



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»

(ДВФУ)

ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА

«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

СОГЛАСОВАНО

Научный руководитель ОП


(подпись) Л.В. Левочкина
(ФИО)

Руководитель ОП


(подпись) Т.А. Ершова
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Директор департамента пищевых наук и технологий


(подпись) Т.А. Ершова
(Ф.И.О. зав. каф.)

« 14» сентября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Магистерская программа Управление и организация деятельностью предприятий питания
Программа подготовки очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий протокол № 1 от «4» октября 2022 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ершова Т.А.
Составитель (ли): _к.т.н., доцент Ершова Т.А.

Владивосток 2022

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № ____

Аннотация дисциплины

Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: сформировать системные знания, умения, навыки, профессиональные компетенции по управлению производственными процессами и организации административных служб в системах общественного питания»

Задачи:

- 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.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (должны быть учтены все ОПК из п. 3.3 ФГОС ВО 3++):

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности
		УК-3.2 Определяет необходимые методы управления и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию
		УК-3.3 Умело использует знания организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-3.1 Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной	Знает: методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности
	Умеет: определять необходимые методы управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию.
	Владеет: знаниями организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	разработке стратегии командной работы.
УК-3.2 Определяет и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию	Знает необходимые методы управления
	Умеет эффективно руководить командой
	Владеет навыками вырабатывать командную стратегию
УК-3.3 Умело использует знания организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы	Знает организацию в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
	Умеет создавать команды для выполнения практических задач
	Владеет навыками в разработке стратегии командной работы

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
технологический	ПК-1 способен и готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять	ПК -1.1Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания
		ПК -1.2Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	ПК -1.3Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
технологический	ПК -2 Способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	<p>ПК -2.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств</p> <p>ПК -2.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом</p> <p>ПК -2.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами</p>
технологический	ПК-13 Готов и способен организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	<p>ПК-13 .1 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников</p> <p>ПК-13 .2 Использует нормативную, технологическую документацию</p> <p>ПК-13 .3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно –</p>

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		профилактическом питании и питании
технологический	ПК-14 Способен внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	ПК-14 .1 Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления
		ПК-14 .2 Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия
		ПК-14 .3 Применяет знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -1.1 Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания	Знает производственные процессы
	Умеет применять знания в области производства продукции предприятий питания
	Владеет знаниями производственных процессов в области производства продукции предприятий питания
ПК -1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает приоритеты в области управления производственным процессом
	Умеет эффективно определять приоритеты
	Владеет навыками в области управления производственным процессом
ПК -1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности	Знает навыки управления информацией в области производства продукции
	Умеет эффективно прогнозировать информацию
	Владеет навыками управления информацией в области производства продукции
ПК -2.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов
	Умеет организовывать производственные

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
движения запасов, производственных процессов пищевых производств	процессы пищевых производств
	Владеет основой организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
ПК -2.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает приоритеты в области управления производственным процессом
	Умеет анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет основой управления производственным процессом
ПК -2.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами	Знает навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
	Умеет выявлять проблемы при управлении производственными и логистическими процессами анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет основой управления производственным и логистическими процессами
ПК-13 .1 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией	Знает основных положений нормативной и технологической документацией
	Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией
	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-13 .2 Использует нормативную, технологическую документацию	Знает основных положений нормативной и технологической документацией
	Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией
	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-13 . Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных	Знает основных положений нормативной и технологической документацией
	Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно-профилактическом питании	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-14 .1 Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления	Знает методологию внедрения прогрессивных форм управления
	Умеет внедрять методологию прогрессивных форм управления
	Владеет прогрессивных формами управления производственных процессов,
ПК-14 .2 Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия	Знает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов
	Умеет определять кадровую политику предприятия
	Владеет прогрессивных формами управления производственных процессов,
ПК-14 .3 Применяет знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете	Знает политику предприятия
	Умеет знания в области формирования политики предприятия
	Владеет навыками применения программного обеспечения в управленческом учете

2.Трудоёмкость дисциплины и видов учебных занятий по дисциплине

Общая трудоёмкость дисциплины составляет __4__ зачётных единиц (_144__ академических часов).

