

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)**  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»



**ПОТВЕРЖДАЮ**

Директор Башкирского института  
технологий и управления (филиал)

 Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г.

**Рабочая программа дисциплины (модуля)**

**Б1.В. 01.02 Модуль профильной направленности**

**Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания**


Кафедра:	Социально-экономические науки
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Мелеуз 2023 г.

Программу составил:  
канд.экон.наук Братишко Н.П.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Менеджмент производства и услуг питания предприятий индустрии питания» разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 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 17.08.20 г. № 1047)

Руководитель ОПОП  
канд.биол.наук

  
Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры «Социально-экономические науки»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой

  
Н.П. Братишко

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании выпускающей кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой

  
Л.Ф. Пономарева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы и объем с распределением по семестрам .....	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы .....	4
4. Структура и содержание дисциплины (модуля) .....	6
5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов .....	12
6. Оценочные и методические материалы .....	13
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) .....	21
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) .....	22
9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...	22

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

### 1.1. Цели:

Целями обучающего курса дисциплины заключается в освоении студентами основных принципов и методов организации и управления предприятиями индустрии питания и приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в современных условиях.

### 1.2. Задачи:

Задачи дисциплины:

- 1) изучить основные направления менеджмента в индустрии питания;
- 2) изучить содержание, виды, процессы и методы принятия управленческих решений;
- 3) раскрыть сущность управления процессами труда и обслуживания на предприятиях питания;
- 4) изучить пути повышения культуры и качества обслуживания в ресторанном бизнесе и эффективности деятельности предприятий;
- 5) изучить методы и средства интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы и объем с распределением по семестрам

Цикл (раздел) ОП: Б1.О

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений

### Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№	Наименование дисциплины	Семестр	Шифр компетенции
1	Экономика отраслей пищевой промышленности	4	УК-10, ОПК-5
2	Менеджмент	5	УК-2, УК-3

### Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№	Наименование дисциплины	Семестр	Шифр компетенции
1	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания	8	ПКС-1, ПКС-2

### Распределение часов дисциплины

Семестр (Курс/семестр на курсе)	7 (4/1)		8 (4/2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	2	2	2	2	4	4
Практические	6	6	6	6	12	12
Итого аудиторных часов	8	8	8	8	16	16
Контактная работа	8	8	8	8	16	16
Самостоятельная работа	127	127	127	127	254	254
Контроль	9	9	9	9	18	18
Итого	144	144	144	144	288	288

### Вид промежуточной аттестации:

Экзамен – 7 семестр

Экзамен – 8 семестр

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины (модуля) «Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания» обучающийся должен:

Знать:

- методы сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач;
- способы социального взаимодействия между руководителем и подчиненными;
- методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе.

Уметь:

- осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач,
- рассчитывать нормативы материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания.

Владеть:

- способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач;

- навыками внедрения системы управления качеством;

- методами планирования и управления временем.

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

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Код занятия	Наименование разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. пог.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1. Организационная и производственная структура предприятий индустрии питания						
1.1	Тема 1. Организационная структура предприятия. Организационные и производственные структуры. Классификация организационных структур. Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования Уметь 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; 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 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/	7	0,5	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект
1.2	Тема 1. Организационная структура предприятия. Взаимосвязь элементов системы управления производством. Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/	7	1	1	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование
1.3	Тема 1. Организационная структура предприятия. Производственное предприятие как система. Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/	7	30	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
1.4	Тема 2. Производственная структура предприятия Структура и системы производственного менеджмента. Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования Уметь 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	7	0,5	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект

	технологических процессов производства продукции общественного питания; 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 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания/Лек/						
1.5	Тема 2. Производственная структура предприятия Производственные процессы: виды, классификация, основные принципы организации. Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/	7	1	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование
1.6	Тема 2 Производственная структура предприятия. Виды производственных систем. Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/	7	30	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
	Раздел 2. Производственный менеджмент						
2.1	Тема 3. Планирование в производственном менеджменте Планирование, как составляющая производственного менеджмента. Цикл производства и методы его расчета. Сущность и принципы планирования. Требования к качеству планов. Стратегическое планирование. Принципы рациональной организации производства. Управление проектами. Сетевой трафик. Временные модели. Оценка эффективности процессов производства. Операционный консалтинг. Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования Уметь 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; 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 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/	7	0,5	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект
2.2	Тема 3. Планирование в производственном менеджменте. Сущность производственного потенциала. Формирование производственной программы предприятия. Оперативное планирование.	7	2	1	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование

	Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/						
2.3	Тема 3. Планирование в производственном менеджменте Планирование производственных мощностей. Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/	7	30	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
2.4	Тема 4. Управление производственными запасами и ресурсосбережением Сущность и задачи управления запасами. Основные виды запасов на предприятии. Виды норм производственных запасов на предприятии. Организация материально- технического обеспечения производства. Теория ограничений. Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования Уметь 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; 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 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/	7	0,5	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект
2.5	Тема 4. Управление производственными запасами и ресурсосбережением Издержки, связанные с созданием и хранением производственных запасов. Управление закупками. Современное развитие систем управления запасами. Анализ эффективности использования ресурсов. Выбор стратегии ресурсосбережения. Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/	7	2	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование
2.6	Тема 4. Управление производственными запасами и ресурсосбережением Календарное планирование. Система показателей ресурсоемкости товара и производства. Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/	7	37	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
	Подготовка и проведение экзамена	7	9	0	0		Вопросы для промежуточной аттестации
	Раздел 3. Управление персоналом на предприятиях индустрии питания						
3.1	Тема 5. Менеджмент персонала предприятий индустрии питания Планирование трудового процесса и нормирование труда. Организация и обслуживание рабочих мест. Характеристика основных типов планировок, их преимущества и недостатки.	8	0,5	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект



	<p>Производительность и оплата труда. Управление человеческим капиталом. Управление талантами. Современные системы менеджмента. Материальный и нематериальный виды стимулирования. Стили управления. Лидерство. Непрерывность процесса подготовки и развития персонала.</p> <p>Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование</p> <p>Уметь 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; 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</p> <p>Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/</p>						
3.2	<p>Тема 5. Менеджмент персонала предприятий индустрии питания</p> <p>Российский и зарубежный опыт повышения производительности труда. Сущность, понятие и виды контроля. Задачи и методы управленческого контроля. Технический контроль и принципы его рациональной организации. Характеристики эффективного контроля.</p> <p>Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к докладу /Пр/</p>	8	1	1	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Доклад
3.3	<p>Тема 5. Менеджмент персонала предприятий индустрии питания</p> <p>Смысл и эволюция понятий «мотивация», «стимулирование», «человеческий капитал», «интеллектуальный капитал».</p> <p>Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/</p>	8	30	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
3.4	<p>Тема 6. Расстановка кадров в системе управления персоналом</p> <p>Управленческие инновации.</p> <p>Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование</p>	8	0,5	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект

	<p>Уметь 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; 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</p> <p>Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/</p>						
3.5	<p>Тема 6. Расстановка кадров в системе управления персоналом</p> <p>Поддержка инновационных процессов кадровыми механизмами. Риски инновационной деятельности.</p> <p>Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/</p>	8	2	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование
3.6	<p>Тема 6. Расстановка кадров в системе управления персоналом.</p> <p>Управление изменениями. Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/</p>	8	30	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
	Раздел 4. Сферы менеджмента предприятий индустрии питания						
4.1	<p>Тема 7. Логистика</p> <p>Назначение запасов в логистической системе. Основные категории запасов.</p> <p>Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование</p> <p>Уметь 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; 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</p> <p>Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания; навыками координации</p>	8	0,5	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект

	и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/						
	Тема 7. Логистика Факторы, влияющие на величину запасов в логистической системе. Функции запасов в производственной и снабженческо-распределительной логистике. Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к докладу /Пр/	8	2	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Доклад
4.2	Тема 7. Логистика Транспортные аспекты в логистике Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/	8	30	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
4.3	Тема 8. Реклама в сфере питания и обслуживания Необходимость рекламы, как составляющей успеха в ресторанном бизнесе. Продвижение ресторана или маркетинговые коммуникации. Понятие коммуникационный микс. Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование Уметь 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; 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 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/	8	0,5	0,5	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект
4.4	Тема 8. Реклама в сфере питания и обслуживания Реклама, недостатки использования. Специфика ресторанной рекламы. Процесс создания рекламы. Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/	8	1	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование
4.5	Тема 8. Реклама в сфере питания и обслуживания Паблик рилейшнз. Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/	8	37	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
	Подготовка и проведение экзамена	8	9	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Вопросы для промежуточной аттестации

## **Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:**

### **Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий**

Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации с помощью мультимедийных технологий.

