

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.07 Управление ресторанным бизнесом

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

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

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

1.2. Задачи:

Изучение истории развития ресторанного бизнеса и основных понятий и определений в данной сфере.
Ознакомление с различными форматами и концепциями ресторанов, а также с принципами их выбора и разработки.
Получение знаний о методах планирования работы ресторана, включая организацию работы кухни, контроль качества блюд, обслуживание клиентов и управление инвентарем и продуктами.
Обучение принципам управления человеческими ресурсами, включая найм, обучение и мотивацию персонала, разрешение конфликтов и оценку эффективности работы.
Освоение методов маркетинга и продвижения ресторана, включая исследование рынка, ценообразование, привлечение и удержание клиентов и рекламную политику.
Приобретение знаний о финансовом управлении рестораном, включая бюджетирование, анализ финансовых результатов и

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

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

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

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

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

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	<p>Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом</p> <p>Краткое содержание: История развития ресторанного бизнеса: основные этапы и тенденции. Основные понятия и определения в управлении ресторанным бизнесом: ресторан, кафе, бар, фастфуд и т.д. Роль и место управления в ресторанном бизнесе: задачи и функции менеджера. Основные форматы и концепции ресторанов: от фастфуда до премиум-класса. Выбор концепции и формата ресторана: анализ рынка, целевой аудитории и конкуренции. Разработка меню и напитков: принципы составления и обновления. Расположение и планировка ресторана: факторы выбора места и зонирование пространства. Дизайн интерьера и оформление: создание комфортной атмосферы и привлекательного внешнего вида. Найм и обучение персонала: формирование команды и развитие профессиональных навыков сотрудников. Мотивация и стимулирование персонала: системы оплаты труда и поощрения. Разрешение конфликтных ситуаций: методы и техники управления конфликтами. Организация работы кухни: планирование производства, контроль качества и обеспечение безопасности продуктов. Маркетинг и продвижение ресторана: исследование рынка, определение целевой аудитории и разработка стратегии привлечения клиентов.</p>	7	4	0

	<p>Знать: основные этапы развития ресторанного бизнеса, основные понятия и определения в управлении ресторанным бизнесом, а также роль и место управления в ресторанном бизнесе /Лек/</p>			
1.2	<p>Практическая работа. Введение в управление ресторанным бизнесом</p> <p>Краткое содержание: Анализ рынка ресторанных услуг: исследование предложений и анализ конкурентной среды. Выбор концепции и формата будущего ресторана: определение целевой аудитории, особенностей меню и ценовой политики. Планирование работы кухни и контроль качества блюд: разработка технологических карт и стандартов приготовления. Найм и обучение персонала ресторана: проведение собеседований, составление графиков работы и обучение сотрудников. Организация работы персонала и разрешение конфликтных ситуаций: разработка системы мотивации, обучение сотрудников навыкам командной работы и разрешению конфликтов. Разработка и реализация маркетинговой стратегии: исследование рынка, выбор каналов продвижения и проведение рекламных кампаний. Финансовое планирование и контроль: составление бюджета ресторана, анализ финансовых показателей и оптимизация издержек. Обеспечение безопасности и качества услуг: контроль за соблюдением санитарных норм и правил, работа с жалобами и претензиями клиентов. Управление в кризисных ситуациях: действия в случае возникновения чрезвычайных ситуаций, взаимодействие с государственными органами. Оценка результатов практической работы и адаптация к изменениям: анализ эффективности мероприятий, внедрение инноваций и цифровых технологий.</p> <p>Уметь: анализировать рынок ресторанных услуг и определять перспективные направления развития, разрабатывать концепцию, формат и стратегию развития ресторана с учетом особенностей рынка и целевой аудитории, а также управлять человеческими ресурсами, организовывать работу персонала и обеспечивать эффективность командной работы</p> <p>Владеть: навыками управления рестораном различных форматов и концепций, методами и инструментами эффективного управления человеческими ресурсами, а также техниками и технологиями планирования, контроля и обеспечения качества услуг в ресторанном бизнесе /Пр/</p>	7	6	0
1.3	<p>Самостоятельная работа. Введение в управление ресторанным бизнесом</p> <p>Краткое содержание: Задание: Разработать концепцию и формат своего будущего ресторана. План самостоятельной работы: Изучение основных этапов развития ресторанного бизнеса. Знакомство с основными определениями и понятиями в сфере управления ресторанным бизнесом. Рассмотрение различных форматов и концепций ресторанов. Анализ рынка ресторанных услуг для определения своей целевой аудитории и конкурентов. Разработка концепции и формата для своего будущего ресторана с учетом предпочтений целевой аудитории и особенностей рынка. Планирование работы кухни и составление меню. Проведение маркетингового исследования для определения эффективных способов привлечения клиентов в свой ресторан. Составление бюджета и анализ финансовых показателей своего ресторана. Обеспечение качества и безопасности услуг, контроль соблюдения санитарных норм и стандартов. Взаимодействие с государственными органами по вопросам, связанным с управлением рестораном. Адаптация к изменениям рыночной среды, использование инновационных технологий и цифровых решений для управления и развития своего ресторана.</p> <p>Знать: основные этапы развития ресторанного бизнеса, основные понятия и определения в управлении ресторанным бизнесом, а также роль и место управления в ресторанном бизнесе</p> <p>Уметь: анализировать рынок ресторанных услуг и определять перспективные направления развития, разрабатывать концепцию, формат и стратегию развития ресторана с учетом особенностей рынка и целевой аудитории, а также</p>	7	36	0

