

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Сочинский государственный университет»



Декаан факультета Туризма и сервиса  
 Романов С.М.  
 2021 год



УТВЕРЖДАЮ  
 Проректор по УРиКОД  
 В.П. Ермакова  
 « 2021 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Управление ресторанным бизнесом

Шифр и направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Профиль подготовки: Технологии ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Выпускающая кафедра Сервиса и индустрии питания

Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса

Год набора 2021

Курс	Трудоём- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
5	144/4	4	8	128	-	Зачет с оценкой (4)
Итого	144/4	4	8	128	-	Зачет с оценкой (4)

Сочи 2021

Лист согласования рабочей программы дисциплины Бизнес-планирование в общественном питании

Рабочую программу составил(и):

Баль Н.В., к.э.н., доцент кафедры ГиРБ



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА**

Заведующий



Удотова Ольга Анатольевна

подпись

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ



Ф.И.О.

подпись

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям  
Отдел качества образования и  
методического обеспечения



подпись

Ф.И.О.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 12 заседания кафедры от «16» 07 2022 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями, определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-2 считать ПК-2.

Заведующий кафедрой



О.А. Удотова

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год, протокол №\_\_\_ заседания кафедры от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год, протокол №\_\_\_ заседания кафедры от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Управление ресторанным бизнесом» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных процессов управления производством продукции общественного питания и методов управления рестораном.

Задачи дисциплины:

- углубленное изучение теоретических основ в области управления ресторанным бизнесом;
- навыки внедрения предприятия общественного питания в конкурентную среду;
- умение выбирать организационные формы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания;
- умение разрабатывать ресторанный продукт.

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ

Дисциплина относится к части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений.

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики кроме, ГЭ, ВКР)</b>
ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания	Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания Организационно-управленческая практика Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Экономика предприятий общественного питания Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания Стратегия планирования деятельности предприятий
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Организационно-управленческая практика Кухни народов мира Технология и организация диетического питания Технологическая практика Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Правоведение Основы проектной деятельности Преддипломная практика Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания Технология и организация специальных видов питания

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Экономическая культура и финансовая грамотность
	Индустриальные технологии и инновации в общественном питании
	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
	Бизнес-планирование в общественном питании
	Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
	Технологическая практика
	Преддипломная практика
	Организационно-управленческая практика
Экономика и управление социальным питанием	

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПКО – профессиональные компетенции обязательные;

ПКР – профессиональные компетенции рекомендуемые;

ПКУВ – профессиональные компетенции установленные вузом.

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты	<p><b>Знать:</b> знать основные направления, концепции, проблемы современных направлений ресторанного бизнеса</p> <p><b>Уметь:</b> принимать решения в рамках поставленной задачи стратегического управления и планирования на предприятиях питания ресторанного бизнеса</p> <p><b>Владеть:</b> владеть навыками отбора оптимальных способов решения поставленных задач при операционном управлении ресторанного бизнеса</p>

<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ</p>	<p><b>Знать:</b> инновационное, производственное, инвестиционное, финансовое, управление качеством, управление персоналом, логистику, антикризисное управление ресторанного бизнеса  <b>Уметь:</b> уметь разрабатывать план, прогнозировать, организовывать, координировать, мотивировать Управление ресторанным бизнесом  <b>Владеть:</b> владеть навыками анализа контроля и учета в ресторанном бизнесе</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты</p>	<p><b>Знать:</b> Оптимальное управление, эффективное управление, рациональное управление ресторанным бизнесом  <b>Уметь</b> пользоваться системой экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса  <b>Владеть:</b> владеть навыками финансового управления ресторанным бизнесом</p>
<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>	<p><b>Знать:</b> знать базовые принципы функционирования экономики ресторанного бизнеса  <b>Уметь:</b> понимать процесс взаимодействия предприятий ресторанного бизнеса с органами управления  <b>Владеть:</b> владеть навыками маркетинговых методик поиска, выбора и привлечения гостей в ресторанном бизнесе</p>
<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p><b>Знать:</b> знать финансовые инструменты для управления операционной деятельностью в ресторанном бизнесе  <b>Уметь:</b> контролировать экономические и финансовые риски предприятий ресторанного бизнеса  <b>Владеть:</b> владеть навыками эффективного управления затратами в ресторанном бизнесе</p>

