



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«23» июля 2020 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**«Управление производством и организация административных служб в системах
общественного питания»**

Направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 2, семестр 3
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
Лабораторные работы --- час.
Самостоятельная работа 36 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – 27
Зачет – семестр
Экзамен – 3 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № от « » 2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.
Составитель (ли): к.т.н., доцент Гаффоров Ж.С.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» разработан для студентов магистратуры по направлению 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора ДВФУ от 07.07.2015 № 12-13-1282).

Дисциплина «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» входит в раздел «М.2.Профессиональный цикл. 2.1. Базовая часть. учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» программа «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: понятие планирование целей предприятия, внешний и внутренний анализ, формулирование цель и подцели, формирование бизнес процессов,

формулирования проблемы, разрыва, идеи, предложения решение, функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса, бизнес модели общественного питания, экономические предпосылки выбора формы предприятия общественного питания, цикл управления, целевая структура предприятий общественного питания, требования SMART – модели, измерения успеха, применение ключевые показатели эффективности, рентабельность, ключевые экономические показатели необходимые для ведения переговоров с владельцами предприятия и инвесторами при заключении договоров по кредитованию и инвестированию.

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: «Менеджмент в системе производства продуктов массового питания»; «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания»; «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н., доцент,

доцент Департамента пищевых наук

и технологий _____ Ж.С. Гаффоров

Директор Департамента

Пищевых наук и технологий

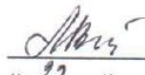
Школы биомедицины _____ Ю.В Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ


«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«23» июля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 90 час.
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.
контрольные работы – не предусмотрены
курсовая работа 3 семестр
зачет семестр
экзамен 3 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № от « » 2019 г.

Руководитель ОП Левочкина Л.В.
Составитель (ли): Гаффоров Ж.С.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.04.04 Technology products and catering

Study profile « Technology products and management organization at public enterprises ».

Course title: "Production management and organization of administrative services in public catering systems"

Basic part of Block Б1.Б.ОД.3.1 credits Basic part of Block

Instructor: Gafforov Zh.S.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

OPK -2 - willingness to lead a team in their professional activities, tolerantly perceiving social, ethnic, confessional and cultural differences

PC-2 - the ability to analyze and evaluate information, processes, activities, identify problems in managing production and logistics processes, assess risks in the field of supply, storage and movement of stocks

PC-16 - the ability to introduce progressive forms of management and determine the personnel policy of the enterprise

PC-20 - readiness to use practical skills in the organization and management of research and scientific-production work, including during experiments, tests, analysis of their results

PC-23 - the ability as part of a team to set research objectives, select methods of experimental work, interpret and present the results of research

PC 26 - the ability to carry out research planning and set specific tasks for the team

Course description: The content of the discipline covers the following range of issues: the concept of planning the goals of an enterprise, external and internal analysis, formulating goals and sub-goals, forming business processes, formulating problems, gaps, ideas, proposing solutions, functions and features of the catering system as an object of business, catering business model, economic prerequisites for the choice of the form of catering, management cycle, the target structure of catering, SMART requirements - models, measures of success, application of key performance indicators, profitability, key economic indicators

necessary for negotiating with business owners and investors when concluding lending and investing contracts.

Main course literature:

1. Alekseeva M. M. Planning of the firm's activity: Teaching aid. - M: "Finance and Statistics". 2010
2. Entrepreneurship: a textbook for universities / ed. V.Ya. Gorfinkel, G.B. Pole, V.A. Schwander .- 4th ed., Ext. and pererabat. - M .: UNITY - DANA, 2008. - 735 p.
3. Forecasting and planning in market conditions: Proc. Manual for universities / T. G. Morozova, A. V. Pikulkin, V. F. Tikhonov and others; Ed. T. G. Morozova, A. V. Pikulkina. - M .: UNITY-DANA, 2010.

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»

Направление подготовки: **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Учебно-методический комплекс дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» разработан для студентов магистратуры по направлению 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора ДВФУ от 07.07.2015 № 12-13-1282).