	<p>управлять человеческими ресурсами, организовывать работу персонала и обеспечивать эффективность командной работы</p> <p>Владеть: навыками управления рестораном различных форматов и концепций, методами и инструментами эффективного управления человеческими ресурсами, а также техниками и технологиями планирования, контроля и обеспечения качества услуг в ресторанном бизнесе /Ср/</p>			
1.1	<p>Тема 2. Организация работы ресторана</p> <p>Краткое содержание: Введение в организацию работы ресторана: основные понятия, определения и задачи. Этапы развития ресторанного бизнеса и их особенности. Основные форматы и концепции ресторанов. Выбор концепции, формата и стратегии развития ресторана. Расположение и планировка ресторана. Дизайн интерьера и оформление ресторана. Менеджмент ресторана: функции, задачи и роли. Найм и обучение персонала. Организация работы кухни. Маркетинг и продвижение ресторанов. Финансовое управление рестораном: бюджетирование, анализ и оптимизация издержек, принятие инвестиционных решений. Обеспечение качества услуг и соответствие стандартам безопасности. Разрешение конфликтных ситуаций. Взаимодействие с государственными органами. Адаптация к изменениям и использование инноваций в управлении ресторанами.</p> <p>Знать: основные этапы развития ресторанной индустрии, форматы и концепции ресторанов, а также принципы выбора формата и концепции ресторана /Лек/</p>	7	4	0
1.2	<p>Практическая работа. Организация работы ресторана</p> <p>Краткое содержание: Анализ рынка и конкурентов: студенты проводят исследование рынка ресторанных услуг своего города или региона, анализируют основные тенденции и определяют своих конкурентов. Выбор концепции и формата: на основе проведенного анализа студенты выбирают формат и концепцию своего будущего ресторана и разрабатывают его бизнес-план. Планирование меню и работы кухни: студенты составляют меню, рассчитывают себестоимость блюд и планируют работу кухни с учетом требований к качеству и безопасности. Найм и обучение персонала: студенты разрабатывают систему мотивации персонала, проводят собеседования и обучают сотрудников на основе принципов командной работы. Организация работы персонала: студенты определяют структуру персонала, обязанности каждого сотрудника и разрабатывают график работы. Разработка маркетинговой стратегии и рекламных кампаний: студенты разрабатывают план маркетинговых мероприятий и определяют наиболее эффективные каналы продвижения для своего ресторана. Финансовое планирование: студенты составляют бюджет ресторана, анализируют его финансовые показатели и ищут возможности оптимизации издержек. Обеспечение качества и безопасности: студенты разрабатывают стандарты и процедуры контроля качества, а также правила соблюдения санитарных норм на предприятии. Разрешение конфликтов и работа с жалобами клиентов: студенты разрабатывают алгоритмы действий в конфликтных ситуациях и способы работы с жалобами клиентов.</p> <p>Уметь: анализировать рынок и определять перспективные направления развития ресторанной индустрии, разрабатывать концепцию, формат и стратегию развития ресторана, управлять человеческими ресурсами и организовывать работу персонала, а также планировать и контролировать работу кухни</p> <p>Владеть: навыками управления ресторанами различных форматов и концепций, методами и инструментами управления персоналом, технологиями</p>	7	6	0