### **Лекция-дискуссия**

Свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

### **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).

## **5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов**

### **Рекомендации по выполнению домашних заданий в режиме СРС**

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам, как правило, преподавателем предлагается перечень заданий для самостоятельной работы для учета и оценивания её посредством БРС.

Задания для самостоятельной работы должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный преподавателем срок, а также соответствовать установленным требованиям по структуре и его оформлению.

Студентам следует:

- руководствоваться регламентом СРС, определенным РПД;
- своевременно выполнять все задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения;
- использовать в выполнении, оформлении и сдаче заданий установленные кафедрой требования, обозначенные в методических указаниях для соответствующих видов текущего/рубежного/промежуточного контроля.

- при подготовке к зачету/экзамену, параллельно с лекциями и рекомендуемой литературой, прорабатывать соответствующие научно-теоретические и практико-прикладные аспекты дисциплины.

### **Рекомендации по работе с источниками информации и литературой**

Любая форма самостоятельной работы студента (подготовка к семинарскому занятию, написание эссе, курсовой работы, доклада и т.п.) начинается с поиска и изучения соответствующих источников информации, включая специализированную и учебную литературу.

В каждой РПД указана основная и дополнительная литература. Любой выбранный источник информации (сайт, поисковый контент, учебное пособие, монографию, отчет, статью и т.п.) необходимо внимательно просмотреть, определившись с актуальностью тематического состава данного информационного источника.

- в книгах - следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие; целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения - такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, какие прочитать быстро, какие просто просмотреть на будущее;

- при работе с интернет-источником - целесообразно систематизировать (поименовать в соответствии с наполнением, сохранять в подпапки-разделы и т.п. приемы) или иным образом выделять важную для себя информацию и данные;

- если книга/журнал/компьютер не являются собственностью студента, то целесообразно записывать название книг, статей, номера страниц, которые привлекли внимание, а позже, следует возвратиться к ним, и перечитать нужную информацию более предметно.

Выделяются следующие виды записей при работе с литературой:

• Конспект - краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью.

• Цитата - точное воспроизведение текста; заключается в кавычки; точно указывается источник, автор, год издания (или, номер источника из списка литературы - в случае заимствованного цитирования) в прямоугольных скобках.

• Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

• Аннотация - очень краткое изложение содержания прочитанной работы (поисковый образ).

• Резюме – краткие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

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

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 и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий 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

#### ***Недостаточный уровень:***

Не знает способ управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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

Не умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; 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)

Не владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

#### ***Пороговый уровень:***

Посредственно знает способ управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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.

Удовлетворительно умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; 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

Посредственно владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

#### ***Продвинутый уровень:***

Хорошо знает способ управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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.

Хорошо умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; 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)

Хорошо владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

**Высокий уровень:**

Отлично знает способ управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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.

Отлично умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; 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)

Отлично владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

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

**Недостаточный уровень:**

Не 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

Не 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

Не 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

**Пороговый уровень:**

Посредственно 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

Удовлетворительно 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

Посредственно 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

**Продвинутый уровень:**

Хорошо 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

Хорошо 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

Хорошо 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

**Высокий уровень:**

Отлично 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

На высшем уровне 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

На высшем уровне 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

**6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций**

**Уровень сформированности компетенций**

<b>1. Недостаточный: компетенции не сформированы.</b>	<b>2. Пороговый: компетенции сформированы.</b>	<b>3. Продвинутый: компетенции сформированы.</b>	<b>4. Высокий: компетенции сформированы.</b>
Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.

