Приложение 5

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»
Институт экономики, информационных технологий и креативных индустрий
Кафедра управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института



Т. М. Кожевникова
«17» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.01.23 Управляющий рестораном: карьера, развитие и компетенции

Направление подготовки/специальность: 38.03.01 - Экономика

Профиль/направленность/специализация: Финансы и кредит

Уровень высшего образования: бакалавриат

Квалификация: Бакалавр

год набора: 2023

Тамбов, 2026

Автор программы:
Кандидат экономических наук, доцент Мачалкин Сергей Евгеньевич

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.01 - Экономика (уровень бакалавриата) (приказ Министерства науки и высшего образования РФ от «12» августа 2020 г. № 954).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры управления, сервиса и туризма «13» сентября 2024 г. Протокол № 2

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института экономики, информационных технологий и креативных индустрий, Протокол от «17» июня 2026 г. № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины…… 4

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата……. 14

3. Объем и содержание дисциплины…… 15

4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства…… 21

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)…….. 37

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины…… 38

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы……. 39

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

1.2 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся в рамках освоения дисциплины:

- аналитический
- финансовый

1.3 Дисциплина ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в сфере: 08 Финансы и экономика (в сферах: исследований, анализа и прогнозирования социально-экономических процессов и явлений на микроуровне и макроуровне в экспертно-аналитических службах (центрах экономического анализа, правительственном секторе, общественных организациях); производства продукции и услуг, включая анализ спроса на продукцию и услуги, и оценку их текущего и перспективного предложения, продвижение продукции и услуг на рынок, планирование и обслуживание финансовых потоков, связанных с производственной деятельностью; кредитования; страхования, включая пенсионное и социальное; операций на финансовых рынках, включая управление финансовыми рисками; внутреннего и внешнего финансового контроля и аудита, финансового консультирования; консалтинга)

1.4 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

Обобщенные трудовые функции / трудовые функции / трудовые или профессиональные действия (при наличии профстандарта)	Код и наименование компетенции ФГОС ВО, необходимой для формирования трудового или профессионального действия	Индикаторы достижения компетенций
	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Проектирует траекторию своего профессионального роста и личностного развития, расширяет свой профессиональный кругозор: приобретает и использует на практике базовые знания, умения и навыки из различных сфер профессиональной деятельности, в том числе в сфере управления структурными подразделениями объектов туристской инфраструктуры

1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения													
		Очная (семестр)							Очно-заочная (семестр)						
		1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
1	Адаптивная физическая культура в санаторно-курортной системе		+							+					

2	Адаптивная физическая культура в системе здравоохранения			+							+				
3	Адаптивная физическая культура в системе образования				+							+			
4	Аналитическое чтение			+							+				
5	Бизнес-планирование в АльтИнвест				+							+			
6	Биология развития человека в норме и патологии				+							+			
7	Брендинг				+							+			
8	Бухгалтерский учет в кредитных организациях					+							+		
9	B2B-маркетинг: аналитика и результативное управление						+							+	
10	Введение в звукорежиссуру		+							+					
11	Введение в проектную деятельность		+							+					
12	Введение в психологию кризисных состояний и отклоняющегося поведения		+							+					
13	Виды, методы и технологии в профайлинге			+							+				
14	Вожатский практикум				+							+			
15	Восстановление истории семьи по открытым информационным базам данных				+							+			
16	Генетика человека		+							+					
17	Геополитика и политическая география		+							+					
18	Двигательный режим (инструктор по физической культуре)				+							+			
19	Девальвация нормы психического и личностного развития: причины и последствия				+							+			

20	Демографические и миграционные процессы			+							+				
21	Диагностика и психологические технологии профилактики отклоняющегося поведения				+							+			
22	Документирование деятельности кадровой службы			+							+				
23	Документирование трудовых отношений				+							+			
24	Запись голоса и инструментов в студии звукозаписи			+							+				
25	Зарубежная литература и вызовы современности				+							+			
26	Здоровье-формирующие технологии в образовательной среде		+							+					
27	Игровые технологии			+							+				
28	Институт семьи в современном обществе		+							+					
29	Интернет-аналитика – основа продвижения современного предприятия			+							+				
30	Как любить ребенка: эмоциональный компонент родительского отношения			+							+				
31	Коммуникация и коммуникативная компетентность		+							+					
32	Комплаенс в системе обеспечения безопасности бизнеса				+							+			
33	Комплексная экономическая безопасность бизнеса			+							+				
34	Контроль за исполнением ремонтов в многоквартирных домах			+							+				

35	Коучинг эффективного общения. Техники развития эмоционального интеллекта			+							+				
36	Кредитование физических лиц		+							+					
37	Критический инструментарий для принятия решений и аргументация				+							+			
38	Культивирование микроорганизмов				+							+			
39	Лингвистическая экспертиза спорных текстов				+							+			
40	Литература русского зарубежья			+							+				
41	Личное планирование и управление рабочим временем			+							+				
42	Менеджмент карьеры: как стать успешным руководителем			+							+				
43	Методика организаций массовых туристских мероприятий: соревнования, слеты, походы				+							+			
44	Методика организаций экскурсий и экскурсионных туров			+							+				
45	Методика составления родословной			+							+				
46	Методы анализа информационных потребностей посетителей сайта							+							+
47	Методы изучения повседневности		+							+					
48	Методы изучения семьи				+							+			
49	Механизмы протекания органических реакций			+							+				
50	Мир современного искусства: постмодернистский проект		+							+					

51	Модели электронной коммерции				+							+			
52	Моделирование инвестиционного портфеля клиента							+							+
53	Молекулярная микробиология и вирусология		+							+					
54	Молекулярно-биологические основы поведения и зависимостей		+							+					
55	Мотивация в коучинге				+							+			
56	Налогообложение бизнеса			+							+				
57	Нормы и правила современного этикета				+							+			
58	Нормы языкового общения в условиях виртуальной среды			+							+				
59	Общая физиология микроорганизмов			+							+				
60	Оперативная психодиагностика личности				+							+			
61	Организационно-правовые основы деятельности некоммерческих организаций		+							+					
62	Организация работы с детьми				+							+			
63	Организация работы с семьей			+							+				
64	Организация работы спортивного судьи по избранному виду спорта			+							+				
65	Организация развивающей предметно-пространственной среды				+							+			
66	Основные приемы эффективной работы с информацией			+							+				
67	Основы аргументации				+							+			
68	Основы биржевого дела				+							+			
69	Основы видеоблогинга				+							+			
70	Основы визуальной психодиагностики и профайлинга		+							+					

