

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.02 Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

освоения студентами основных принципов и методов организации и управления предприятий питания и приобретение

1.2. Задачи:

Изучение основных направлений менеджмента в индустрии предприятий питания.

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

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

ПКС-1.1 : Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.2 : Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.3 : Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2 : Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

ПКС-2.1 : Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.2 : Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.3 : Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Код занятия | Темы, планируемые результаты их освоения | Курс | Часов | Прак. подг. |
|-------------|--|------|-------|-------------|
| 1.1 | <p>Тема 1. Предприятие индустрии питания: сущность, классификация, тенденции развития Классификация предприятий индустрии питания, современные тенденции их развития. Требования, предъявляемые к предприятиям индустрии питания. Условия и факторы, оказывающие влияние на тенденции развития предприятий индустрии питания Знать: основные этапы развития предприятий индустрии питания, основные понятия и определения в управлении предприятий индустрии питания. /Лек/</p> | 4 | 1 | 0 |
| 1.2 | <p>Тема 1. Предприятие индустрии питания: сущность, классификация, тенденции развития Классификация предприятий индустрии питания, современные тенденции их развития. Требования, предъявляемые к предприятиям индустрии питания. Условия и факторы, оказывающие влияние на тенденции развития предприятий индустрии питания Уметь: выявлять и определять перспективные направления развития предприятий индустрии питания; разрабатывать или корректировать концепцию развития предприятия индустрии питания. Владеть: навыками управления предприятиями индустрии питания различных форматов и концепций. /Пр/</p> | 4 | 2 | 0 |
| 1.3 | <p>Тема 1. Предприятие индустрии питания: сущность, классификация, тенденции развития Классификация предприятий индустрии питания, современные тенденции их развития. Требования, предъявляемые к предприятиям индустрии питания. Условия и факторы, оказывающие влияние на тенденции развития предприятий индустрии питания Знать: основные этапы развития предприятий индустрии питания, основные понятия и определения в управлении предприятий индустрии питания. Уметь: выявлять и определять перспективные направления развития предприятий индустрии питания; разрабатывать или корректировать концепцию развития предприятия индустрии питания. Владеть: навыками управления предприятиями индустрии питания различных форматов и концепций. /Ср/</p> | 4 | 62 | 0 |
| 1.1 | <p>Тема 2. Специфика менеджмента на предприятиях индустрии питания Общие подходы к управлению предприятием. Принципы формирования структуры системы управления предприятием. Типовые организационные структуры. Функции руководителя на предприятии. Мотивация и контроль в системе управления. Методы управления на предприятиях индустрии питания. Планирование товарооборота и организация логистических процессов на предприятиях индустрии питания. Рейтинговая оценка поставщиков Знать: основные принципы управления предприятиями индустрии питания. /Лек/</p> | 4 | 1 | 0 |
| 1.2 | <p>Тема 2. Специфика менеджмента на предприятиях индустрии питания Общие подходы к управлению предприятием. Принципы формирования структуры системы управления предприятием. Типовые организационные структуры. Функции руководителя на предприятии. Мотивация и контроль в системе управления. Методы управления на предприятиях индустрии питания. Планирование товарооборота и организация логистических процессов на предприятиях индустрии питания. Рейтинговая оценка поставщиков Уметь: использовать методы планирования и организации работы, мотивации и развития персонала и контроля. Владеть: навыками и инструментами эффективного управления предприятий индустрии питания. /Пр/</p> | 4 | 4 | 0 |