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 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;	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала;	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного 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.	- 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.	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; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета	- 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.
<b>0 - 59 баллов</b>	<b>60 - 69 баллов</b>	<b>70 - 89 баллов</b>	<b>90 - 100 баллов</b>
<b>Оценка «незачет», «неудовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»</b>	<b>Оценка «зачтено/отлично», «отлично»</b>

**Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) 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 владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания

Не 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 и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания; 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

Не знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование

2. Пороговый уровень:



Посредственно владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания

Удовлетворительно 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 и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания; 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

Посредственно знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование

### 3. Продвинутый уровень:

Хорошо владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания

Хорошо 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 и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания; 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

Хорошо знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование

### 4. Высокий уровень:

Отлично владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания

Отлично 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 и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания; 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

Отлично знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5- балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

### **6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)**

#### **6.3.1 Вопросы для собеседования**

Тема 1. Организационная структура предприятия

1. Основные принципы проектирования организационных структур.
2. Назовите основные требования к организационным структурам.
3. В чем отличие, преимущества и недостатки линейной структуры управления?
4. Назовите особенности построения, преимущества и недостатки функциональной структуры управления.
5. Дайте характеристику линейно-функциональной структуры управления.
6. Каковы преимущества и недостатки дивизиональных структур управления.

Тема 2. Производственная структура предприятия

1. Понятие производственной структуры предприятия и факторы, ее определяющие.
2. Состав производственных подразделений и их характеристика.
3. Типы производственных структур.
4. Организация и обслуживание рабочих мест.

Тема 3. Планирование в производственном менеджменте

1. Цель и задачи планирования производства
2. Общий регламент планирования
3. Основные этапы производственного планирования
4. Актуализация планов производства
5. Понятие диспетчеризации производства

Тема 4. Управление производственными запасами и ресурсосбережением

1. Анализ объема запасов
2. Оптимизация объемов запасов
3. Модели управления запасами

Тема 6. Расстановка кадров в системе управления персоналом

1. Признаки классификации кадров предприятия индустрии питания
2. Профессиональные стандарты
3. Фонд заработной платы
4. Производительность труда
5. Трудовые издержки предприятий индустрии питания

Тема 8. Реклама в сфере питания и обслуживания

1. Витрина предприятий индустрии питания
2. Вывеска предприятий индустрии питания
3. Виды рекламы
4. Тренды ресторанного бизнеса
5. Совершенствование рекламы предприятий индустрии питания

#### **6.3.2. Примерная тематика докладов**

Тема 5. Менеджмент персонала предприятий индустрии питания

1. «Особенности профессионального поведения работника ресторана»;
2. «Понятие, функции и система ценностей корпоративной культуры ресторана»;
3. «Особенности организации презентации ресторана»;
4. «Сайт ресторана: необходимость, содержание, отличительные особенности»;
5. «Международные ресторанные цепи»;
6. «Функция бара в ресторане».

Тема 7. Логистика

1. «Формы продвижения ресторанных услуг»;
2. «Кухонная логистика и оптимизация товародвижения на производстве ресторана»;
3. «Принципы составления винной карты, правила и рекомендации подачи напитков»;
4. «Ранжирование блюд. Структура меню, которая обеспечивает максимальный заказ»;
5. «Современные формы ресторанного обслуживания»;
6. «Инструменты удержания потребителей. Программы лояльности».

#### **6.3.3. Вопросы для устного опроса**

Тема 1. Организационная структура предприятия

1. Что такое организационная структура предприятия
2. Особенности построения эффективной организационной структуры компании
3. Зачем нужна разработка организационной структуры
4. Типы оргструктур управления компанией, их плюсы и минусы
5. Рыночная оргструктура

Тема 2. Производственная структура предприятия

1. Какие виды Сборников рецептур применяются в предприятиях общественного питания?
2. Как составляются технологические карты?
3. В чем отличительные особенности технико-технологических карт?

4. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций?
5. Концепция ресторана и её структура

#### Тема 3. Планирование в производственном менеджменте

1. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
2. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
3. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
4. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
5. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
6. Дайте характеристику фабрики – заготовочной, комбината полуфабрикатов, фабрики-кухни и комбината питания

#### Тема 4. Формы организации производства

1. Дайте характеристику бара, кафе, закусочной как типа предприятия общественного питания?
2. Дайте характеристику магазина кулинарии?
3. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
4. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий?
5. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
6. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.