71	Основы деловой коммуникации на иностранном языке		+							+					
72	Основы конфликтологии			+							+				
73	Основы копирайтинга			+							+				
74	Основы коучинга		+							+					
75	Основы логики		+							+					
76	Основы логопедии		+							+					
77	Основы организации работы с молодежью		+							+					
78	Основы правильного питания			+							+				
79	Основы предоставления жилищно-коммунальных услуг населению		+							+					
80	Основы рекламы		+							+					
81	Основы рекреалогии		+							+					
82	Основы современных методов физического анализа вещества				+							+			
83	Основы судебной лингвистической экспертизы			+							+				
84	Основы управления документацией		+							+					
85	Основы управления персоналом		+							+					
86	Основы физиологии и гигиены детей		+							+					
87	Основы эффективного менеджмента			+							+				
88	Оценка VBM-менеджмента						+							+	
89	Оценка бренда компании							+							+
90	Оценка кредитоспособности заемщика						+							+	
91	Оценка стоимости и управление портфелем бизнеса					+							+		
92	Педагогический артистизм		+							+					
93	Педагогический дизайн технологий обучения				+							+			
94	Письменный перевод документов физических лиц			+							+				

95	Письменный перевод документов юридических лиц				+							+			
96	Поведение в публичных местах			+							+				
97	Поведение потребителей и коммуникативная политика			+							+				
98	Повседневные разговоры				+							+			
99	Познание себя через практическую психологию			+							+				
100	Познание себя через психодиагностику		+							+					
101	Понятие психологической травмы в современной психологии		+							+					
102	Посттравматическое личностное развитие: приговор или точка личностного роста			+							+				
103	Практикум по игровым технологиям				+							+			
104	Практикум по организации логопедической работы в дошкольном образовательном учреждении				+							+			
105	Проблема смысла жизни и ценности в философии			+							+				
106	Программирование на языке Python. Базовый курс		+							+					
107	Программирование на языке Python. Продвинутый курс			+							+				
108	Программирование на языке Python. Разработка веб-приложений с использованием Flask				+							+			
109	Проектный семинар			+	+	+	+				+	+	+	+	
110	Психика и мозг		+							+					
111	Психология благополучия, или психология счастливого человека				+							+			

112	Психология девиантной личности			+							+				
113	Психология детства		+							+					
114	Психология игры		+							+					
115	Психология креативности			+							+				
116	Психология критического мышления		+							+					
117	Психология молодости и зрелости				+							+			
118	Психология подросткового и юношеского возраста			+							+				
119	Психология раннего возраста			+							+				
120	Психология творческого саморазвития		+							+					
121	Психология управления персоналом			+							+				
122	Психофизиологические основы поведения и когнитивных функций			+							+				
123	Публичная служба в системе государственного и муниципального управления				+							+			
124	Развитие лидерского потенциала руководителя				+							+			
125	Родословно-биографическое краеведение		+							+					
126	Русская писательская критика XIX-XXI веков		+							+					
127	Самоменеджмент: методики и технологии				+							+			
128	Саморазвитие и актерское мастерство				+							+			
129	Сведение и мастеринг в студии звукозаписи				+							+			
130	Сегментирование рынка и изучение потребительских предпочтений					+							+		

131	Современная химия и окружающая среда		+							+					
132	Современные инструменты личной эффективности		+							+					
133	Современные информационные технологии в бизнесе					+							+		
134	Современные маркетинговые технологии		+							+					
135	Современные методы химического анализа в криминалистике				+							+			
136	Современные молекулярно-биологические и микробиологические методы в криминалистике			+							+				
137	Современные подходы к персональному менеджменту		+							+					
138	Современные экологические проблемы		+							+					
139	Создание интернет-ресурсов для бизнеса						+							+	
140	Социальные сети как коммуникационные каналы		+							+					
141	Стандартизация и управление качеством в ресторанном и гостиничном бизнесе				+							+			
142	Стартап «Art-развитие», применение методов арт-терапевтической работы в социальном проекте				+							+			
143	Стартап через социальные проекты в некоммерческой организации			+							+				
144	Стартап: идея с нуля		+							+					
145	Стартап: от идеи к MVP			+							+				
146	Стартап: практика создания собственного бизнеса				+							+			

147	Стратегии и правила безопасного инвестирования на финансовых рынках		+							+					
148	Стратегический маркетинг				+							+			
149	Страхование личности			+							+				
150	Стресс-менеджмент и эффективное взаимодействие				+							+			
151	Текст и дискурс в Интернете				+							+			
152	Теоретико-методические основы вожатской деятельности		+							+					
153	Теория и практика судейства по видам Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «ГТО»				+							+			
154	Теория и практика судейства по избранному виду спорта		+							+					
155	Технологии вожатской деятельности			+							+				
156	Технологии делового общения		+							+					
157	Технологии коррекции речевых нарушений у детей дошкольного возраста			+							+				
158	Технологии медиации в разрешении конфликтных ситуаций				+							+			
159	Технологии развития высших психических функций			+							+				
160	Технологии рефлексивно-творческого саморазвития			+							+				
161	Технология и организация гостинично-ресторанного комплекса			+							+				

162	Технология и организация коммерческой деятельности торгового предприятия		+							+					
163	Тренинг «Майнд-фитнес»				+							+			
164	Управление в социальной сфере			+							+				
165	Управление общественными отношениями		+							+					
166	Управление продажами							+							+
167	Формирование ассортимента и управление товарными запасами			+							+				
168	Функциональная составляющая эффективного менеджмента				+							+			
169	Цифровая культура	+	+						+	+					
170	Цифровой маркетинг и SEO			+							+				
171	Экология атмосферы			+							+				
172	Экология гидросферы				+							+			
173	Экономико-правовые аспекты создания и развития собственного бизнеса		+							+					
174	Экспертиза и оценка качества товаров				+							+			
175	Электронный бизнес. Электронная коммерция		+							+					
176	Энергоэффективность и энергосбережение в жилищной сфере				+							+			
177	Этнокультурные регионы мира				+							+			
178	Язык как объект судебной экспертизы		+							+					
179	Языковая личность в виртуальном пространстве		+							+					

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата:

Дисциплина «Управляющий рестораном: карьера, развитие и компетенции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОП по направлению подготовки 38.03.01 - Экономика.

Дисциплина «Управляющий рестораном: карьера, развитие и компетенции» изучается в 2 семестре.

3.Объем и содержание дисциплины

3.1.Объем дисциплины: 2 з.е.

Очная: 2 з.е.