	планирования и контроля качества услуг, а также навыками финансового планирования, анализа и оптимизации издержек /Пр/			
1.3	<p>Самостоятельная работа. Организация работы ресторана</p> <p>Краткое содержание: Изучение основных этапов развития и тенденций ресторанного бизнеса в мире и в своей стране. Знакомство с различными форматами и концепциями ресторанов, понимание их особенностей и преимуществ. Проведение анализа рынка ресторанных услуг в своем городе или регионе, определение своей целевой аудитории и основных конкурентов. Разработка концепции и формата ресторана, учитывая предпочтения целевой аудитории и особенности рынка. Планирование работы кухни, составление меню и технологических карт блюд с учетом требований к качеству, безопасности и себестоимости. Проведение маркетингового исследования и определение наиболее эффективных способов привлечения и удержания клиентов. Составление бюджета ресторана, анализ его финансовых показателей, поиск возможностей оптимизации издержек и повышения рентабельности. Обеспечение качества и безопасности предоставляемых услуг, контроль за соблюдением санитарных и гигиенических норм, стандартов и технических регламентов. Взаимодействие с государственными органами и контролирующими организациями, разрешение возникающих вопросов и спорных ситуаций. Адаптация к изменяющимся условиям рыночной среды, использование новых технологий и инноваций для развития и продвижения своего бизнеса.</p> <p>Знать: основные этапы развития ресторанной индустрии, форматы и концепции ресторанов, а также принципы выбора формата и концепции ресторана</p> <p>Уметь: анализировать рынок и определять перспективные направления развития ресторанной индустрии, разрабатывать концепцию, формат и стратегию развития ресторана, управлять человеческими ресурсами и организовывать работу персонала, а также планировать и контролировать работу кухни</p> <p>Владеть: навыками управления ресторанами различных форматов и концепций, методами и инструментами управления персоналом, технологиями планирования и контроля качества услуг, а также навыками финансового планирования, анализа и оптимизации издержек /Ср/</p>	7	40	0
1.1	<p>Тема 3. Управление человеческими ресурсами</p> <p>Краткое содержание: Содержание лекции: Введение в управление человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе. Основные этапы развития управления персоналом в ресторанах. Роль и функции HR-специалистов в ресторанной сфере. Принципы планирования персонала в ресторанах. Процесс найма, отбора и адаптации сотрудников в ресторане. Обучение и развитие персонала в ресторане, программы повышения квалификации. Оценка и аттестация персонала, определение KPI для сотрудников ресторана. Мотивация и стимулирование работников ресторана, методы поощрения. Разрешение трудовых конфликтов и управление стрессом в ресторанном коллективе. Управление эффективностью работы персонала в ресторане. Формирование корпоративной культуры в ресторане, HR-брендинг. Современные HR-технологии в ресторанном бизнесе, автоматизация HR-процессов. HR-аналитика, оценка результатов работы HR-специалистов и их вклада в успех ресторана. Взаимодействие HR-отдела ресторана с другими подразделениями и внешними партнерами. Этические и правовые аспекты работы HR-специалиста в ресторане.</p> <p>Знать: основные этапы развития управления человеческими ресурсами в ресторанной индустрии, роль и функции HR-специалистов в ресторанном бизнесе, а также принципы планирования персонала в ресторанах /Лек/</p>	7	4	0
1.2	<p>Практическая работа. Управление человеческими ресурсами</p> <p>Краткое содержание: Анализ рынка и конкурентов ресторанного бизнеса: исследование основных тенденций и определение основных конкурентов на рынке.</p>	7	4	0