<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>	<p><b>Знать:</b> знать методы применения экономического и финансового планирования на предприятиях в ресторанном бизнесе  <b>Уметь:</b> применять методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей в ресторанном бизнесе  <b>Владеть:</b> владеть навыками принятия экономических решений с целью оптимизации затрат в ресторанном бизнесе</p>
<p>ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания</p>	<p>ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами персоналом предприятия общественного питания</p>	<p><b>Знать:</b> текущую деятельность предприятия ресторанного бизнеса  <b>Уметь:</b> управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия в ресторанном бизнесе  <b>Владеть:</b> навыками управления операционной деятельностью предприятий ресторанного бизнеса</p>
<p>ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания</p>	<p>ПКУВ-2.2 Взаимодействует потребителями заинтересованными сторонами</p>	<p><b>Знать:</b> текущую деятельность предприятия ресторанного бизнеса  <b>Уметь:</b> управлять текущей деятельностью предприятий ресторанного бизнеса  <b>Владеть:</b> навыками взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами в ресторанном бизнесе</p>

#### 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы		
			Лекции	Практические занятия	СРС
1.	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития		2	-	18

	ресторанного бизнеса	20			
2.	Функции управления рестораном	20	-	2	18
3.	Идентификация процессов управления в ресторане	20	-	2	18
4.	Операционные процессы и их роль в управлении рестораном	20	-	2	18
5.	Формирование системы управления рестораном	20	-	2	18
6.	Критерии эффективности системы управления рестораном	20	2	-	18
7.	Контрольная работа	20	-	-	20
	Зачет с оценкой	4	-	-	-
<b>ИТОГО</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>128</b>

#### 4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1.	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса	Основные подходы к управлению ресторанным бизнесом. История развития и современное состояние ресторанного бизнеса в мире и в РФ. Актуальные тенденции развития ресторанного бизнеса. Концепции управления ресторанным бизнесом.
2.	Критерии эффективности системы управления рестораном	Основные показатели деятельности ресторана. Система критериев показателей эффективности. Определение важнейших показателей эффективности деятельности ресторана. Методика расчета показателей.

#### 4.1.2. Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1.	Функции управления рестораном	подготовка докладов, рефератов, презентаций
2.	Идентификация процессов управления в ресторане	подготовка докладов, рефератов, презентаций
3.	Операционные процессы и их роль в управлении рестораном	подготовка докладов, рефератов, презентаций
4.	Формирование системы управления рестораном	подготовка докладов, рефератов, презентаций.

#### 4.1.3 Лабораторные занятия (учебным планом не предусмотрены)

#### 4.1.4 Самостоятельная работа студента

Таблица 4.4

Распределение самостоятельной работы студентов по разделам дисциплины

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид самостоятельной работы студентов (СРС)
1.	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
2.	Функции управления рестораном	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
3.	Идентификация процессов управления в ресторане	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
4.	Операционные процессы и их роль в управлении рестораном	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
5.	Формирование системы управления рестораном	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
6.	Критерии эффективности системы управления рестораном	Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме
7.	Контрольная работа	Выполнение контрольной работы

#### 4.1.5 ИНТЕРАКТИВНЫЕ ФОРМЫ ЗАНЯТИЙ (НЕ ПРЕДУСМОТРЕНЫ)

#### 4.2 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

##### ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.2.1 ЛИТЕРАТУРА

1. Башин Ю. Б. Кейтеринг : учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - Москва : Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2019. - 126 с. - ISBN 978-5-9558-0424-8 - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1048490> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

2. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. – Москва : ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/999911> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 206 с. – 978-5-7782-1767-6. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/44975.html> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : Магистр, ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - URL: <https://znanium.com/catalog/product/925820> (дата обращения: 08.05.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/389895> (дата обращения: 08.05.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

6. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Кабушкин Н.И. — Москва : КноРус, 2017. — 413 с. — (для бакалавров). — ISBN 978-5-406-05959-3. — URL: <https://book.ru/book/927908> (дата обращения: 08.05.2021). — Текст : электронный.

7. Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Часть 1 : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/61266.html> (дата обращения: 08.05.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

8. Роберт, Кристи Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Милл Кристи Роберт. — 3-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 536 с. — ISBN 978-5-238-01589-7. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/81705.html> (дата обращения: 08.05.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

9. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-108188-4. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058887> (дата обращения: 08.05.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

10. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2019. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6 - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091875> (дата обращения: 08.05.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

#### **4.2.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ**

Обеспечивается доступ к следующим ресурсам:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. — Сочи, [2017- ], — URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 25.08.2021). — Текст : электронный.

2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. — URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 25.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. — URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 25.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «[www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)». — Саратов, [2010-]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 25.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». — Москва, [2011-]. — URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 25.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. — Москва, [2004-]. — Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 25.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.

9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 25.08.2021). – Текст : электронный.

10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 25.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

#### **4.3. ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

#### **Вопросы для подготовки к Зачету с оценкой по дисциплине**

1. Понятие, сущность и задачи управления в ресторанном бизнесе.
2. Функции управления в ресторане.
3. Специфика управления в индустрии гостеприимства.
4. Информационное обеспечение управления рестораном.
5. Виды и принципы управления в ресторане.
6. Методологические основы управления в ресторане.
7. Формы организации управления в ресторане.
8. Разработка концепции управления в ресторанном бизнесе.
9. Понятие и сущность менеджмента.
10. Стратегическое управление в ресторане.
11. Оперативное управление в ресторане.

12. Административное управление в ресторане.
13. Организация как функция менеджмента.
14. Сущность и типы организационных структур ресторанов.
15. Понятие организационной структуры управления и ее сущность.
16. Типы организационных структур управления рестораном.
17. Принципы построения организационных структур рестораном.
18. Организационные и управленческие отношения в менеджменте.
19. Ресторанный коллектив и его особенности.
20. Особенности управления в отдельных видах деятельности ресторана.
21. Основные этапы разработки инновационной политики ресторана.
22. Понятие, цели, задачи и функции финансового менеджмента.
23. Организационное обеспечение финансовой деятельности ресторана.
24. Виды инвестиций, их классификация.
25. Понятие, функции и концепция управления персоналом в ресторанном бизнесе.
26. Общая система управления рестораном и кадровая служба.
27. Организационное обеспечение информационного менеджмента.
28. Разработка систем комплексной автоматизации.
29. Понятие и сущность качества продукции и услуг.
30. Критерии эффективности управления рестораном.

## **5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и *практических* занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

**Методические рекомендации по подготовке студентов к *практическим* занятиям.**

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к *практическим* занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

#### **Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.**

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

#### **Методические рекомендации студентам по подготовке к зачету с оценкой.**

При подготовке к *зачету с оценкой* следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На *зачете с оценкой* студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на *зачете с оценкой* студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

## **5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Самостоятельная внеаудиторная работа по дисциплине включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, а также к текущему и итоговому контролю. Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с первоисточниками, изучения предметной специфики курса. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и семинарских занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе практических занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на семинарских занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:  
*для овладения знаниями:*

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);  
составление плана текста;  
- конспектирование текста;  
- выписки из текста;  
- работа со словарями и справочниками;  
- учебно-исследовательская работа;  
- использование компьютерной техники и интернета при выполнении творческих домашних заданий.

*для закрепления и систематизации знаний:*

- работа с конспектом лекций (обработка текста);  
- повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);  
- составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;  
- составление таблиц для систематизации учебного материала;  
- подготовка сообщений к защите доклада на практическом занятии в формате презентации в PowerPoint;  
- тестирование и др.

*для формирования умений и навыков:*

- решение ситуационных (профессиональных) задач;

Проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение состоит в изучении, конспектировании и анализе литературных источников.

*Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов тем дисциплины:*

1. Необходимо прочитать литературные источники, проанализировать качество и полноту изложения материала по изучаемым вопросам в литературных источниках.