Очно-заочная: 2 з.е.

Вид учебной работы	Очная (всего часов)	Очно-заочная (всего часов)
Общая трудоёмкость дисциплины	**72**	**72**
Контактная работа	32	24
Лекции (Лекции)	16	12
Практические (Практ. раб.)	16	12
Самостоятельная работа (СР)	40	48
Зачет	-	-

3.2.Содержание курса:

№ темы	Название раздела/темы	Вид учебной работы, час.						Формы текущего контроля
		Лекции		Практ. раб.		СР		
		О	О-З	О	О-З	О	О-З	
2 семестр								
1	Личная эффективность руководителя	3	2	3	2	6	8	Подготовка электронной презентации ; Собеседование; Анализ материалов Интернет ресурсов
2	Стратегический и операционный менеджмент.	3	2	3	2	6	8	Собеседование; Опрос; Выполнение практических заданий ; Тестирование
3	Управление маркетингом	2	2	2	2	6	8	Эссе; Подготовка электронной презентации
4	Управление продажами.	2	2	2	2	6	6	Выполнение практических заданий ; Собеседование; Тестирование
5	Управление персоналом	2	2	2	2	6	6	Выполнение практических заданий ; Собеседование
6	Финансовый менеджмент	2	1	2	1	5	6	Кейс; Собеседование
7	Управление проектами .	2	1	2	1	5	6	Выполнение практических заданий ; Собеседование

Тема 1. Личная эффективность руководителя (УК-6)

Лекция.

Лидерство. Основные управленческие навыки. Тайм-менеджмент. Делегирование полномочий. Деловой этикет. Эффективные решения. Управление стрессом. Личная эффективность руководителя. Лидерство. 7 навыков современного лидера. Личный брендинг. Как создать репутацию успешного и востребованного руководителя. Эмоциональный интеллект как основа лидера. Управление конфликтами. Навыки публичных выступлений. Эффективные коммуникации. Навыки проведения деловых переговоров. Жесткие переговоры. Управляющий рестораном: карьера, развитие и soft-skills. Зоны ответственности управляющего рестораном. Какие навыки и качества нужны управляющему. Личные цели, развитие и перспективы. Цели для бизнеса и баланс между ними. Дневник управляющего: как эффективно распределить своё время. Лайфхаки для начинающих управляющих.

Практическое занятие.

Подготовка и защита презентации (по выбору магистранта). Тематика презентаций:

1 Лидерство и качество лидера.
2 Тенденции развития ресторанной индустрии.
3 Сегментирование рынка, позиционирование и брендинг услуг ресторанного бизнеса.
4 Система маркетинг-менеджмента в индустрии гостеприимства и туризма и ее совершенствование (на примере предприятий ресторанного бизнеса).
5 Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в сфере гостиничного бизнеса.
6 Стандарты обслуживания потребителей на предприятиях ресторанного бизнеса.

Задания для самостоятельной работы.

1 Анализ современного состояния ресторанного бизнеса в России.
2 Трансформация мировой индустрии общественного питания под влиянием Covid-19 и новые тренды отрасли
3 Цифровизация ресторанного бизнеса.

Тема 2. Стратегический и операционный менеджмент. (УК-6)

Лекция.

Самосознание организации: миссия и цели. Организационная структура компании. Взаимосвязи и коммуникации. Стратегия. Виды стратегий и методы их формирования. Модели стратегического управления и планирования. Технология принятия стратегических решений. Реализация стратегии. Контроль исполнения. Сбалансированная система показателей (BSC). Процессное управление. Виды бизнес-процессов и их влияние на реализацию стратегии компании. Современные методы описания бизнес-процессов и их моделирование. Постановка бизнес-процессов и оценка их эффективности. Качество бизнес процессов. Оптимизация бизнес-процессов. Безопасность бизнеса. Управление изменениями. Управление сопротивлением изменений. Управление компанией по Адизесу. Жизненный цикл компании и действия на каждом из них. Информационные системы управления. Системы управления организацией и бизнес-процессы. Инструменты управления качеством.

Практическое занятие.

Обзор проблемных вопросов по процессу обслуживанию гостей по материалам:

http://www.aiportal.ru/promote/18/typical-problems-in-servicing-guests.html

https://zen.yandex.ru/media/id/5bbb68bfa5bd5400a990daf0/8-oshibok-v-obslujivanii-klientov-kotorye-napriamuiu-vliiaiut-na-reputaciiu-restorana-5c2f696471a4ff00abd2050a

https://medium.com/@oksanalitvinenko/algorithm-45f8c443172e

https://edatop.ru/4191-7-shagov-servisa.html

Задания для самостоятельной работы.

Ответьте на вопросы.

1 Перечислите этапы развития менеджмента как науки. Подчеркните те школы и подходы, которые получили своё развитие в современной науке управления.

2. Назовите школу или подход, которому соответствует характеристика: организация рассматривается как единая система во взаимосвязи с внешней средой;

3 Назовите школу или подход, которому соответствует характеристика: словесные высказывания заменяются на язык символов, моделей, формул

4 Назовите школу или подход, которому соответствует характеристика: управление состоит из нескольких взаимосвязанных процессов.

5 Дайте определение формальной организации.

6 Сформулируйте признаки формальной организации.

7 В результате чего формируются уровни управления?

8 Дайте определение внешней среды организации.

9 Приведите примеры факторов внешней среды организаций индустрии гостеприимства.

9.1. Факторы прямого воздействия (2–3 варианта).

9.2. Факторы косвенного воздействия (2–3 варианта).

10 Перечислите элементы внутренней среды организации.

11 Перечислите элементы комплекса менеджмента.

12 Перечислите основные процессы менеджмента.

13 Планирование – это…

14 Контроль – это…

15 Мотивация – это…

Тема 3. Управление маркетингом (УК-6)

Лекция.

Структура маркетинговой деятельности в компании. Кто наши клиенты: сегментирование, моделирование поведения покупателей, определение и развитие потребностей. Стратегический маркетинг. Базовые и нестандартные стратегии. Оценка эффективности работы маркетинговой службы компании. Анализ рынка: методики и технологии. Внутренний анализ компании: продукты, преимущества, недостатки. Ассортимент, ценообразование, каналы распространения продукции компании.

Практическое занятие.

Подготовка эссе, тематика:

1. Процесс глобализации и соответствующие ему структурные изменения в ресторанном бизнесе.

2. Тенденции развития ресторанного бизнеса на современном этапе хозяйствования и геополитических рисках.

3. Индивидуализация содержания ресторанного сервиса.