	<p>Выбор концепции и формата будущего ресторана: разработка бизнес-плана с учетом предпочтений целевой аудитории и особенностей рынка.</p> <p>Планирование меню и работы кухни ресторана: составление меню, расчет себестоимости блюд и планирование работы кухни с учетом качества и безопасности.</p> <p>Найм и обучение персонала ресторана: разработка системы мотивации персонала, проведение собеседований и обучение сотрудников.</p> <p>Организация работы персонала ресторана: определение структуры персонала, обязанностей каждого сотрудника и составление графика работы.</p> <p>Разработка маркетинговой стратегии ресторана: планирование маркетинговых мероприятий, определение каналов продвижения и рекламы.</p> <p>Финансовое планирование ресторана: составление бюджета, анализ финансовых показателей и поиск возможностей оптимизации расходов.</p> <p>Обеспечение качества и безопасности услуг ресторана: разработка стандартов и процедур контроля качества, санитарных норм и правил.</p> <p>Разрешение конфликтов и работа с жалобами клиентов ресторана: разработка алгоритмов действий в конфликтных ситуациях, способов работы с жалобами и повышение уровня удовлетворенности клиентов.</p> <p>Адаптация к изменяющимся условиям рынка и использование инноваций в управлении рестораном: отслеживание новых тенденций и технологий, внедрение их в работу ресторана.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать тенденции развития управления человеческими ресурсами в ресторанной отрасли, разрабатывать и внедрять стратегии планирования персонала, а также осуществлять эффективный найм, отбор и адаптацию сотрудников</p> <p>Владеть: навыками управления человеческими ресурсами в ресторанах различных форматов, – методами планирования и контроля кадрового состава, а также инструментами и техниками эффективного найма, отбора и адаптации персонала; /Пр/</p>			
1.3	<p>Самостоятельная работа. Управление человеческими ресурсами</p> <p>Краткое содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Изучение истории развития ресторанного бизнеса и управления человеческими ресурсами, а также современных тенденций и вызовов. – Рассмотрение различных форматов и концепций ресторанов, их преимуществ и недостатков. – Проведение анализа рынка ресторанного бизнеса, выявление основных конкурентов и определение собственной ниши. – Разработка концепции и формата своего собственного ресторана, учитывающего потребности целевой аудитории, особенности рынка и современные тренды. – Планирование работы кухни и составления меню с учетом требований качества, безопасности и стоимости. – Найм, обучение и мотивация персонала с учетом специфики работы в ресторанной сфере и особенностей корпоративной культуры. – Организация работы персонала таким образом, чтобы обеспечить эффективное функционирование всех служб ресторана. – Создание эффективной маркетинговой стратегии, поиск и использование подходящих каналов рекламы и продвижения. – Финансовое планирование, анализ и оптимизация издержек с целью повышения рентабельности ресторана. – Обеспечение высокого качества и безопасности предлагаемых услуг, соблюдение санитарных и гигиенических нормативов. – Работа с жалобами клиентов, разрешение конфликтных ситуаций, повышение уровня удовлетворенности посетителей. – Адаптация ресторана к изменяющимся рыночным условиям, использование современных технологий и инноваций. <p>Знать: основные этапы развития управления человеческими ресурсами в ресторанной индустрии, роль и функции HR-специалистов в ресторанном бизнесе, а также принципы планирования персонала в ресторанах</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать тенденции развития управления человеческими ресурсами в ресторанной отрасли, разрабатывать и внедрять стратегии планирования персонала, а также осуществлять эффективный найм, отбор и адаптацию сотрудников</p>	7	40	0

	<p>Владеть: навыками управления человеческими ресурсами в ресторанах различных форматов, – методами планирования и контроля кадрового состава, а также инструментами и техниками эффективного найма, отбора и адаптации персонала; /Ср/</p>			
1.4	<p>Подготовка и проведение зачета с оценкой.</p> <p>Знать: основные этапы развития ресторанного бизнеса, принципы организации работы ресторана, функции управления человеческими ресурсами в ресторане, методы планирования и контроля персонала, а также современные HR-технологии</p> <p>Уметь: анализировать тенденции и определять стратегию развития ресторанного бизнеса, планировать и организовывать работу ресторана, управлять человеческими ресурсами и разрешать конфликты, разрабатывать и внедрять системы мотивации и стимулирования сотрудников, а также использовать HR-аналитику для оценки результатов работы</p> <p>Владеть: навыками управления ресторанным бизнесом, методами организации работы ресторана в различных условиях, инструментами управления человеческими ресурсами, техниками найма, отбора и обучения персонала, а также современными HR-технологиями для оптимизации процессов управления персоналом /ЗаО/</p>	7	0	0
1.1	<p>Тема 4. Операционное управление рестораном</p> <p>Краткое содержание: План лекции: Введение в операционное управление ресторанами. Основные этапы операционного управления ресторанами. Процесс планирования работы ресторана. Организация работы кухни, разработка меню и контроль качества блюд. Найм персонала, обучение и развитие сотрудников. Управление обслуживанием клиентов, разрешение конфликтов и жалоб. Маркетинговая стратегия ресторана, реклама и продвижение. Финансовое управление рестораном, анализ расходов и доходов. Обеспечение безопасности и соблюдение санитарных норм. Автоматизация процессов управления рестораном с помощью современных технологий.</p> <p>Содержание лекции: Операционное управление рестораном - это процесс, который включает в себя планирование, организацию и контроль работы всех подразделений ресторана для обеспечения высокого качества услуг и достижения поставленных целей. Основной задачей операционного управления является обеспечение эффективного функционирования ресторана, удовлетворение потребностей клиентов и достижение экономической рентабельности.</p> <p>Знать: маркетинговую стратегию ресторана и методы продвижения, финансовое управление рестораном и анализ расходов, обеспечение безопасности и санитарных норм, автоматизацию процессов управления с помощью современных технологий, а также перспективы и тренды в области операционного управления /Лек/</p>	8	4	0
1.2	<p>Практическая работа. Операционное управление рестораном</p> <p>Краткое содержание: Практическая работа по теме “Операционное управление рестораном” организована таким образом, что студенты должны применить полученные знания для решения конкретной задачи.</p> <p>План практической работы может включать следующие этапы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Изучение основных этапов операционного управления рестораном. – Анализ конкретного ресторана или кейса из практики. – Планирование работы ресторана на определенный период (например, на месяц). – Организация работы кухни и разработка меню. – Найм и обучение персонала. – Управление обслуживанием клиентов и разрешением конфликтных ситуаций. – Разработка маркетинговой стратегии и рекламных кампаний. – Финансовое планирование и анализ расходов. – Обеспечение безопасности и соблюдения санитарных норм. – Автоматизация процессов управления с использованием современных 	8	6	2