Дисциплина «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» входит в раздел «М.2.Профессиональный цикл. 2.1. Базовая часть. учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» программа «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), контроль самостоятельной работы студента (27 часов) и самостоятельная работа студента (63 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: понятие планирование целей предприятия, внешний и внутренний анализ, формулирование цель и подцели, формирование бизнес процессов, формулирования проблемы, разрыва, идеи, предложения решение, функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса, бизнес

модели общественного питания, экономические предпосылки выбора формы предприятия общественного питания, цикл управления, целевая структура предприятий общественного питания, требования SMART – модели, измерения успеха, применение ключевые показатели эффективности, рентабельность, ключевые экономические показатели необходимые для ведения переговоров с владельцами предприятия и инвесторами при заключении договоров по кредитованию и инвестированию.

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: «Менеджмент в системе производства продуктов массового питания»; «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания»; «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Целью освоения дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» является формирование системных знаний, умений, навыков, профессиональных компетенций по управлению производственными процессами и организации административных служб в системах общественного питания».

Задачи дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»:

✓ Изучение теоретических основ и приобретение профессиональных умений и навыков в управлении производством и администрировании служб в системах общественного питания;

✓ Изучение основных тенденций развития бизнес планирования деятельности предприятий общественного питания;

✓ Изучение взаимосвязи бизнес процесса в производстве на маржинальность и валового дохода на продукцию общественного питания;

✓ Научить студентов составлению карты производственных процессов и проектированию модели производства предприятий общественного питания.

✓ Научить студентов осуществлять выбор оптимального варианта из альтернативных вариантов экономической стоимости производства.

Для успешного изучения дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

✓ готовность решать стандартные задачи профессиональной деятельности с использованием информационных, библиографических ресурсов, технологической терминологии, информационно-коммуникационных технологий и учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

✓ готовность к использованию основных, математических и иных естественнонаучных понятий и методов при решении профессиональных задач (ОПК-7).

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК -2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знает	- теоретические основы менеджмента производства - формирование политики предприятия
	Умеет	- управление персоналом - составит список переменных для переговоров
	Владеет	- навыками управления конфликтами. - навыками ведения переговоров

ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	- основы управления процессами
	Умеет	- идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами - оценивать информацию, процессы, деятельность
	Владеет	-навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения материальных ценностей
ПК-16 способность внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	Знает	- методов внедрения прогрессивных форм управления
	Умеет	- оценивать экономической эффективности затрат при внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов - определять кадровую политику предприятия
	Владеет	- формирование политики предприятия - навыками применение it программ в управленческом учете
ПК-20 готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Знает	- теоретические основы технологических расчетов
	Умеет	- произвести технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости - использовать методик инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
ПК-23 способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Знает	- основы постановки задач исследования
	Умеет	- выбирать методы экспериментальной работы
	Владеет	- навыками интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК 26 способность проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи	Знает	- основы составления бизнес-процессов
	Умеет	- ставить перед коллективом конкретные задачи
	Владеет	- способностью проводить планирование исследования

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Название» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: дискуссия, проблемный метод, кейсовый метод, практические занятия.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

2 курс, 3 семестр (осенний)

Тема занятия

Тема 1. Построение бизнес-модели системы общественного питания. (2 час.)

1.1. Функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса.

1.2. Организационно-правовые формы предпринимательства в общественном питании

1.3. Экономические предпосылки выбора формы предприятия общественного питания. Предприятия общественного питания как субъект рынка

1.4. Структура бизнес-модели. Блоки бизнес-модели. Построение бизнес моделей.

Тема 2. Управление производством (предприятием). (4 час.)

2.1. Цикл управления. Роль навигации в управление производством

2.2. Реактивные и активные способы управления. Целевая структура.

2.3. Требования SMART – модели. Показатель.

Тема 3. Эффективность управления производством. (6 час.)

3.1. Измерения успеха.

3.2. Ключевые показатели эффективности

3.3. Постановка цели управления

3.4. Управление по целям. Бизнес эффективность

3.5. Экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.

Тема 4. Организация административных служб системы общественного питания (6 час.)

4.1. Делегирование полномочия ответственными работниками.

4.2. Управленческий учет. Особенности введения учета товарно-материальных ценностей в системе общественного питания. Автоматизация учета движения товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

2 курс, 3 семестр (осенний)

Тема занятия

Занятие 1. Составление бизнес-модели предприятий общественного питания (10 час.)