4. Состояние ресторанного бизнеса в Тамбовской области.

Задания для самостоятельной работы.

Доклад-презентация о методическом инструментарии научных проблем по теме исследования.

Тема 4. Управление продажами. (УК-6)

Лекция.

Структура продаж в компании. Оценка эффективности отдела продаж. Планирование и прогнозирование продаж в компании. Новые методики и стандарты. Управление каналами сбыта: филиалы, дилеры, франчайзинг. Торговые агенты и представители. Операционный менеджмент в управлении продажами. Клиентоориентированность и лояльность. Управление отношениями с клиентами компании. Базы данных. Ценность клиента. Управление ключевыми и VIP-клиентами.

Практическое занятие.

1. Сформулируйте исследовательские задачи (по теме своего диссертационного исследования) и обоснуйте :

«Исследовать …»;

«Верно ли, что если …, то …»;

«Найти необходимое и достаточное условие, при котором ….»;

«Существуют ли такие значения …, при которых …»;

«Существуют ли такие значения …, что множество решений …».

2. Составить план проведения и разработать структуру научноисследовательской работы по теме диссертации.

Задания для самостоятельной работы.

1. Научное исследование его виды и классификация.
2. Основные формы научного знания: факт, теория, гипотеза.
3. Выбор темы исследования, постановка цели и задач.
4. Разработка проблемного поля и проблем исследования.
5. Этапы проведения научного исследования.
6. Методы научного исследования.
7. Подбор научной и научно-популярной литературы.
8. Методы работы с источниками.

Тема 5. Управление персоналом (УК-6)

Лекция.

Подбор и наем персонала. Адаптация персонала. Коучинг, менторинг. Стратегия управления персоналом в компании. Оценка кадрового потенциала. Организационное поведение и формирование команд. Оценка и аттестация персонала. Методы проведения оценки. Технология Assessment-центр. Развитие и обучение персонала как основа стабильно высокого кадрового уровня организации. Программы развития, подготовки и переподготовки персонала. Материальная и нематериальная мотивация персонала и стимулирование. Компенсационный пакет, льготы, дотации. Корпоративная культура и бренд работодателя. Корпоративные компетенции – основа корпоративной идеологии.

Практическое занятие.

Задание 1 Заполните таблицу «Сравнительный анализ
основных теорий мотивации».

Пирамида потребностей Маслоу

Теория потребностей К. Альдерфера

Теория мотивации Фредерика Герцберга

Теория мотивации Дэвида МакКлелланда

Задание 2 Назовите по пять наиболее важных, по вашему
мнению, мотиваторов для следующих лиц:

Директор ресторана:

1_____

2_____

3_____

4_____

5_____

Администратор ресторана:

1_____

2_____

3_____

4_____

5_____

Официант :

1_____

2_____

3_____

4_____
5_____
Повар:
1_____
2_____
3_____
4_____
5_____
Бармен:
1_____
2_____
3_____
4_____
5_____

Сначала в течение 10–15 мин проделать данное упражнение
индивидуально.
В течение 20–30 мин обсудить в группе и достигнуть консенсуса.
С преподавателем в течение 15–20 мин обсудить и сформулировать общую позицию по данному упражнению.
Вывод: проанализировать эффективность различного рода
мотивов.
1 _____
2 _____
3 _____
4 _____
5 _____
6 _____
7 _____

Задания для самостоятельной работы.

1. Планирование и организация работы с кадровым резервом.
2. Индивидуальное планирование деловой карьеры.
3. Организация труда на предприятии: понятие и содержание
4. Промышленно-производственный и непромышленный персонал.
5. Разделение и кооперация труда на предприятии.
6. Виды и границы разделения труда.
7. Факторы производственной среды, влияющие на работоспособность

Тема 6. Финансовый менеджмент (УК-6)

Лекция.

Финансовый, налоговый и управленческий учет компании. Финансовые формы и баланс. Финансирование компании. Инвестиции. Анализ рентабельности, рисков и безубыточности компании. Оптимальная структура и возможность изменений. Управленческая экономика и правовая среда бизнеса. Финансовый анализ.

Практическое занятие.

кейс 1
(задания на выбор группе): сформировать эксплуатационную программу

ресторану в зависимости от выбранного типа ресторана; спрогнозировать спрос и объем услуг компании с учетом цикличности на выбранном направлении.

кейс 2

задания на выбор на примере конкретного предприятия: анализ структуры внеоборотных активов, амортизационной политики и методов управления ими; анализ структуры оборотных активов, методов управления запасами, денежными средствами, дебиторской задолженностью, оценка эффективности управления оборотным капиталом; анализ состава и структуры затрат, определение точки безубыточности, порога рентабельности

и запаса финансовой прочности, оценка методов управления затратами, применяемых предприятием.

Задания для самостоятельной работы.

1.Классификация затрат. Варианты группировки затрат в ресторанном бизнесе: по местам возникновения (подразделения по работе с клиентами, вспомогательные и обслуживающие подразделения), видам услуг, видам затрат и статьям калькуляции.

2. Издержки производства и обращения ресторанного бизнеса и их классификация.

3. Предельные издержки и их особое значение для ресторанного бизнеса.

Тема 7. Управление проектами . (УК-6)

Лекция.

Проекты в управленческой деятельности организации. Виды проектов. Организационный подход к управлению проектами. Цели, задачи, структура. Факторы успеха и провала. Инициаторы проекта. Руководитель проекта. Жизненный цикл проекта. Внутренняя и внешняя среда проекта. Временные рамки проекта и ресурсы. Команда проекта. Уровни подчинения, делегирование, нивелирование конфликтов, мотивация. Коммуникационная составляющая проекта. Финансирование проекта. Управление стоимостью и издержками. Привлечение инвестиций в проект. Управление рисками и изменениями в проекте. Управление качеством. Контроллинг. Отчетность. Оценка эффективности. Управление рестораном. Франчайзинг. Методы ценообразования в ресторане. Ресторанный бизнес в условиях кризиса. Спецпроекты в ресторанном бизнесе.

Практическое занятие.

Задание 1.

Составить производственную программу для_____

(тип ПОП и число мест)

Исходными данными для составления производственной программы являются:

- количество питающихся, рассчитанное на основе графика загрузки зала;
- количество блюд, реализуемых в течение дня;
- процентное соотношение отдельных блюд в ассортименте;
- сборники рецептур блюд, а также технико-технологические карты на отдельные

блюда и закуски;

- примерные нормы потребления отдельных продуктов.

Задания для самостоятельной работы.