2. Решить ситуационные задания/задачи по темам.

3. Рекомендуется письменно составить свои вопросы к тексту (не менее трех).

4. Рекомендуется дать собственные комментарии позиции автора(ов) литературного источника, согласие или несогласие с автором(ами), аргументацию своей интерпретации.

5. Контроль за внеаудиторной самостоятельной работой осуществляется на практических занятиях, индивидуальных и групповых консультациях, тестировании, экзамене.

Для максимального усвоения дисциплины предлагается изложение лекционного материала с элементами обсуждения, а также с использованием графического сопровождения лекций (презентации на мультимедийном проекторе).

В качестве методики проведения практических занятий используются:

- информационные технологии: презентации, аудиовизуальная технология;

- использование электронных образовательных ресурсов (электронные учебные пособия, статьи, домашние задания, рассылаемые на электронную почту студентов) при подготовке к лекциям, практическим занятиям и для самостоятельной работы;

- технология «дебатов»: дискуссии предполагающая обсуждение сложных вопросов, проблем изучаемой темы (интерактивная форма проведения занятия);

Самостоятельная работа студентов подразумевает работу под руководством преподавателей (консультации и помощь в подборе материала по домашним заданиям, поиска и анализа примеров по дисциплине) индивидуальную работу студента в библиотеке и работу с материалами официальных интернет-сайтов гостиничных предприятий, ресторанных предприятий и туристских дестинаций.

Изучение дисциплины «Бизнес-планирование в общественном питании» подразумевает наличие ноутбука, использование комплекта программ Microsoft Office, включая MS Word, MS Excel, MS Power Point, применение ИКТ (информационно-коммуникационных технологий). В самостоятельную работу студента входит освоение

теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, а также изучение современных теоретических и эмпирических российских и зарубежных исследований по вопросам, связанным с проблематикой организационного проектирования гостиничного предприятия.

Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время индивидуальных консультаций.

В качестве форм организации самостоятельной работы студентов используются письменные домашние задания, разбор ситуационных примеров, подготовка к дискуссиям по заданиям и планам.

### **5.3. ОСОБЕННОСТИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

- Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

### **5.4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Лекционные занятия:

- комплект электронных презентаций/слайдов;
- презентационная техника кафедры (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Прочее:

- рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет;

- рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

Основная форма занятий – лекции и практические занятия. Кроме того, предполагается большая часть самостоятельной работы студентов по освоению теоретического материала. В процессе аудиторных занятий задействуются преимущества новейших мультимедийных технологий (проектор, ноутбук, экран).

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№	Перечень ПО
---	-------------

1	Microsoft Windows
2	Microsoft Office

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

### **5.5 МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (ОВЗ)**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype) , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся

предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
БАКАЛАВРИАТ

Технологии ресторанного дела  
профиль (специализация), программа

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

**«Управление ресторанным бизнесом»**

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
*статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору*

заочная

*форма обучения - очная, заочная, очно-заочная*

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час.)</b>	4 ЗЕТ /144 часа
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины «Управление ресторанным бизнесом» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных процессов управления производством продукции общественного питания и методов управления рестораном.
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса Функции управления рестораном Идентификация процессов управления в ресторане Операционные процессы и их роль в управлении рестораном Формирование системы управления рестораном Критерии эффективности системы управления рестораном
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	ПКУВ-2 УК-2 УК-10
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ; УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты; УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; УК-10.2 Использует финансовые инструменты для управления

	<p>личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски;</p> <p>УК-10.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;</p> <p>ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания;</p> <p>ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами</p>
<b>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</b>	<p>Кухни народов мира; Организационно-управленческая практика; Сервисная деятельность; Технология и организация диетического питания; Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд; Экономика предприятий общественного питания; Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания; Индустриальные технологии и инновации в общественном питании; Правоведение; Технологическая практика; Экономика и управление социальным питанием; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Основы проектной деятельности; Экономическая культура и финансовая грамотность</p>
<b>Образовательные технологии</b>	<p>Лекционные занятия, практические занятия, срс, выполнение контрольной работы</p>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<p>Зачет с оценкой</p>