МАО: проведение деловой игры, проведение круглого стола

1. Анализ возможных вариантов выбор организационно-правовых форм предпринимательства при организации предприятий общественного питания.
2. Круглый стол по обсуждению основных блоков бизнес модели.
3. Составление бизнес-модели предприятия общественного питания с учетом организационно-правовых форм предпринимательства

Занятие 2. Составление целевой структуры. (6 час.)

МАО: проведение круглого стола

1. Анализ навигации в системе управление производством предприятий общественного питания
2. Вариация выбора способов управления.
3. Круглый стол по обсуждению составленной целевой структуры для предприятий общественного питания с учетом требования SMART – модели.

Занятие 3. Построение дерево целей. (10 час.)

МАО: проведение презентации

1. Построение дерево целей.
2. Презентация дерево целей

3. Анализ ключевых показателей эффективности управления –КРІ
4. Проведение деловой игры по формированию финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия

Занятие 4. Организация административных служб системы общественного питания. (10 час.)

МАО: проведение занятия с использованием специальных компьютерных программ (1С Трактир, Парус)

1. Составление организационной структуры предприятия общественного питания и определение полномочия ответственными работниками.
2. Составление должностных инструкций для ответственных работников.
Алгоритм работы автоматизированного учета движения товарно-материальных ценностей. Обработка стандартных внутренних форм документов ведения производственного и торгового учета товарно-материальных ценностей. Составление акт отработки. Составление технологических и калькуляционных карт. Перемещение товарно-материальных ценностей внутри подразделений предприятия.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- ✓ план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- ✓ характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- ✓ требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- ✓ критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Построение бизнес-модели системы общественного питания, функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса, блоки бизнес-модели.	ОПК-3 ПК-16	Знает теоретические основы руководство коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, особенности системы общественного питания как объекта бизнеса	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		
			Владеет построение бизнес-модели системы общественного питания		
2.	Управление процессом производства, цикл управления, навигации в управление производством, реактивные и активные способы управления, целевая структура.	ПК-2	Знает способы анализа и оценки информацию, процессов, цикл управления	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет идентифицировать проблемы при управлении производственным и логистическими процессами, использовать активные способы управления		
			Владеет навыками создания навигации в управление производством		
3.	Эффективность управления	ПК-20 ПК-23	Знает методов управления	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 11-

	<p>производством, ключевые показатели эффективности, управление по целям, бизнес эффективность, экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.</p>		<p>производством, ключевые показатели, эффективности, управление по целям, использование практических навыков в производстве</p> <p>Умеет организовать и управлять научно-исследовательские и научно-производственные работы, определить эффективные способы построения бизнес-процессов</p> <p>Владеет навыками проведения экспериментов, испытаний, анализировать их результатов, составлять экономической модели предприятия</p>	<p>ие, ПР-4 - реферат</p>	<p>13 Пр-1 – итоговый тест</p>
4.	<p>Организация административных служб системы общественного питания, делегирование полномочия ответственными работниками, особенности введения учета товарно-материальных ценностей в системе общественного питания, автоматизация учета движения товарно-материальных</p>	ПК-26	<p>Знает особенности введения учета товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет использовать автоматизированных способов учета движения товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания, проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи</p> <p>Владеет навыками</p>	<p>УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 14-16 Пр-1 – итоговый тест</p>

	ценностей в предприятиях общественного питания		делегирование полномочия ответственными работниками, администрировать служб системы общественного питания,		
--	---	--	---	--	--

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Широкова Г.В. Управление предпринимательской фирмой: учебник / Г.В. Широкова; Высшая школа менеджмента СПбГУ. – СПб.: Изд-во «Высшая школа менеджмента», 2011. -384с
2. Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие / кол. авт. ; под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р. Егоровой.— М. : КНОРУС, 2006. — 400 с.
3. Экономика предприятия: Учебник для вузов / Под ред. Проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. 4-е изд., перераб. и доп. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2006.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В.Усов - 6-е изд. Перераб и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432с.