1. Проанализировать основные направления развития общественного питания. Подготовить краткое сообщение.

2 Изучить и законспектировать типы предприятий общественного питания.

3. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию предприятий?

4. Что представляет собой проектная документация?

5. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?

6. Какие сведения приводят в задании на проектирование?

7. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?

8. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?

9. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?

4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства

4.1. Распределение баллов:

2 семестр

- текущий контроль – 80 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 10 баллов каждый
- премиальные баллы – 20 баллов

Распределение баллов по заданиям:

№ темы	Название темы / вид учебной работы	Формы текущего контроля / срезы	Max. кол-во баллов	Методика проведения занятия и оценки

1.	Личная эффективность руководителя	Подготовка электронной презентации	5	Презентация подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как: 5 балла – содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели. ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала; - оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления; - личностные качества: ораторские способности. соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы: - содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы. 4 балла – презентация соответствует теме, структура и оформление отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию 3 балла - презентация соответствует теме, структура отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию. В оформлении имеются недоработки. 2 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент владеет неполной информацией по теме, затрудняется с ответами на задаваемые вопросы; 1 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент не владеет информацией по теме, не отвечает на задаваемые вопросы;
		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

		Анализ материалов Интернет ресурсов	5	1. Прочтите статью один раз, не записывая ничего. Первое чтение нужно использовать для того, чтоб понять общую концепцию материала и получить общее понимание о его содержании. 2. Проверьте значение любых терминов или слов, которые вам неясны. Вы должны убедиться, что понимаете все данные, прежде чем приступите к анализу. 3. Попробуйте написать короткое резюме статьи объемом в 3-4 предложения, если вы не сможете сделать этого, то вам, возможно, понадобится перечитать ее заново. 4. Перечитайте статью второй раз, чтобы подчеркнуть основополагающие данные. Прочитайте ее медленнее, чем в первый раз, и сделайте отметки на полях по ходу чтения. 5. Выделите основные тезисы в статье, должен быть главный аргумент, который подчеркивает автор или пытается доказать в своем материале. Ваш анализ будет возвращаться к этому тезису, по мере того, как вы решите насколько успешно автор смог убедить свою аудиторию.
2.	Стратегический и операционный менеджмент.	Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
		Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание.
		Выполнение практических заданий	5	10 балла – студент выполнил работу без ошибок и недочетов; 9-8 балла – студент выполнил работу, допустив ошибку и или недочет; 7-6 балла – студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов. 5-1 балла – студент правильно выполнил менее половины работы, допустил несколько недочетов
		Тестирование(контрольный срез)	10	«10-9» ставится при выполнении 85% - 100% теста. «8-7» ставится при выполнении 60% - 84% теста. «6-5» ставится при выполнении 30% - 59% теста. «4-3» ставится при выполнении 15% - 29% теста. «2-1» ставится при выполнении 0% - 14% теста.

3.	Управление маркетингом	Эссе	5	Эссе – самостоятельная письменная работа на тему, предложенную преподавателем в рамках практического занятия (тема может быть проработана с использованием дополнительной литературы в рамках самостоятельной работы при подготовке к контактной работе). Цель написания эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. Эссе должно содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария, рассматриваемого в рамках социологии образования, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме. Структура эссе включает введение (суть и обоснование выбора данной темы, состоит из ряда компонентов, связанных логически и стилистически); основную часть (теоретические основы выбранной проблемы и изложение основного вопроса, предполагает развитие аргументации и анализа, а также обоснование их, исходя из имеющихся данных, других аргументов и позиций по этому вопросу); заключение (обобщения и аргументированные выводы по теме с указанием области ее применения). 2 балла – студент умеет сопоставить полученную при подготовке к написанию эссе информацию, сравнивать разные точки зрения на анализируемую проблему, уметь четко формулировать свою точку зрения, приводить примеры из наследия классиков социологии, из жизни общества, современных социологических теорий. 1 балл – студент владеет теоретическим материалом по теме эссе, не всегда может сформулировать свою точку зрения, текст эссе не проиллюстрирован примерами Если студент не представил эссе или эссе не отвечает выше перечисленным критериям баллы не начисляются.

		Подготовка электронной презентации	5	Презентация подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как: 5 балла – содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели. ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала; - оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления; - личностные качества: ораторские способности. соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы: - содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы. 4 балла – презентация соответствует теме, структура и оформление отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию 3 балла - презентация соответствует теме, структура отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию. В оформлении имеются недоработки. 2 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент владеет неполной информацией по теме, затрудняется с ответами на задаваемые вопросы; 1 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент не владеет информацией по теме, не отвечает на задаваемые вопросы;
4.	Управление продажами.	Выполнение практических заданий	5	10 балла – студент выполнил работу без ошибок и недочетов; 9-8 балла – студент выполнил работу, допустив ошибку и или недочет; 7-6 балла – студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов. 5-1 балла – студент правильно выполнил менее половины работы, допустил несколько недочетов

		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
		Тестирование(контрольный срез)	10	«10-9» ставится при выполнении 85% - 100% теста. «8-7» ставится при выполнении 60% - 84% теста. «6-5» ставится при выполнении 30% - 59% теста. «4-3» ставится при выполнении 15% - 29% теста. «2-1» ставится при выполнении 0% - 14% теста.
5.	Управление персоналом	Выполнение практических заданий	5	10 балла – студент выполнил работу без ошибок и недочетов; 9-8 балла – студент выполнил работу, допустив ошибку и или недочет; 7-6 балла – студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов. 5-1 балла – студент правильно выполнил менее половины работы, допустил несколько недочетов
		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
6.	Финансовый менеджмент	Кейс	5	Студентам моделируется проблемная ситуация, которая максимально приближена к реальной из жизни университета. Задание выполняется в малых группах. Единственно возможного решения нет, преподаватель предлагает возможный алгоритм решения. Оцениваются методы решения, рассуждения, коллективное обсуждение и т.д. Один и тот же кейс может быть предложен разным группам. 10 баллов начисляется группе, которая правильно аргументировала свои ответы на поставленные вопросы, привела доказательные аргументы в пользу своей точки зрения, в решении приняла участие вся группа, члены которой грамотно использовали современные управнческие теории и результаты вторичных исследований 5-7 баллов – правильно аргументированные и доказанные аргументы в решении кейса, участие отдельных членов группы, частично грамотное использование современные теории и результаты вторичных исследований 1-4 балла – группа не смогла ответить на все вопросы, какие сформулировал преподаватель для решения кейса, но коллективно участвовала в обсуждении других групп. Баллы начисляются каждому члену группы
		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