#### Тема 5. Менеджмент персонала предприятий индустрии питания

1. Управление персоналом в системе менеджмента организации. Персонал как объект управления (специфика человеческих ресурсов).
2. Основные понятия учебной дисциплины «Управление персоналом». Принципы управления персоналом.
3. Эволюция концепций управления персоналом.
4. Понятие и структура системы управления персоналом (подсистема целей, кадровой стратегии и кадровой политики, функциональная подсистема, информационно-коммуникационная подсистема).
5. Внешняя и внутренняя среда системы управления персоналом.

#### Тема 6. Расстановка кадров в системе управления персоналом

1. Понятие, цель и принципы кадрового планирования.
2. Виды и этапы кадрового планирования.
3. Методы кадрового планирования.
4. Найм персонала: сущность и содержание понятия. Стратегические подходы к организации привлечения персонала.
5. Принципы и этапы найма персонала.
11. Определение требований к кандидатам на вакансию. Источники привлечения кандидатов на вакансию

#### Тема 7. Логистика

1. Актуальность логистики в современных экономических условиях. Экономический эффект от её использования.
2. Концептуальные положения логистики.
3. Функции логистики.
4. Уровни развития логистики и структура логистической службы предприятия
5. Функциональная взаимосвязь логистики с маркетингом, финансами и планированием производства.

#### Тема 8. Реклама в сфере питания и обслуживания

1. Сущность, цели и задачи рекламы.
2. Классификация средств рекламы.
3. Исторические вехи развития рекламы.
5. Организация взаимоотношений участников рекламного процесса.
6. Основные виды рекламы.

### **6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации**

#### Вопросы для промежуточной аттестации

1. Сущность и содержание понятия «менеджмент предприятия индустрии питания»
2. Цели, задачи, функции предприятия индустрии питания
3. Функции ресторано-гостиничного менеджмента
4. Характеристика предприятия индустрии гостеприимства как объекта управления
5. Международная классификация средств размещения
6. Классификация ВТО
7. Особенности классификации гостиниц в России
8. Концепция ресторанный и гостиничный продукта
9. Жизненный цикл гостиничного продукта
10. Особенности гостиничных услуг
11. Внутренняя среда предприятия ресторано-гостиничного бизнеса: понятие и элементы

12. Методы исследования внутренней среды предприятия ресторано-гостиничного бизнес (SNW-анализ)
13. Внешняя среда предприятия ресторано-гостиничного бизнеса: понятие, факторы
14. Исследование внешней среды предприятия ресторано-гостиничного бизнеса методами PEST-анализа и SWOT-анализа
15. Виды форм управления гостиницами в зависимости от топ-менеджмента
16. Управление во франчайзинговых системах
17. Понятие и преимущества франчайзинга
18. Особенности франчайзинга в России
19. Управление гостиничными цепями
20. Контрактное управление
21. Организационные структуры управления предприятиями РГБ
22. Управление основными службами гостиницы
23. Управление службой бронирования
24. Методы и типы бронирования
25. Управление службой приема и размещения
26. Управление службой обслуживания
27. Управление службой эксплуатации номерного фонда
28. Служба дополнительных услуг: виды и основные функции
29. Логистические операции: понятие и виды. Примеры логистических операций.
30. Логистические системы: понятие, свойства и классификация. Примеры логистических систем.
31. Принципы построения и функционирования логистических систем.
32. Сравнительная характеристика классического и системного подходов к формированию систем.
33. Сущность и задачи закупочной логистики.
34. Служба закупок на предприятии
35. Основные требования, предъявляемые к рекламе. Понятие и классификация ненадлежащей рекламы.
36. Маркетинговые исследования в рекламной деятельности.
37. Рекламные стратегии – классификация и характеристика.
38. Роль и задачи социальной рекламы
39. Способы осуществления корпоративной рекламы.
40. Прямая почтовая рассылка – достоинства и недостатки.
41. PR – цели, задачи, принципы, классификация специальных мероприятий.
42. Организация и планирование рекламной кампании .
43. Современные рекламные стратегии
44. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
45. Основные принципы товародвижения?
46. Какие формы и способы снабжения применяются в общественном питании?
47. Какие товарные запасы рекомендуется иметь в предприятиях общественного питания?
48. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
49. Как рассчитывается площадь складских помещений?
50. Перечислите оборудование складских помещений?
51. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений?
52. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
53. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
54. Условия и способы хранения продуктов в предприятиях общественного питания?
55. Как классифицируется тара и требования, предъявляемые к ней?
56. В чем сущность оперативного планирования в предприятиях с полным производственным циклом?
57. Что такое план-меню, правила составления и какие факторы учитываются?
58. Как ведется оперативный контроль за работой производства?
59. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания?
60. Как составляются технологические карты?