	<p>технологий.</p> <p>Уметь: разрабатывать маркетинговую стратегию и проводить рекламные кампании, анализировать финансовые показатели и оптимизировать расходы, обеспечивать соблюдение санитарных норм и требований безопасности, использовать современные технологии для автоматизации процессов управления, а также быть в курсе современных трендов и инноваций в области операционного управления и применять их на практике.</p> <p>Владеть: маркетинговыми стратегиями и методами продвижения ресторана, техниками финансового анализа и оптимизации расходов, современными технологиями управления ресторанами, этикой и правилами операционного управления, обеспечивающими высокое качество услуг и удовлетворение потребностей клиентов. /Пр/</p>			
1.3	<p>Самостоятельная работа. Операционное управление рестораном</p> <p>Краткое содержание: Самостоятельная работа студентов по теме “Операционное управление рестораном” включает следующие направления:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Изучение основных этапов и принципов операционного управления рестораном; – Анализ конкретных кейсов из практики управления ресторанами, разбор ошибок и успешных решений; – Планирование работы собственного ресторана (выбор формата, концепции, целевой аудитории, анализ конкурентов); – Организация работы кухни и составление меню с учетом потребностей целевой аудитории и финансовых возможностей; – Найм и адаптация персонала, разработка системы мотивации и обучения сотрудников; – Управление обслуживанием клиентов и работой с жалобами, разрешение конфликтов, повышение уровня удовлетворенности гостей; – Разработка маркетинговой стратегии для продвижения ресторана и привлечения новых клиентов; – Финансовое планирование и оптимизация расходов, анализ прибыльности и рентабельности; – Обеспечение безопасности и контроля качества услуг, соблюдение гигиенических и санитарных норм; – Применение современных технологий автоматизации процессов управления рестораном (системы учета, CRM, POS-системы, мобильные приложения). <p>Знать: маркетинговую стратегию ресторана и методы продвижения, финансовое управление рестораном и анализ расходов, обеспечение безопасности и санитарных норм, автоматизацию процессов управления с помощью современных технологий, а также перспективы и тренды в области операционного управления</p> <p>Уметь: разрабатывать маркетинговую стратегию и проводить рекламные кампании, анализировать финансовые показатели и оптимизировать расходы, обеспечивать соблюдение санитарных норм и требований безопасности, использовать современные технологии для автоматизации процессов управления, а также быть в курсе современных трендов и инноваций в области операционного управления и применять их на практике.</p> <p>Владеть: маркетинговыми стратегиями и методами продвижения ресторана, техниками финансового анализа и оптимизации расходов, современными технологиями управления ресторанами, этикой и правилами операционного управления, обеспечивающими высокое качество услуг и удовлетворение потребностей клиентов. /Ср/</p>	8	38	0
1.1	<p>Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана</p> <p>Краткое содержание: План лекции: Введение в маркетинг и продвижение ресторана. Определение целевой аудитории и позиционирование ресторана. Разработка маркетинговой стратегии. Выбор каналов продвижения. Проведение рекламных кампаний и акций. Использование интернет-маркетинга для привлечения клиентов. Оценка эффективности маркетинговых мероприятий. Особенности маркетинга в условиях кризиса.</p>	8	4	0

