и их функциями:
1. POS-система
2. Программа управления запасами
3. Онлайн-бронирование
4. CRM-система
A. Автоматизация учёта заказов и платежей
B. Отслеживание клиентских предпочтений
C. Управление бронированием столов через сайт
D. Контроль остатков продуктов на складе
E. Ручной подсчёт выручки

4. Установите соответствие между принципами устойчивого развития в ресторане и их примерами:
1. Сокращение пищевых отходов
2. Использование экологичных материалов
3. Энергоэффективность
4. Локальные поставщики
A. Закупка биоразлагаемой упаковки
B. Установка энергосберегающих ламп
C. Поставка продуктов с дальних регионов
D. Компостирование остатков еды
E. Сотрудничество с местными фермерами

5. Установите соответствие между типами кризисов в ресторане и примерами их проявления:
1. Репутационный кризис
2. Санитарный кризис
3. Экономический кризис
4. Операционный кризис
A. Массовые жалобы на качество еды в соцсетях
B. Пищевое отравление клиентов
C. Поломка кухонного оборудования
D. Снижение доходов из-за инфляции
E. Увеличение посещаемости ресторана

Вопросы для индикатора достижения компетенции Уметь:
1. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой инструмент digital-маркетинга наиболее эффективен для повышения узнаваемости ресторана среди местных жителей?
A. Таргетированная реклама в социальных сетях
B. Телевизионные ролики
C. Рассылка по электронной почте
D. Баннеры на городских улицах

2. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Что из перечисленного является ключевым аспектом управления репутацией ресторана?
A. Игнорирование негативных отзывов
B. Быстрое реагирование на отзывы клиентов
C. Увеличение цен для премиум-сегмента
D. Сокращение персонала для экономии

3. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой принцип клиентоориентированности наиболее важен для обучения персонала ресторана?
A. Строгое следование инструкциям без исключений
B. Максимальная скорость обслуживания
C. Умение слушать и учитывать пожелания клиента
D. Навязывание дополнительных услуг

4. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой показатель лучше всего отражает качество обслуживания в ресторане?
A. Количество блюд в меню
B. Количество сотрудников в смене
C. Общая выручка за месяц
D. Уровень удовлетворённости клиентов

5. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какое преимущество онлайн-бронирования наиболее важно для ресторана?
A. Повышение удобства для клиентов
B. Увеличение затрат на маркетинг
C. Снижение качества обслуживания
D. Усложнение работы персонала

C. Увеличение объёмов пищевых отходов
D. Отказ от энергоэффективного оборудования

7. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой элемент антикризисного плана наиболее важен для управления экономическим кризисом в ресторане?
A. Снижение качества ингредиентов
B. Увеличение цен на все блюда
C. Оптимизация затрат без потери качества
D. Полный отказ от маркетинга

8. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой гастрономический тренд наиболее популярен среди современных ресторанов?
A. Увеличение порций традиционных блюд
B. Ограничение меню только мясными блюдами
C. Полный отказ от веганских блюд
D. Использование растительных ингредиентов в меню

9. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой метод кризисных коммуникаций наиболее эффективен при санитарном кризисе?
A. Сокрытие информации от клиентов
B. Публикация прозрачного заявления с планом действий
C. Игнорирование запросов СМИ
D. Увольнение ответственных сотрудников без объяснений

10. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Что из перечисленного является примером успешного применения технологий в ресторане?
A. Полный отказ от автоматизации
B. Внедрение роботизированных официантов
C. Использование бумажных чеков вместо цифровых
D. Отключение онлайн-доставки

Вопросы для индикатора достижения компетенции Владеть:
1. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Ресторан «Зелёный уголок» хочет привлечь больше молодых клиентов. Владелец заметил, что текущая реклама в местных газетах не приносит результатов. Конкуренты активно используют социальные сети, размещая яркие посты и видео. Бюджет на маркетинг ограничен, поэтому нужно выбрать один канал продвижения. Владелец также рассматривает запуск программы лояльности для новых клиентов. Большинство посетителей — местные жители, которые ценят уютную атмосферу. Какой маркетинговый подход следует выбрать, чтобы привлечь молодую аудиторию?

2. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: В ресторане «Морской бриз» клиент оставил негативный отзыв в социальных сетях из-за долгого ожидания заказа. Ситуация привлекла внимание других пользователей, которые начали обсуждать качество сервиса. Персонал утверждает, что задержка произошла из-за сбоя в работе кухни. Владелец хочет минимизировать репутационный ущерб. Ресторан имеет хорошую репутацию за свежие морепродукты. Клиент, оставивший отзыв, является постоянным посетителем. Как следует поступить в данной ситуации?

3. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Ресторан «Вкус Италии» стремится повысить качество обслуживания. Клиенты жалуются на невнимательность официантов, хотя еда получает высокие оценки. Владелец заметил, что персонал не проходит регулярное обучение. Конкуренты активно внедряют стандарты сервиса, что привлекает больше гостей. Бюджет позволяет провести тренинг для сотрудников. Большинство клиентов — семьи и пары, ценящие тёплую атмосферу. Какой шаг следует предпринять для улучшения сервиса?

4. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Кафе «Светлый день» решило внедрить POS-систему для автоматизации процессов. Владелец хочет сократить время обработки заказов и улучшить учёт выручки. Текущая система учёта основана на бумажных записях, что приводит к ошибкам. Персонал не имеет опыта работы с цифровыми системами. Клиенты жалуются на очереди в часы пик. Бюджет позволяет приобрести базовую POS-систему. Какой подход к внедрению системы будет наиболее эффективным?

5. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Ресторан «ЭкоВкус» стремится внедрить принципы устойчивого развития. Владелец заметил, что значительная часть пищевых отходов отправляется на свалку. Клиенты положительно относятся к экологичным инициативам. Конкуренты используют биоразлагаемую упаковку, что привлекает внимание. Бюджет позволяет внедрить одну инициативу. Ресторан закупает продукты у местных поставщиков. Какую меру следует внедрить для сокращения отходов?

6. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: В ресторане «Городской очаг» произошёл санитарный инцидент: несколько клиентов пожаловались на недомогание после ужина. Инцидент получил огласку в местных СМИ. Владелец хочет минимизировать ущерб репутации и предотвратить закрытие. Персонал прошёл проверку, но проблема связана с поставщиком продуктов. Ресторан известен качественными блюдами. Клиенты требуют объяснений. Какой шаг следует предпринять в первую очередь?

7. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Кафе «Утренний свет» столкнулось с экономическим кризисом из-за роста цен на ингредиенты. Выручка падает, так как клиенты стали реже посещать заведение. Владелец хочет сохранить качество

B. Количество жалоб в книге отзывов
C. Анализ продаж ресторана
D. Опросы удовлетворённости клиентов

5. Какое преимущество POS-системы наиболее важно для ресторана?
A. Изменение дизайна интерфейса
B. Интеграция с социальными сетями
C. Автоматизация учёта заказов и платежей
D. Поддержка нескольких языков

6. Какой подход к сокращению пищевых отходов соответствует устойчивому развитию?
A. Увеличение порций для клиентов
B. Компостирование органических отходов
C. Утилизация всех остатков на свалку
D. Использование просроченных продуктов

7. Что является первым шагом в управлении репутационным кризисом?
A. Игнорирование негативных отзывов
B. Анализ причин возникновения кризиса
C. Публикация извинений в соцсетях
D. Увольнение сотрудников

8. Какой гастрономический тренд наиболее актуален для современных ресторанов?
A. Увеличение порций традиционных блюд
B. Ограничение меню мясными блюдами
C. Использование растительных ингредиентов
D. Полный отказ от веганских блюд

9. Какой тип кризиса требует наиболее быстрого реагирования?
A. Экономический спад
B. Санитарный инцидент
C. Снижение посещаемости
D. Негативный отзыв в интернете

10. Что является примером успешного кейса инновационного формата ресторана?
A. Увеличение цен на блюда
B. Запуск dark kitchen для доставки
C. Снижение качества ингредиентов
D. Открытие традиционного кафе

11. Какой инструмент digital-маркетинга лучше всего повышает вовлечённость клиентов?
A. Рассылка по электронной почте
B. Объявления в газетах
C. Интерактивные сторис в Instagram
D. Баннеры на сайте ресторана

12. Что из перечисленного наиболее эффективно для работы с жалобами клиентов?
A. Увеличение времени ожидания ответа
B. Отказ от контакта с клиентом
C. Быстрое предложение компенсации
D. Игнорирование жалоб

13. Какое преимущество онлайн-бронирования наиболее важно для клиентов?
A. Ограничение выбора столов
B. Увеличение времени ожидания
C. Повышение удобства и доступности
D. Усложнение процесса бронирования

14. Какой метод кризисных коммуникаций наиболее эффективен при репутационном кризисе?
A. Публикация неподтверждённых данных
B. Игнорирование запросов СМИ
C. Прозрачное заявление с планом действий
D. Сокрытие информации

15. Что из перечисленного является примером применения технологий в ресторане?
A. Ручной подсчёт выручки
B. Отказ от онлайн-доставки
C. Внедрение роботизированных официантов
D. Использование бумажных чеков

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	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.1.2	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.1.3	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
Л.1.4	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.1.5	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.1.6	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
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	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.6	Электронно-библиотечная система "polpred". Режим доступа: https://polpred.com/
7.3.7	Аналитический еженедельник «КоммерсантЪ-Власть». Режим доступа: http://www.kommersant.ru/vlast
7.3.8	Государственная автоматизированная система Российской Федерации "Правосудие". Режим доступа: https://sudrf.ru/
7.3.9	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.10	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.11	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.12	Сайт национального открытого университета "ИНТУИТ". Режим доступа: https://intuit.ru/
7.3.13	Федеральный образовательный портал "Экономика. Социология. Менеджмент". Режим доступа: http://ecsocman.hse.ru/
7.3.14	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.15	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/

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, доцент Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____