### **6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Учебным планом не предусмотрено

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

Цель данных указаний – оптимизировать организацию процесса изучения дисциплины студентом, а также выполнение некоторых форм и навыков самостоятельной работы.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Именно поэтому контроль над систематической работой студентов всегда находится в центре внимания кафедры.

Студентам необходимо:

Перед каждой лекцией просматривать РПД и предыдущую лекцию, что, возможно, позволит сэкономить трудозатраты на конспектировании лекции (в случае, когда предыдущий материал идет как опорный для последующего), ее основных разделов и т.п.;

- На некоторые лекции приносить вспомогательный материал на бумажных носителях, рекомендуемый лектором (таблицы, графики, схемы). Данный материал необходим непосредственно для лекции;

- При затруднениях в восприятии лекционного материала, следует обратиться к рекомендуемым и иным литературным источникам и разобраться самостоятельно. Если разобраться в материале все же не удалось, то существует график консультаций преподавателя, когда можно обратиться к нему за пояснениями или же прояснить этот вопрос у более успевающих студентов своей группы (потока), а также на практических занятиях. Важно не оставлять масштабных «белых пятен» в освоении материала.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем к занятию литературу;
- до очередного практического занятия, по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к практическим занятиям рекомендуется использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовую документацию в случае её актуальности по теме, а также материалы прикладных тематических исследований;
- теоретический материал следует соотносить с прикладным, так как в них могут применяться различные подходы, методы и т.п. инструментарий, которые не всегда отражены в лекции или рекомендуемой учебной литературе;
- в начале практических занятий, определить с преподавателем вопросы по разрабатываемому материалу, вызывающему особые затруднения в его понимании, освоении, необходимых при решении поставленных на занятии задач;
- в ходе занятий формулировать конкретные вопросы/ответы по существу задания;
- на занятиях, доводить каждую задачу до окончательного/логического решения, демонстрируя понимание проведенных расчетов (анализа, ситуаций).

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного выполнения лабораторной работы/иного задания преподавателя, или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется отчитаться преподавателю по пропущенным темам занятий одним из установленных методов (самостоятельно переписанный конспект, реферат-отработка, выполненная лабораторно-практическая работа/задание и т.п.), не позже соответствующего следующего занятия.

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

### **7.1. Рекомендуемая литература**

#### **7.1.1. Основная литература**

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. - 560 с.
2. Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).
3. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чердниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат).
4. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания: учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с.
5. Пермякова, Л. В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции: учебное пособие / Л. В. Пермякова. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с.

#### **7.1.2. Дополнительная литература**

1. Башин, Ю. Б. Кейтеринг: учебное пособие / Ю. Б. Башин, Н. В. Телепченкова. - Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. - 126 с.
2. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).
3. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С.В. Хмырова. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.-255 с.
4. Сурков, И. В. Методологические основы разработки и внедрения интегрированных систем менеджмента в пищевой индустрии: монография / И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева, В. М. Позняковский. — Кемерово: КемГУ, 2017. — 179 с.

### **7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства**

1. WIN HOME 10 Russian OLP NL AcademicEdition Legalization

### **7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет**

1. Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
3. Электронно-библиотечная система "Znanium.com". Режим доступа: <https://znanium.com/>
4. Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ". Режим доступа: <https://rucont.ru/>
5. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/>

### **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Корпуса 1 и 2 БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» находятся по адресу: г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34.

При проведении учебных занятий по дисциплине «Менеджмент производства и услуг питания предприятий индустрии питания» задействована материально-техническая база, в состав которой входят следующие средства и ресурсы для организации самостоятельной и совместной работы обучающихся с преподавателем:

- Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых проектов, работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения (ноутбук, проектор, экран), служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа имеются учебно-наглядные пособия (презентации), обеспечивающие тематические иллюстрации содержания дисциплины. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

- Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)». Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

- читальный зал библиотеки;
- компьютерные классы: 1/104; 1/302; 1/303

### **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 оснащённости 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.