	<p>Современные тренды и инновации в продвижении ресторанов. Автоматизация маркетинга с использованием цифровых технологий. Содержание лекции: Маркетинг и продвижение в ресторанном бизнесе играют ключевую роль в успешном развитии и привлечении клиентов. В рамках данной лекции будут рассмотрены основные аспекты и инструменты маркетинга, которые помогут рестораторам определить свою целевую аудиторию, разработать эффективную стратегию продвижения, выбрать подходящие каналы коммуникации с клиентами и оценить результаты маркетинговых активностей.</p> <p>Знать: Основные принципы и методы маркетинга в ресторанном бизнесе, инструменты продвижения ресторана, целевую аудиторию и методы ее определения, основы интернет-маркетинга и SMM, методы оценки эффективности маркетинговых кампаний, а также современные тренды и инновационные подходы в продвижении ресторанов. /Лек/</p>			
1.2	<p>Практическая работа. Маркетинг и продвижение ресторана</p> <p>Краткое содержание: В ходе работы студенты должны использовать теоретические знания, полученные в ходе лекций. План практической работы: – Изучение основных принципов и методов маркетинга в ресторанной индустрии. – Анализ конкретного ресторана: определение его формата, целевой аудитории, конкурентов. – Разработка маркетинговой стратегии: определение целей, выбор каналов продвижения, планирование рекламных кампаний, определение KPI. – Реализация маркетинговой стратегии: проведение рекламных кампаний, акций, использование интернет-маркетинга. – Оценка эффективности маркетинговых мероприятий: сбор данных, анализ результатов, корректировка стратегии при необходимости. – Представление результатов работы: отчет о проделанной работе, выводы, предложения по улучшению. – Обсуждение результатов работы с преподавателем и другими студентами.</p> <p>Уметь: Разрабатывать маркетинговую стратегию для ресторана, выбирать оптимальные каналы продвижения, проводить рекламные кампании и акции, использовать интернет-маркетинг и социальные сети для привлечения клиентов, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий, а также адаптироваться к изменениям на рынке и использовать новые подходы в условиях кризисных ситуаций.</p> <p>Владеть: Навыками разработки и реализации маркетинговых стратегий для ресторана, инструментами продвижения и привлечения клиентов, методами оценки эффективности маркетинговых активностей, современными подходами и трендами в продвижении ресторанного бизнеса, а также навыками автоматизации маркетинга с использованием цифровых технологий. /Пр/</p>	8	6	2
1.3	<p>Самостоятельная работа. Маркетинг и продвижение ресторана</p> <p>Краткое содержание: изучение теоретического материала по теме; анализ конкретного ресторана и его маркетинговой стратегии; разработка собственной маркетинговой стратегии для ресторана; подготовка презентации по результатам работы; участие в дискуссиях и обсуждение вопросов с преподавателем и другими студентами; выполнение заданий, связанных с применением полученных знаний на практике.</p> <p>Знать: Основные принципы и методы маркетинга в ресторанном бизнесе, инструменты продвижения ресторана, целевую аудиторию и методы ее определения, основы интернет-маркетинга и SMM, методы оценки эффективности маркетинговых кампаний, а также современные тренды и инновационные подходы в продвижении ресторанов.</p> <p>Уметь: Разрабатывать маркетинговую стратегию для ресторана, выбирать оптимальные каналы продвижения, проводить рекламные кампании и акции, использовать интернет-маркетинг и социальные сети для привлечения клиентов, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий, а также адаптироваться к изменениям на рынке и использовать новые подходы в условиях кризисных ситуаций.</p>	8	30	0