5. Саак А.Э., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие. –СПб.: Питер, 2008. – 432с.: ил. – (Серия «Учебное пособие»).
 6. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2008. – 320с.: ил.- (Серия «ПРОФИЛЬ»).
 7. Карпенко Е. А., Ларионова В. А., Ольхова Л. А. Экономика отрасли. Торговля и общественное питание. – М.: Инфра-М, 2007. - 224 стр.
 8. Хмырева С.В. Ресторанный маркетинг: учебное пособие. М.: Юнити-Дана. 2012. – 255с
 9. Милл Р.К. Управление рестораном: учебник / М.: Юнити-Дана. 2012. – 535с
 10. Цыцарова Н.М. Производственный менеджмент: учебное пособие. - Ульяновск: УлГТУ, 2009. - 158 с.
- URL: <http://window.edu.ru/resource/783/71783>

Дополнительная литература:

1. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / В.И.Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253с.: ил.- (Среднее профессиональное образование).
2. Федосеев А.В. Битва за эффективность /А.В.Федосеев, Б.М. Карабанов; 1-е изд. – М.: Альпина Паблишер, 2013. -288с.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. -176с.: ил.- (Профессиональное образование).
4. Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес: секреты успеха / Е.П. Дементьева. – Изд. 2-е. - Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253, [3] с.- (Вершина успеха).

5. Сергеев И.В. Экономика организации (предприятия): Учеб.пособие. – 3-е. изд., перераб. и доп. – М.: Финансы и статистика, 2007. – 576с.
6. Николаева Т. И., Егорова Н. Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. – М.: Издательство: КноРус, 2007. - 400 стр.
7. Сайт медиа-группы «РосБизнесКонсалтинг». Режим доступа: <http://www.RBC.ru>
8. Сайт ООО «Ресторанный консалтинг». Режим доступа: <http://www.restorants.ru>
9. Сайт Федеральной налоговой службы. Режим доступа: <http://www.nalog.ru>
10. Журнал «Общепит: бизнес и искусство»
11. Журнал «Современный ресторан»
12. Журнал «Экономический анализ: теория и практика»
13. Макаренко, О.Г. Креативный менеджмент: учебное пособие / О.Г. Макаренко, В.Н. Лазарев. - Ульяновск: УлГТУ, 2011. - 154 с. URL: <http://window.edu.ru/resource/267/77267>
14. Палей Т.Ф. Инновационный менеджмент: Учебное пособие. Изд. 2-е, перераб. доп. / Т.Ф. Палей; Казанский государственный финансово-экономический институт. - Казань: Изд-во "Фолиантъ", 2011. - 162 с. URL: <http://window.edu.ru/resource/097/78097>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения магистранты учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской и аналитической работы. В ходе практических занятий магистрант выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области прогнозирования деятельности предприятий общественного питания. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной аналитической, управленческой и исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументировано отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании курсовой работы рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В курсовой работе раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных

вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы магистрантов – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по управлению и администрированию деятельности предприятия общественного питания, интернет-ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами планирования. Результаты работы оформляются в виде отчета, доклада и презентации с последующим обсуждением. Темы курсовой работы соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам. Оборудование включает: экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48).

Для подготовки к самостоятельной работе студентов оборудованы читальные залы Научной библиотеки ДВФУ и аудитория для

самостоятельной работы в Школе биомедицины. Читальные залы имеют открытый доступ к библиотечному фонду (корпус А - уровень 10) Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

Аудитория для самостоятельной работы студентов ауд. М314 оборудована Моноблоком Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводной сетью ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Управление производством и организация административных служб в
системах общественного питания»

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Форма подготовки очная

Владивосток

2020

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	19.09.2018 03.10.2018	Подготовка подготовительного этапа отчета	4	Микроэкзамен 1
2	17.10.2018 04.11.2018	Подготовка первого этапа отчета	8	Микроэкзамен 2
3	28.11.2018 12.12.2018	Подготовка второго этапа отчета	8	Микроэкзамен 3
4	26.12.2018	Подготовка презентации	16	Зачет

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме курсовой работы, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.
2. Написание курсовой работы по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению курсовой работы

Цели и задачи курсовой работы

Курсовая работа представляет представляющей собой комплексное исследование проблемы практического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников.

Целями написания курсовой работы являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов и решений по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания курсовой работы являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой отчет;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в работе проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме и предложением собственного видения.

Основные требования к содержанию курсовой работе

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание курсовой работы должно быть конкретным, исследоваться должна проблема комплексно. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). курсовая работа должна заканчиваться предложением готовых решений по теме.

По своей *структуре* курсовая работа состоит из:

- 1.Титульного листа;
- 2.Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
- 3.Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. Основной текст отчета предполагает разделение на 2-3 параграфа с выделения глав. Текст отчета дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками;
- 4.Заключения, где студент формулирует решения, сделанные на основе основного текста.
- 5.Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке отчета, так и иные, которые были изучены им при подготовке курсовой работы.