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Видами учебных занятий и работы обучающегося по дисциплине могут являться:

Обозначение	Виды учебных занятий и работы обучающегося
Лек	Лекции
Пр	Практические занятия
СР	Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения
Контроль	Самостоятельная работа обучающегося и контактная работа обучающегося с преподавателем в период промежуточной аттестации

Структура дисциплины:

Форма обучения _очная_____.

№	Наименование раздела дисциплины	Семестр	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации, текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Контроль	
1	Тема 1. Построение бизнес-модели системы общественного питания.		2						
2	Тема Управление производством (предприятием)		4						
3	Тема 3. Эффективность управления производством		6						
4	Тема 4. Организация административных служб системы общественного питания		6						
5	Занятие 1. Составление бизнес-модели предприятий общественного питания				10				
6	Занятие 2. Составление целевой структуры.				6				

7	Занятие 3. Построение дерево целей.				10				
8	Занятие 4. Организация административных служб системы общественного питания				10				
9	Итого:	3	18	-	36		63		экзамен

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема занятия	Часы
<p>Тема 1. Построение бизнес-модели системы общественного питания.</p> <p>1.1. Функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса.</p> <p>1.2. Организационно-правовые формы предпринимательства в общественном питании</p> <p>1.3. Экономические предпосылки выбора формы предприятия общественного питания. Предприятия общественного питания как субъект рынка</p> <p>1.4. Структура бизнес-модели. Блоки бизнес-модели. Построение бизнес моделей.</p>	2
<p>Тема 2. Управление производством (предприятием)</p> <p>2.1. Цикл управления. Роль навигации в управление производством</p> <p>2.2. Реактивные и активные способы управления. Целевая структура.</p> <p>2.3. Требования SMART – модели. Показатель.</p>	4
<p>Тема 3. Эффективность управления производством</p> <p>3.1. Измерения успеха.</p> <p>3.2. Ключевые показатели эффективности</p> <p>3.3. Постановка цели управления</p> <p>3.4. Управление по целям. Бизнес эффективность</p> <p>3.5. Экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.</p>	6

Тема 4. Организация административных служб системы общественного питания 6

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.

Всего часов: 18

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Тема занятия	Часы
Занятие 1. Составление бизнес-модели предприятий общественного питания	10
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
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
МАО: проведение презентации	
1. Построение дерево целей.	
2. Презентация дерево целей	
3. Анализ ключевых показателей эффективности управления –КРІ	
4. Проведение деловой игры по формирование финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	
Занятие 4. Организация административных служб системы общественного питания	10
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 при автоматизированного учета движения товарно-материальных ценностей. Обработка стандартных внутренние 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

Всего часов: 36

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Catering services management and organization of staff work (Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания)» 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.

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 — 1,5см. 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

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	<p>Построение бизнес-модели системы общественного питания, функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса, блоки бизнес-модели.</p>	УК - 3.1.1	<p>Знает: методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности.</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	<p>Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – ИТОГОВЫЙ тест</p>
		УК - 3.1.2	<p>Умеет: определять необходимые методы управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию.</p>		
		УК - 3.1.3	<p>Владеет: знаниями</p>		

			организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы.		
2	Управление процессом производства, цикл управления, навигации в управлении производством, реактивные и активные способы управления, целевая структура.	ПК-1.1.1	Знает основы производственных процессов пищевых производств	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
		ПК-1.1.2	Умеет устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом		
		ПК-1.1.3	Владеет навыками управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности		
3	Эффективность управления производством, ключевые	ПК-2.1.1	Знает основы организации снабжения, хранения и движения	УО-1 – собеседование, ПР-4 -	Зачет Вопросы 11-13 Пр-1 – итоговый

	показатели эффективности, управление по целям, бизнес эффективность, экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.		запасов, производственных процессов пищевых производств	реферат	тест
		ПК-2.1.2	Умеет анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом		
		ПК-2.1.3	Владеет навыками выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами		
4	Организация административных служб системы общественного питания, делегирование полномочия ответственными работниками, особенности введения	ПК-13.1.1 ПК 14.1.1	Знает основные положения нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников; методы внедрения прогрессивных форм управления	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-16 Пр-1 – итоговый тест

<p>учета товарно-материальных ценностей в системе общественного питания, автоматизация учета движения товарно-материальных ценностей в предприятия общественного питания</p>	<p>ПК-13.1.2 ПК 14.1.2</p>	<p>Умеет использовать нормативную, технологическую документацию; оценивать экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определять кадровую политику предприятия</p>		
	<p>ПК-13.1.3 ПК 14.1.3</p>	<p>Владеет навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно – профилактическом питании; знаниями в области формирования политики предприятия, навыками</p>		

			применения программного обеспечения в управленческом учете		
--	--	--	--	--	--

VII. 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](http://www.knorys.ru), 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>

VIII.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Catering services management and organization of staff work (Управление производством и организация работы персонала 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.