7.	Управление проектами .	Выполнение практических заданий	5	10 балла – студент выполнил работу без ошибок и недочетов; 9-8 балла – студент выполнил работу, допустив ошибку и или недочет; 7-6 балла – студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов. 5-1 балла – студент правильно выполнил менее половины работы, допустил несколько недочетов
		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
8.	Премиальные баллы		20	Дополнительные премиальные баллы могут быть начислены: - за проект, выполненный по заказу работодателя и реализованный на практике – 20 баллов; - постоянная активность во время практических занятий – 10 баллов; - полностью подготовленная к публикации статья по тематике в рамках дисциплины – 10 баллов; - участие с докладом во всероссийской олимпиаде по тематике изучаемой дисциплине – 20 баллов; - участие в выставке по тематике изучаемой дисциплины – 20 баллов; - публикация статьи по тематике изучаемой дисциплины в сборнике студенческих работ / материалах всероссийской конференции / журнале из перечня ВАК – 10 / 15 / 20
9.	Итого за семестр		100	

Итоговая оценка по зачету выставляется в 100-балльной шкале и в традиционной четырехбалльной шкале. Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную осуществляется следующим образом:

100-балльная система	Традиционная система
50 - 100 баллов	Зачтено
0 - 49 баллов	Не зачтено

4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

Анализ материалов Интернет ресурсов

Тема 1. Личная эффективность руководителя

Проанализируйте статью в журнале

1. Бушуева И.В. Новые стратегические приоритеты развития туризма в России // Сервис plus. 2019. Т. 13. No 4. С. 25-33. Режим доступа:https://cyberleninka.ru/article/n/novyestrategicheskie-prioritety-razvitiya-turizma-v-rossii)
2. Григорьева Т.И. Современные тенденции спроса на рынке туристских услуг в условиях цифровой экономики // Сервис в России и за рубежом. 2019. No Т. 13, No. 4 (86).С.18-29
3. Изменение потребительского поведения туристов в период пандемии COVID-19 Режим доступа: https://www.atorus.ru/ratings/analitic_mrch/new/55033.html

4. Буторов С.А. Пандемия COVID-19 и ее влияние на мировую туристическую индустрию // Вестник МГУКИ. 2020. №2 (94). URL: https://cyberleninka.ru/article/n/pandemiya-covid-19-i-eyo-vliyanie-na-mirovuyu-turisticheskuyu-industriyu .

Выполнение практических заданий

Тема 2. Стратегический и операционный менеджмент.

Задание

Заполните «Лист желаний», обеспечив логику в объяснении ваших желаний и потребностей.

Лист желаний

Вещи, которые вам хочется получить в жизни_____

_____

Какую потребность (потребности) данное желание может удовлетворить_____

_____

Какая мотивационная теория лучше объясняет выбранные вами потребности_____

_____

Лист А – краткосрочные желания_____

_____

_____

Лист В – долгосрочные желания _____

_____

_____

1 Выполнение задания 1

2 Выполнение задание 2

3 Заполнение «Листа желаний»

Тема 4. Управление продажами.

1. Сформулируйте исследовательские задачи (по теме своего диссертационного исследования) и обоснуйте :

«Исследовать …»;

«Верно ли, что если …, то …»;

«Найти необходимое и достаточное условие, при котором ….»;

«Существуют ли такие значения …, при которых …»;

«Существуют ли такие значения …, что множество решений …».

2. Составить план проведения и разработать структуру научноисследовательской работы по теме диссертации.

Тема 5. Управление персоналом

Задание 1 Заполните таблицу «Сравнительный анализ основных теорий мотивации».

Пирамида потребностей Маслоу

Теория потребностей К. Альдерфера

Теория мотивации Фредерика Герцберга

Теория мотивации Дэвида МакКлелланда

Задание 2 Назовите по пять наиболее важных, по вашему мнению, мотиваторов для следующих лиц:

Директор ресторана:
1_____
2_____
3_____
4_____
5_____
Администратор ресторана:
1_____
2_____
3_____
4_____
5_____
Официант :
1_____
2_____
3_____
4_____
5_____
Повар:
1_____
2_____
3_____
4_____
5_____
Бармен:
1_____
2_____
3_____
4_____
5_____

Сначала в течение 10–15 мин проделать данное упражнение
индивидуально.
В течение 20–30 мин обсудить в группе и достигнуть консенсуса.
С преподавателем в течение 15–20 мин обсудить и сформулировать общую позицию по данному упражнению.
Вывод: проанализировать эффективность различного рода
мотивов.
1 _____
2 _____
3 _____
4 _____
5 _____
6 _____
7 _____

Тема 7. Управление проектами .

Составить производственную программу для_____

(тип ПОП и число мест)

Исходными данными для составления производственной программы являются:

- количество питающихся, рассчитанное на основе графика загрузки зала;
- количество блюд, реализуемых в течение дня;
- процентное соотношение отдельных блюд в ассортименте;
- сборники рецептур блюд, а также технико-технологические карты на отдельные

блюда и закуски;

- примерные нормы потребления отдельных продуктов.

Кейс

Тема 6. Финансовый менеджмент

кейс 1

(задания на выбор группе): сформировать эксплуатационную программу ресторану в зависимости от выбранного типа ресторана; спрогнозировать спрос и объем услуг компании с учетом цикличности на выбранном направлении.

кейс 2

задания на выбор на примере конкретного предприятия: анализ структуры внеоборотных активов, амортизационной политики и методов управления ими; анализ структуры оборотных активов, методов управления запасами, денежными средствами, дебиторской задолженностью, оценка эффективности управления оборотным капиталом; анализ состава и структуры затрат, определение точки безубыточности, порога рентабельности и запаса финансовой прочности, оценка методов управления затратами, применяемых предприятием.

Опрос

Тема 2. Стратегический и операционный менеджмент.

1 Перечислите этапы развития менеджмента как науки. Подчеркните те школы и подходы, которые получили своё развитие в современной науке управления.

2. Назовите школу или подход, которому соответствует характеристика: организация рассматривается как единая система во взаимосвязи с внешней средой;

3 Назовите школу или подход, которому соответствует характеристика: словесные высказывания заменяются на язык символов, моделей, формул

4 Назовите школу или подход, которому соответствует характеристика: управление состоит из нескольких взаимосвязанных процессов.

5 Дайте определение формальной организации.

6 Сформулируйте признаки формальной организации.

7 В результате чего формируются уровни управления?

8 Дайте определение внешней среды организации.