Объем отчета курсовой работы составляет 24-40 страниц машинописного текста. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи курсовой работы и его оценка

Курсовая работа пишется студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенная оценка. При оценке курсовой работы учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной и прикладной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, сформулировать проблему, разрыв и решения, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень курсовой работы

- 1 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса кафетерий
- 2 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса кафе-суши
- 3 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса антикафе
- 4 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса молодежного кафе
- 5 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса ресторана при гостинице
- 6 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса кофейни
- 7 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса диетической столовой
- 8 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса студенческой столовой
- 9 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса кафе
- 10 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса кафе-кондитерской
- 11 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса кафе семейного типа

- 12 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса спорт-бара
- 13 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса суши бара
- 14 Создание бизнес модели и описание бизнес-процесса цех по производству корейских салатов
- 16 Администрирование служб для управления процессом производства ресторана при гостинице
- 17 Администрирование служб для управления процессом производства ПБО.
- 18 Администрирование служб для управления процессом производства ресторана с местом семейного досуга.
- 19 Администрирование служб для управления процессом производства предприятия «Фаст-фуд для ЗОЖ»
- 20 Администрирование служб для управления процессом производства предприятия «Столовая 3.0»
- 21 Администрирование служб для управления процессом производства сети кафетерий
- 22 Администрирование служб для управления процессом производства диетических столовых и кафе
- 23 Администрирование служб для управления процессом производства сети закусочных
- 24 Администрирование служб для управления процессом производства специализированных предприятий по производства полуфабрикатов



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Управление производством и организация
административных служб в системах общественного питания»
**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания**
магистерская программа «Управление и организация деятельностью
предприятий питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2020

Паспорт ФОС

по дисциплине «Управление производством и организация
административных служб в системах общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК -2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знает	- теоретические основы менеджмента производства - формирование политики предприятия
	Умеет	- управление персоналом - составит список переменных для переговоров
	Владеет	- навыками управления конфликтами. - навыками ведения переговоров
ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	- основы управления процессами
	Умеет	- идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами - оценивать информацию, процессы, деятельность
	Владеет	-навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения материальных ценностей
ПК-16 способность внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	Знает	- методов внедрения прогрессивных форм управления
	Умеет	- оценивать экономической эффективности затрат при внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов определять кадровую политику предприятия
	Владеет	- формирование политики предприятия - навыками применение IT программ в управленческом учете
ПК-20 готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Знает	- теоретические основы технологических расчетов
	Умеет	- произвести технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости - использовать методик инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
	Владеет	- навыками организации и управления научно-исследовательскими и научно производственными работами - навыками проведения экспериментов

		и испытаний - навыками анализа результатов эксперимента и испытаний
ПК-23 способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Знает	- основы постановки задач исследования
	Умеет	- выбирать методы экспериментальной работы
	Владеет	- навыками интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК 26 способность проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи	Знает	- основы составления бизнес-процессов
	Умеет	- ставить перед коллективом конкретные задачи
	Владеет	- способностью проводить планирование исследования

Контроль достижения целей курса

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Построение бизнес-модели системы общественного питания, функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса, блоки бизнес-модели.	ОПК-3 ПК-16	Знает теоретические основы руководство коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, особенности системы общественного питания как объекта бизнеса	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		
			Владеет построение бизнес-модели системы общественного питания		
2.	Управление процессом производства, цикл управления, навигации в управлении производством, реактивные и активные способы управления, целевая структура.	ПК-2	Знает способы анализа и оценки информации, процессов, цикл управления	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, использовать активные		

			способы управления		
			Владеет навыками создания навигации в управление производством		
3.	Эффективность управления производством, ключевые показатели эффективности, управление по целям, бизнес эффективность, экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.	ПК-20 ПК-23	Знает методов управления производством, ключевые показатели, эффективности, управление по целям, использование практических навыков в производстве	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет организовать и управлять научно-исследовательские и научно-производственные работы, определить эффективные способы построения бизнес процессов		
			Владеет навыками проведения экспериментов, испытаний, анализировать их результатов, составлять экономической модели предприятия		
4.	Организация административных служб системы общественного питания, делегирование полномочия ответственными работниками, особенности введения учета товарно-материальных ценностей в системе общественного питания, автоматизация учета движения товарно-	ПК-26	Знает особенности введения учета товарно-материальных ценностей	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-16 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет использовать автоматизированных способов учета движения товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания, проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи		
			Владеет навыками делегирование полномочия ответственными работниками,		