IX. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением. Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>690922, Приморский край г. Владивосток, остров Русский, полуостров Сапёрный, посёлок Аякс, 10</p> <p>Аудитория № М329 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; 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 видеокмутации: 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; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой</p>	<p>Eset NOD32 Antivirus 4.2.76.1 (Контракт № ЭА-091-18 от 24.04.2018. Поставщик ООО Софтлайн Проекты.) Microsoft Office 2010 профессиональный плюс 14.0.6029.1000 (Microsoft номер лицензии Standard Enrollment 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18.) Microsoft Office профессиональный плюс 2013 15.0.4420.1017 (Microsoft номер лицензии Standard Enrollment 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18.) 7-Zip 9.20.00.0 (Свободное ПО)</p>

	<p>контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>	
--	--	--

<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p>
---	--

X. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация

1	<p>Построение бизнес-модели системы общественного питания, функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса, блоки бизнес-модели.</p>	УК - 3.1.1	<p>Знает: методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности.</p>	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	<p>Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест</p>
		УК - 3.1.2	<p>Умеет: определять необходимые методы управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию.</p>		
		УК - 3.1.3	<p>Владеет: знаниями организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических</p>		

			задач; участием в разработке стратегии командной работы.		
2	Управление процессом производства, цикл управления, навигации в управление производством, реактивные и активные способы управления, целевая структура.	ПК-1.1.1	Знает основы производственных процессов пищевых производств	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
		ПК-1.1.2	Умеет устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом		
		ПК-1.1.3	Владет навыками управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности		
3	Эффективность управления производством, ключевые показатели эффективности, управление по целям, бизнес эффективность, экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.	ПК-2.1.1	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-1 – итоговый тест
		ПК-2.1.2	Умеет анализировать и определять приоритеты в области управления		

			производственным процессом, устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом		
		ПК-2.1.3	Владеет навыками выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами		
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-материальных ценностей в предприятиях общественного питания	ПК-13.1.1 ПК-14.1.1	Знает основные положения нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников; методы внедрения прогрессивных форм управления	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-16 Пр-1 – итоговый тест
		ПК-13.1.2 ПК-14.1.2	Умеет использовать нормативную, технологическую документацию; оценивать экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления		

			производственных процессов, определять кадровую политику предприятия		
		ПК-13.1.3 ПК-14.1.3	Владеет навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно – профилактическом питании; знаниями в области формирования политики предприятия, навыками применения программного обеспечения в управленческом учете		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Catering services management and organization of staff work (Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания)»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
<p>УК -3 Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности.</p>	<p>Знание формирования политики предприятия</p>	<p>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</p>	<p>45-64</p>

	умеет (продви- нутый)	определят ь необходим ые методы управлени я и эффективн ость руководст ва командой; вырабатыв ать командну ю стратегию.	Умение определить количеств штатных единиц для процесса, определить перечень заинтересова нными лиц.	Способность разработать штатную расписанию таблицы стейкхолдеров	65- 84
	владеет (высоки й)	знаниями организац ии в области управлени я командны м взаимодей ствием в решении поставлен ных целей; созданием команды для выполнен ия практичес ких задач; участием в разработке стратегии командно й работы.	Вести переговоры с заинтересова нными лицами	Способность точно применять результат переговоры устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельн ые выводы и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах	85- 100
ПК-1 - способность	знает (порого-	основы производс	знание основных	составить сквозных	45- 64