| | | | | |
|-----|---|---|----|---|
| 1.3 | <p>Тема 2. Специфика менеджмента на предприятиях индустрии питания Общие подходы к управлению предприятием. Принципы формирования структуры системы управления предприятием. Типовые организационные структуры. Функции руководителя на предприятии. Мотивация и контроль в системе управления. Методы управления на предприятиях индустрии питания. Планирование товарооборота и организация логистических процессов на предприятиях индустрии питания. Рейтинговая оценка поставщиков</p> <p>Знать: основные принципы управления предприятиями индустрии питания. Уметь: использовать методы планирования и организации работы, мотивации и развития персонала и контроля. Владеть: навыками и инструментами эффективного управления предприятий индустрии питания. /Ср/</p> | 4 | 64 | 0 |
| 1.4 | <p>Контроль</p> <p>Знать: основные этапы развития предприятий индустрии питания, основные понятия и определения в управлении предприятиями индустрии питания; основные принципы управления предприятиями индустрии питания. Уметь: выявлять и определять перспективные направления развития предприятий индустрии питания; разрабатывать или корректировать концепцию развития предприятия индустрии питания; использовать методы планирования и организации работы, мотивации и развития персонала и контроля. Владеть: навыками управления предприятиями индустрии питания различных форматов и концепций; навыками и инструментами эффективного управления предприятий индустрии питания. /Экзамен/</p> | 4 | 9 | 0 |
| 1.1 | <p>Тема 3. Контроль качества пищевой продукции Разработка и внедрение системы качества на предприятиях индустрии питания. Общие требования. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания, в том числе вопросы разработки и внедрения системы безопасности на основе ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические переделы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые акты, регламентирующие внедрение системы безопасности на основе ХАССП; - особенности проведения сертификации; - основные методы контроля и управления качеством. <p>/Лек/</p> | 4 | 1 | 0 |
| 1.2 | <p>Тема 3. Контроль качества пищевой продукции Разработка и внедрение системы качества на предприятиях индустрии питания. Общие требования. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания, в том числе вопросы разработки и внедрения системы безопасности на основе ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические переделы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать компьютерную технику в режиме пользователя для решения управленческих задач в области управления качеством; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций в области управления качеством. /Пр/ | 4 | 2 | 0 |
| 1.3 | <p>Тема 3. Контроль качества пищевой продукции Разработка и внедрение системы качества на предприятиях индустрии питания. Общие требования. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания, в том числе вопросы разработки и внедрения системы безопасности на основе ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические переделы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые акты, регламентирующие внедрение системы безопасности на основе ХАССП; - особенности проведения сертификации; - основные методы контроля и управления качеством; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать компьютерную технику в режиме пользователя для решения управленческих задач в области управления качеством; | 4 | 64 | 0 |

| | | | | |
|-----|---|---|----|---|
| | <p>Владеть: - способностью поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций в области управления качеством. /Ср/</p> | | | |
| 1.1 | <p>Тема 4. Маркетинг предприятий индустрии питания Концепция маркетинга на предприятиях индустрии питания. Маркетинговая среда предприятия. Современные технологии продвижения продукции. Методы стимулирования продаж и их эффективность. Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях индустрии питания. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий питания. Выбор целевого рынка предприятием. Поведение потребителей на рынке. Разработка комплекса маркетинга.</p> <p>Знать: - принципы, функции и методы маркетинга, основные составляющие маркетинговой деятельности и их содержание; - потребности покупателей товаров, их формирование с помощью маркетинговых коммуникаций.</p> <p>/Лек/</p> | 4 | 1 | 0 |
| 1.2 | <p>Тема 4. Маркетинг предприятий индустрии питания Концепция маркетинга на предприятиях индустрии питания. Маркетинговая среда предприятия. Современные технологии продвижения продукции. Методы стимулирования продаж и их эффективность. Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях индустрии питания. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий питания. Выбор целевого рынка предприятием. Поведение потребителей на рынке. Разработка комплекса маркетинга.</p> <p>Уметь: - прогнозировать спрос потребителей, анализировать маркетинговую информацию и конъюнктуру товарного рынка; - осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления маркетинговой деятельностью; - организацию, проведение маркетинговых исследований и оценки их эффективности.</p> <p>Владеть: - навыками по выявлению и удовлетворению потребностей покупателей товаров, их формированию с помощью маркетинговых коммуникаций, способностью изучать и прогнозировать спрос потребителей, анализировать маркетинговую информацию, конъюнктуру товарного рынка.</p> <p>/Пр/</p> | 4 | 4 | 0 |
| 1.3 | <p>Тема 4. Маркетинг предприятий индустрии питания Концепция маркетинга на предприятиях индустрии питания. Маркетинговая среда предприятия. Современные технологии продвижения продукции. Методы стимулирования продаж и их эффективность. Специфика организации маркетинговых исследований на предприятиях индустрии питания. Определение спроса и потребностей в услугах предприятий питания. Выбор целевого рынка предприятием. Поведение потребителей на рынке. Разработка комплекса маркетинга.</p> <p>Знать: - принципы, функции и методы маркетинга, основные составляющие маркетинговой деятельности и их содержание; - потребности покупателей товаров, их формирование с помощью маркетинговых коммуникаций.</p> <p>Уметь: - прогнозировать спрос потребителей, анализировать маркетинговую информацию и конъюнктуру товарного рынка; - осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления маркетинговой деятельностью; - организацию, проведение маркетинговых исследований и оценки их эффективности.</p> <p>Владеть: - навыками по выявлению и удовлетворению потребностей покупателей товаров, их формированию с помощью маркетинговых коммуникаций, способностью изучать и прогнозировать спрос потребителей, анализировать маркетинговую информацию, конъюнктуру товарного рынка.</p> <p>/Ср/</p> | 4 | 64 | 0 |
| 1.4 | Контроль | 4 | 9 | 0 |

Знать: - методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Уметь: - применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции.

Владеть: - навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. /Экзамен/

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Экзамен: 4(2) курс

Разработчик программы Сандюк Т.А. Т.А. Сандюк

И.о. зав. кафедрой Братишко Н.П. Н.П. Братишко