материальных ценностей в предприятиях общественного питания		администрировать служб системы общественного питания		
---	--	--	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Управление производством и организация
административных служб в системах общественного питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОПК -2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знает (пороговый уровень)	Теоретические основы менеджмента производства, формирование политики предприятия	Знание формирования политики предприятия	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть руководства коллективом, толерантность восприятия социальных этнических, конфессиональных и культурных различия которые изучил и освоил магистрант	45-64
	умеет (продвинутый)	Управление персоналом, определить переменных для переговоров	Умение определить количеств штатных единиц для процесса, определить перечень заинтересованными лиц.	Способность разработать штатную расписанию таблицы стейкхолдеров	65-84

	владеет (высокий)	Навыками управления конфликтами, ведения переговоров	Вести переговоры с заинтересованными лицами	Способность точно применять результат переговоров устных ответов на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные выводы и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах	85-100
ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	знает (пороговый уровень)	основы управления процессами	знание основных понятий управления производственными и логистическими процессами	составить сквозных бизнес процессов; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании	45-64
	умеет (продвинутый)	идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами - оценивать информацию, процессы, деятельность	Умение работать с библиотечными и каталогами, умение применение методы оценки риски в области снабжения, хранения и движения запасов, умение представлять результаты исследований	Способность анализировать и оценивать информацию, при управлении производственными и логистическими процессами	65-84

	владеет (высокий)	навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения материальных ценностей	Владение способностью анализировать и оценивать информацию, процессы чёткое понимание требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов исследований	Способность сформулировать задание исследованию сквозных и локальных бизнес-процессов, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах	85-100
ПК-16 - способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	знает (пороговый уровень)	методов внедрения прогрессивных форм управления	Знание основных понятий прогрессивные формы управления	Способность раскрыть суть методов составления графических и математических способов определения порог рентабельности ;- способность обосновать актуальность составления прогнозирования рентабельности предприятия	45-64
	умеет (продвинутый)	оценивать экономической эффективности затрат при внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов определять кадровую политику предприятия	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы повышения эффективности предприятия, и внедрять их на предприятиях	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84

			общественного питания		
	владеет (высокий)	формирование политики предприятия навыками применение IT программ в управленческом учете	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки КРІ; способность управления затратами навыками управление политикой предприятия	Способность сформулировать задание; составлять пути повышения эффективности предприятия с использованием КРІ, управления затратами и финансовыми ресурсами компании, и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-20 готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	знает (пороговый уровень)	теоретические основы технологических расчетов	Знание основных понятий навигации в предприятиях общественного питания	способность раскрыть суть цикл управления	45-64
	умеет (продвинутый)	произвести технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости использовать методик инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84

	владеет (высокий)	навыками организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами - навыками проведения экспериментов и испытаний - навыками анализа результатов эксперимента и испытаний	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки производственной программы предприятий общественного питания в целом и в отделах в частности	Способность сформулировать задание; составлять пути повышения эффективности предприятия с использованием нормативных данных при планировании объектов общественного питания	85-100
ПК-23 способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	знает (пороговый уровень)	основы постановки задач исследования	теоретические основы планирования управленческих показателей	способность раскрыть суть проектной деятельности и планирования деятельности предприятий общественного питания	45-64
	умеет (продвинутый)	выбирать методы экспериментальной работы	использовать проектные задания в соответствии с целью	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	навыками интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки оценки управленческих показателей предприятий общественного питания в целом и в	Способность сформулировать задание; составлять пути повышения эффективности предприятия с использованием нормативных и статических данных при планировании и проектировании объектов общественного	85-100