9 Приведите примеры факторов внешней среды организаций индустрии гостеприимства.

9.1. Факторы прямого воздействия (2–3 варианта).

9.2. Факторы косвенного воздействия (2–3 варианта).

10 Перечислите элементы внутренней среды организации.

11 Перечислите элементы комплекса менеджмента.

12 Перечислите основные процессы менеджмента.

13 Планирование – это…

14 Контроль – это…

15 Мотивация – это…

Подготовка электронной презентации

Тема 1. Личная эффективность руководителя

Подготовка и защита презентации (по выбору магистранта). Тематика презентаций:

1. Лидерство и качество лидера.
2. Тенденции развития ресторанной индустрии.
3. Сегментирование рынка, позиционирование и брендинг услуг ресторанного бизнеса.
4. Система маркетинг-менеджмента в индустрии гостеприимства и туризма и ее совершенствование (на примере предприятий ресторанного бизнеса).
5. Разработка стратегии формирования лояльности потребителей в сфере гостиничного бизнеса.
6. Стандарты обслуживания потребителей на предприятиях ресторанного бизнеса.

Тема 3. Управление маркетингом

Доклад-презентация о методическом инструментарии научных проблем по теме исследования.

Собеседование

Тема 1. Личная эффективность руководителя

1. Анализ современного состояния ресторанного бизнеса в России.
2. Трансформация мировой индустрии общественного питания под влиянием Covid-19 и новые тренды отрасли
3. Цифровизация ресторанного бизнеса.

Тема 2. Стратегический и операционный менеджмент.

Обзор проблемных вопросов по процессу обслуживанию гостей по материалам:

http://www.aiportal.ru/promote/18/typical-problems-in-servicing-guests.html

https://zen.yandex.ru/media/id/5bbb68bfa5bd5400a990daf0/8-oshibok-v-obslujivanii-klientov-kotorye-napriamuiu-vliiaiut-na-reputaciiu-restorana-5c2f696471a4ff00abd2050a

https://medium.com/@oksanalitvinenko/algorithm-45f8c443172e

https://edatop.ru/4191-7-shagov-servisa.html

Тема 4. Управление продажами.

1. Научное исследование его виды и классификация.
2. Основные формы научного знания: факт, теория, гипотеза.
3. Выбор темы исследования, постановка цели и задач.
4. Разработка проблемного поля и проблем исследования.
5. Этапы проведения научного исследования.
6. Методы научного исследования.
7. Подбор научной и научно-популярной литературы.
8. Методы работы с источниками.

Тема 5. Управление персоналом

1. Планирование и организация работы с кадровым резервом.
2. Индивидуальное планирование деловой карьеры.
3. Организация труда на предприятии: понятие и содержание

4. Промышленно-производственный и непромышленный персонал.
5. Разделение и кооперация труда на предприятии.
6. Виды и границы разделения труда.
7. Факторы производственной среды, влияющие на работоспособность

Тема 6. Финансовый менеджмент

1.Классификация затрат. Варианты группировки затрат в ресторанном бизнесе: по местам возникновения (подразделения по работе с клиентами, вспомогательные и обслуживающие подразделения), видам услуг, видам затрат и статьям калькуляции.
2. Издержки производства и обращения ресторанного бизнеса и их классификация.
3. Предельные издержки и их особое значение для ресторанного бизнеса.

Тема 7. Управление проектами .

1. Проанализировать основные направления развития общественного питания. Подготовить краткое сообщение.
2 Изучить и законспектировать типы предприятий общественного питания.
3. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию предприятий?
4. Что представляет собой проектная документация?
5. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?
6. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
7. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
8. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
9. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?

Тестирование

Тема 2. Стратегический и операционный менеджмент.

1 Предприятия общественного питания, отличающиеся от других предприятий питания более высоким уровнем комфортности, организацией производства, квалификацией работников, технической оснащённостью, оформлением интерьера, печатной и световой рекламой:
а)Бары
б) Кафе
в)Рестораны
г) Закусочные
2 Выберите правильный ответ:
Предприятие общественного питания, которое изготовляет, реализует и организует потребление на месте стабильного ассортимента продукции несложного приготовления:
а) Бар
б) Кафе
в) Ресторан
г) Закусочная
3 Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели:

а) Бар
б) Столовая
в) Ресторан
г) Закусочная
4 Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары:
а) Буфет
б) Закусочная
в) Столовая
г) Магазин кулинарии
5 Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции:
а) Бар
б) Кафе
в) Буфет
г) Закусочная
6 К группе помещений для посетителей не относятся:
а) Залы
б) Буфеты
в) Кафетерии
г) Заготовочные цехи
7 К группе производственных помещений не относятся:
а) Залы
б) Специализированные цехи
в) Доготовочные цехи
г) Заготовочные цехи
8 К группе складских помещений не относятся:
а) Охлаждаемые камеры
б) Неохлаждаемые камеры
в) Доготовочные цехи
г) Кладовые сыпучих продуктов
9 К группе вспомогательных помещений не относятся:
а) Моечные столовой посуды
б) Моечные кухонной посуды
в) Сервизные
г) Электрощитовые
10 К группе административно-бытовых помещений не относятся:
а) Комнаты персонала
б) Душевые
в) Кабинет зав. производством
г) Сервизные

Тема 4. Управление продажами.

1 В формуле, по которой определяют число блюд, реализуемых предприятием в течение дня $nдN_д \cdot m$, m обозначает:
а) Число потребителей в течение дня
б) Коэффициент потребления блюд
в) Вместимость зала

г) Физиологическая норма данного вида сырья на одного человека в день
2 Холодные цехи предназначены для:
а) Сортировки овощей
б) Приготовления блюд
в) Очистки овощей
г) Оформления закусок
3 Кондитерские цехи классифицируются по:
а) Названию предприятия
б) Типу предприятия
в) Производительности
г) Численности работников
4 Выберите правильный ответ:
Вид оборудования, используемого для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов:
а) Тепловое оборудование
б) Холодильное оборудование
в) Подъемное оборудование
г) Транспортное оборудование
5 Минимальное число мест в столовой на производственном предприятии, при
котором предусматривают диетическое отделение:
а) 12
б) 24
в) 50
г) 70
6 Применение современного технологического оборудования позволяет:
а) Получать максимальную прибыль
б) Проводить реконструкцию действующего предприятия питания
в) Планировать максимальную загрузку зала
г) Составлять оптимальный график работы производственных цехов
7 Механическое оборудование цехов предприятий общественного питания
предназначено для:
а) Проведения механической обработки сырья
б) Проведения тепловой обработки сырья и полуфабрикатов
в) Охлаждения сырья и полуфабрикатов
г) Механизации погрузочно-разгрузочных работ
8 Площадь отдельных охлаждаемых и неохлаждаемых помещений можно
рассчитывать:
а) Только по нормативным данным
б) По нормативным данным, по удельной нагрузке на 1 м2грузовой площади пола,
по площади, занимаемой оборудованием
в) Только по удельной нагрузке на 1 м2грузовой площади пола
г) Только по площади, занимаемой оборудованием
9 Расчетное меню дневного рациона применяют в:
а) Столовых с постоянным контингентом потребителей (при колледжах, домах от-
б) Столовых при производственных предприятиях
в) Общедоступных столовых
г) Кафетериях
10 Ассортимент и количество, вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от:
производственной программы
а) Затрат на электроэнергию