	<p>Владеть: Навыками разработки и реализации маркетинговых стратегий для ресторана, инструментами продвижения и привлечения клиентов, методами оценки эффективности маркетинговых активностей, современными подходами и трендами в продвижении ресторанный бизнеса, а также навыками автоматизации маркетинга с использованием цифровых технологий. /Ср/</p>			
1.1	<p>Тема 6. Финансовое управление рестораном</p> <p>Краткое содержание: План лекции: Введение в финансовое управление рестораном. Основы бухгалтерского учета и финансового анализа в ресторанном бизнесе. Бюджетирование и планирование расходов ресторана. Управление доходами и ценообразование. Привлечение инвестиций и управление заемным капиталом. Оценка эффективности финансовой деятельности ресторана. Управление рисками и предотвращение банкротства. Налогообложение и оптимизация финансовых потоков. Автоматизация финансового учета и анализа с использованием цифровых технологий. Содержание лекции: Финансовое управление рестораном включает в себя множество аспектов, таких как планирование бюджета, управление доходами, ценообразование, привлечение инвестиций, оценка эффективности финансовой деятельности и управление рисками. Бухгалтерию и финансовый анализ необходимо знать и понимать для успешного ведения ресторанный бизнеса и предотвращения банкротства.</p> <p>Знать: основы бухгалтерского учета и финансового анализа, методы бюджетирования и планирования расходов, принципы управления доходами и ценообразования, а также инструменты привлечения инвестиций и управления заемным капиталом /Лек/</p>	8	4	0
1.2	<p>Практическая работа. Финансовое управление рестораном</p> <p>Краткое содержание: Практическая работа состоит из следующих этапов: – Анализ финансовой отчетности конкретного ресторана за определенный период. – Составление бюджета ресторана на следующий период. – Управление доходами ресторана и контроль ценообразования. – Привлечение инвестиций для расширения бизнеса. – Оценка эффективности финансовой деятельности на основе анализа показателей. – Разработка стратегии управления рисками и предупреждения банкротства. – Оптимизация финансовых потоков и налоговых платежей. – Автоматизация финансового учета с помощью современных технологий.</p> <p>Уметь: составлять и анализировать бюджет ресторана, управлять доходами и контролировать ценообразование, привлекать инвестиции и управлять заемным капиталом, а также оценивать эффективность финансовой деятельности ресторана</p> <p>Владеть: навыками составления и анализа бюджета ресторана, методами управления доходами и контроля ценообразования, инструментами привлечения инвестиций и управления заемным капиталом, а также техниками оценки эффективности финансовой деятельности ресторана /Пр/</p>	8	4	0
1.3	<p>Самостоятельная работа. Финансовое управление рестораном</p> <p>Краткое содержание: Самостоятельная работа по теме “Финансовое управление рестораном” может состоять из нескольких направлений: – Изучение теоретических основ финансового управления рестораном, включая основы бухгалтерского учёта и финансового анализа, бюджетирование, управление доходами и расходами, привлечение инвестиций и многое другое. – Практическое применение полученных знаний. Это может быть анализ финансовой отчётности конкретного ресторана, разработка бюджета для собственного проекта, управление доходами от продажи блюд, оптимизация налоговых платежей, автоматизация финансового учёта. – Подготовка презентации по результатам самостоятельной работы, где студент сможет представить свои наработки, выводы и предложения для улучшения</p>	8	30	0

	<p>работы ресторана в финансовом плане. – Участие в дискуссиях с преподавателями и другими студентами, обсуждение вопросов, связанных с финансовым управлением рестораном, обмен опытом и знаниями.</p> <p>Знать: основы бухгалтерского учета и финансового анализа, методы бюджетирования и планирования расходов, принципы управления доходами и ценообразования, а также инструменты привлечения инвестиций и управления заемным капиталом</p> <p>Уметь: Разрабатывать маркетинговую стратегию для ресторана, выбирать оптимальные каналы продвижения, проводить рекламные кампании и акции, использовать интернет-маркетинг и социальные сети для привлечения клиентов, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий, а также адаптироваться к изменениям на рынке и использовать новые подходы в условиях кризисных ситуаций.</p> <p>Владеть: Навыками разработки и реализации маркетинговых стратегий для ресторана, инструментами продвижения и привлечения клиентов, методами оценки эффективности маркетинговых активностей, современными подходами и трендами в продвижении ресторанного бизнеса, а также навыками автоматизации маркетинга с использованием цифровых технологий. /Ср/</p>			
1.4	<p>Подготовка и проведение экзамена</p> <p>Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания</p> <p>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания /Экзамен/</p>	8	54	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЗаО: 7 семестр

Экзамен: 8 семестр

Разработчик программы Пономарев Евгений Евгеньевич



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