			отделах в частности	питания	
ПК 26 способность проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи	знает (пороговый уровень)	основы составления бизнес процессов	Знание суть основных процессов планирования производственных процессов	Способность раскрыть суть методов составления графических и математических способов составления бизнес процессов	45-64
	умеет (продвинутый)	ставить перед коллективом конкретные задачи	Умение использовать практические методы проведения хронометража процесса производства	Способность формулировать цели и задачи в соответствии SMART – модели	65-84
	владеет (высокий)	способностью проводить планирование исследования	Умение составление локальных и сквозных бизнес процессов	Умение управлять по целям, и бизнес эффективности предприятия	85-100

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка экзамене	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания и способности по руководству коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантное восприятие социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия, готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными

		<p>работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>
85-76	«хорошо»	<p>Оценка хорошо выставляется студенту, у которого сформированы знания по руководству коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантное восприятие социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, знания анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия, готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p>
75-61	«удовлетворительно»	<p>Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия</p>
60-0	«неудовлетворительно»	<p>Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>

Вопросы к экзамену

1. Предмет и задачи курса
2. Предприятия общественного питания как объекта бизнеса.
3. Функции и особенности системы общественного питания.
4. Организационно-правовые формы предпринимательства в общественном питании.

5. Экономические предпосылки выбора формы предприятия общественного питания.
6. Предприятия общественного питания как субъект рынка.
7. Структура бизнес-модели.
8. Блоки бизнес-модели.
9. Карта бизнес модели.
10. Построение бизнес моделей.
11. Цикл управления.
12. Роль навигации в управление производством.
13. Реактивные и активные способы управления.
14. Целевая структура.
15. Требования SMART – модели.
16. Показатель.
17. Измерения успеха.
18. Ключевые показатели эффективности.
19. Постановка цели управления.
20. Управление по целям.
21. Бизнес эффективность.
22. Экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.
23. Делегирование полномочия ответственными работниками.
24. Управленческий учет.
25. Особенности введения учета товарно-материальных ценностей в системе общественного питания.
26. Автоматизация учета движения товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания.
27. Оценка внеоборотных активов (средства) предприятия.
28. Оценка оборотных активов (средства) предприятия.
29. Оценка трудовых ресурсов предприятия.
30. Оценка материальных затрат.

31. Оценка стоимости материально-производственного запаса.
32. Оценка стоимости работ и услуг производственного характера, выплачиваемых сторонним организациям.
33. Основные (ключевые) экономические показатели для ведения переговоров с владельцем предприятия и инвесторами при заключении договоров по кредитованию и инвестированию.

Итоговый тест

- 1 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса кафетерий
- 2 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса кафе-суши
- 3 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса антикафе
- 4 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса молодежного кафе
- 5 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса ресторана при гостинице
- 6 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса кофейни
- 7 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса диетической столовой
- 8 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса студенческой столовой
- 9 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса кафе
- 10 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса кафе-кондитерской
- 11 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса кафе семейного типа
- 12 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса спорт-бара
- 13 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса суши бара
- 14 Презентация бизнес модели и описание бизнес-процесса цех по производству корейских салатов
- 16 Презентация управления процессом производства ресторана при гостинице
- 17 Презентация управления процессом производства ПБО.
- 18 Презентация управления процессом производства ресторана с местом семейного досуга.

- 19 Презентация управления процессом производства предприятия «Фаст-фуд для ЗОЖ»
- 20 Презентация управления процессом производства предприятия «Столовая 3.0»
- 21 Презентация управления процессом производства сети кафетерий
- 22 Презентация управления процессом производства диетических столовых и кафе
- 23 Презентация управления процессом производства сети закусочных
- 24 Презентация управления процессом производства специализированных предприятий по производству полуфабрикатов

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной аналитической и исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для собеседования

по дисциплине «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»

1. Особенности системы общественного питания
2. Место предприятий общественного питания как субъект рынка
3. Основные блоки бизнес-модели.
4. Построение бизнес моделей.
5. Основные элементы управления.
6. Элементы навигации в управление производством
7. Способы управления.
8. Целевая структура. Требования SMART – модели. Ключевые показатели эффективности производства.
9. Сквозные бизнес-процессы
10. Локальные бизнес-процессы
11. Как можно измерять успех предприятия.
12. Ключевые показатели эффективности персонала
13. Управление по целям.
14. Бизнес эффективность

15. Экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.

16. Принципы делегирования полномочия ответственными работниками.

17. Особенности введения учета товарно-материальных ценностей в системе общественного питания. Методы автоматизации учета движения товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания.

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.