<p>ь и готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p>	<p>вый уровень)</p>	<p>твенных процессов пищевых производств</p>	<p>понятий управления производственными и логистическими процессами</p>	<p>бизнес процессов; способность обосновать актуальность выполняемого задания или исследования; способность подготовить публикацию или сообщение о проводимом исследовании</p>	
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом</p>	<p>Умение работать с библиотечными каталогами, умение применение методы оценки риска в области снабжения, хранения и движения запасов, умение представлять результаты исследований</p>	<p>Способность анализировать и оценивать информацию, при управлении производственными и логистическими процессами</p>	<p>65-84</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>навыками управления информацией в области производства продукции и</p>	<p>Владение способностью анализировать и оценивать информацию, процессы четкое понимание</p>	<p>Способность сформулировать задание исследованию сквозных и локальных бизнес процессов, способность проводить</p>	<p>85-100</p>

		прогнозирования его эффективности	требований, предъявляемых к содержанию и последовательности исследования, владение инструментами представления результатов исследования	самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах	
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 организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	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)	анализировать и определять приоритеты в области управления производством	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы повышения эффективности	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84

		твенным процессом , устанавли вать и определят ь приоритет ы в области управлени я производс твенным процессом	ти предприятия, и внедрять их на предприятия х общественно го питания		
	владеет (высоки й)	Владеет навыками выявления проблем при управлени и производс твенными и логистиче скими процессам и	Владение способностью понимания требований, предъявляем ых к содержанию и последовател ьности разработки KPI; способность управления затратами навыками управление политикой предприятия	Способность сформулирова ть задание; составлять пути повышения эффективности предприятия с использованием KPI, управления затратами и финансовыми ресурсами компании, и представлять их результаты на обсуждение на мероприятиях	85-100
ПК-13 готовность и способность организовывать работу исполнител	знает (пороговый уровень)	основные положения нормативной и технологической документа	Знание основных понятий навигации в предприятия х общественно го питания	способность раскрыть суть цикл управления	45-64

ей, находить и принимать управленче ские решения в области организац ии и нормирован ии труда предприяти й питания		цией лечебно- профилакт ического питания, питания детей, школьник ов			
	умеет (продви- нутый)	использо вать нормативн ую, технологи ческую документа цию	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение инженерных расчетов при планировани и и прогнозиров ании объектов и сооружений предприятий общественно го питани	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественног о питания	65- 84
	владеет (высоки й)	навыками организац ии технологи ческого процесса приготовл ения продукции с применен ием специальн ых способов кулинарно й обработки	Владение способность ю понимания требований, предъявляем ых к содержанию и последовател ьности разработки производстве нной программы предприятий общественно го питания в целом и в	Способность сформулирова ть задание; составлять пути повышения эффективност и предприятия с использование м нормативных данных при планирования объектов общественног о питания	85- 100

		пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно – профилактическом питании	отделах в частности		
ПК-14 способность внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	знает (пороговый уровень)	методы внедрения прогрессивных форм управления	теоретические основы планирования управленческих показателей	способность раскрыть суть проектной деятельности и планирования деятельности предприятий общественного питания	45-64
	умеет (продвинутый)	оценивать экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определять кадровую политику предприятия	использовать проектные задания в соответствии с целью	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет	знаниями	Владение	Способность	85-

	(высокий)	в области формирования политики предприятия, навыками применения программного обеспечения в управленческом учете	способность понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности разработки оценки управленческих показателей предприятий общественного питания в целом и в отделах в частности	сформулировать задание; составлять пути повышения эффективности предприятия с использованием нормативных и статических данных при планировании и проектировании объектов общественно-о питания	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

		<p>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, 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	«не - удовлетворительно»	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.
------	-----------------------------	---

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 закусовых
- 24 Презентация управления процессом производства специализированных предприятий по производства 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»

Особенности системы общественного питания

Место предприятий общественного питания как субъект рынка

Основные блоки бизнес-модели.

Построение бизнес моделей.

Основные элементы управления.

Элементы навигации в управление производством

Способы управления.

Целевая структура. Требования SMART – модели. Ключевые показатели эффективности производства.

Сквозные бизнес процессы

1. Локальные бизнес процессы

. Как можно измерять успех предприятия.

2. Ключевые показатели эффективности персонала

3. Управление по целям.

4. Бизнес эффективность

5. Экономическая модель деятельности предприятия общественного питания.

6. Принципы делегирования полномочия ответственными работниками.

7. 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.