б) Мощности цеха
в) Затрат на водоснабжение
11 Оборудование для овощного цеха подбирают в зависимости от:
а) Количества персонала
б) Мощности предприятия
в) Квалификации персонала
г) Экономической целесообразности
12 От формы нарезки овощей зависит:
а) Равномерность тепловой обработки
б) Название блюда
в) Стоимость блюда
г) Выход блюда

Эссе

Тема 3. Управление маркетингом

1. Процесс глобализации и соответствующие ему структурные изменения в ресторанном бизнесе.
2. Тенденции развития ресторанного бизнеса на современном этапе хозяйствования и геополитических рисках.
3. Индивидуализация содержания ресторанного сервиса.
4. Состояние ресторанного бизнеса в Тамбовской области.

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета

Типовые вопросы зачета (УК-6)

1. Ресторанный бизнес как сфера предпринимательской деятельности: понятие и сущность.
2. Ресторанный бизнес как объект управления.
3. Государственное регулирование ресторанного бизнеса в Российской Федерации.
4. Методологические основы определения эффективности коммерческой деятельности в ресторанном бизнесе.
5. Общая ситуация и перспективы развития российского рынка общественного питания.
6. Современное состояние и перспективы развития общественного питания на территории Тамбовской области.
7. Концепция и профиль предприятия общественного питания на современном рынке.
8. Кулинарная и тематическая специализация ресторана как фактор успешного развития бизнеса в современных условиях.
9. Общая ситуация и перспективы развития транснациональных сетей на Российском рынке общественного питания.
10. Общая ситуация и перспективы развития федеральных сетей на Российском рынке общественного питания.
11. Региональные и локальные сети на территории РФ.
12. «McDonalds» и его роль в развитии кафе быстрого питания на территории РФ.
13. Концепция «Subway» как альтернатива «McDonalds» на ресторанном рынке РФ.
14. Опыт «Sbarro» в формировании сети пиццерий на территории РФ.
15. Крупнейшие ресторанные холдинги на рынке общественного питания России
16. Современный Российский рынок кейтеринга. Общая характеристика.
17. Развитие сегмента предприятий питания формата fast-food.
18. Развитие сегмента предприятий питания формата street-food.
19. Развитие сегмента предприятий питания формата fast-casual.

20. Развитие сегмента предприятий питания формата casual-dining.
21. Развитие сегмента предприятий питания формата fine-dining.
22. Развитие сегмента предприятий питания формата QSR.
23. Развитие сегмента предприятий питания формата food-court.
24. Развитие сегмента предприятий питания формата free-flow.
25. Развитие сети кофеен на современном ресторанном рынке.
26. Тенденции развития предприятий общественного питания на автомобильных трассах.
27.Тенденции развития предприятий общественного питания в высших и средних учебных заведениях.
28.Столовая как перспективный тип предприятия общественного питания.
29. Современные проблемы кадрового обеспечения общественного питания и сферы услуг.
30.Формирование «непрофильных» (сопутствующих) рынков ресторанного бизнеса и их роль в обеспечении качества услуг питания.
31.Особенности реализации инвестиционных проектов на ресторанном рынке РФ.

Типовые задания для зачета (УК-6)

Ситуация 1: Вы работаете заведующим производством столовой при высшем учебном заведении. Количество ежедневно питающихся составляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 - по меню со свободным выбором блюд. Составьте два вида плана-меню на зимний период.

Ситуация 2: Составьте меню: - для ресторана I категории на осенний период, если по ассортиментному минимуму предусмотрено: холодных блюд и закусок – 10 наименований, горячих закусок – 2, супов – 4, вторых горячих блюд – 11, сладких блюд – 4, горячих и холодных напитков по 2 наименования, кондитерских изделий – 5 наименований. - предложите возможные виды меню, которые могут быть предусмотрены на данном предприятии и опишите их отличительные особенности - укажите требования к подготовке персонала, работающего в зале, при его работе с меню - предложите варианты оформления меню как одного из основных рекламных средств в ресторанной практике

Ситуация 3: Вы открываете шашлычную на 50 мест, в которой по штату предусмотрено 4 повара: - Охарактеризуйте процесс разработки ассортиментной стратегии для данного заведения. - Перечислите документы, на основе которых предприятие имеет право строить свою ассортиментную политику. - Предложите ассортимент для данного предприятия - Составьте и презентуйте меню с обоснованием широты, глубины, насыщенности и гармоничности - Определите сколько необходимо приобрести закусочных, пирожковых, мелких и глубоких столовых тарелок, санспецодежды для поваров, исходя из норм оснащения и сроков носки санитарной одежды.

4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«зачтено» (50 - 100 баллов)	УК-6	На высоком уровне способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. Свободно применяет полученные знания в практической деятельности.¶ На высоком уровне владеет знаниями и навыками применения полученных знаний в профессиональной деятельности. ¶Ответ построен логично, материал излагается четко, ясно, хорошим языком, аргументировано

«не зачтено» (0 - 49 баллов)	УК-6	Не способен управлять своим личным временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. Демонстрирует отсутствие знаний и умений¶качественого управления в профессиональной деятельности. ¶Не может применять полученные знания в практической деятельности.¶¶Ответы носят нелогичный и неуверенный характер.¶

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

5.1 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Приступая к изучению дисциплины, в первую очередь обучающимся необходимо ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), которая определяет содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

Для самостоятельной работы важное значение имеют разделы «Объем и содержание дисциплины», «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» и «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы».

В разделе «Объем и содержание дисциплины» указываются все разделы и темы изучаемой дисциплины, а также виды занятий и планируемый объем в академических часах.

В разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» указана рекомендуемая основная и дополнительная литература.

В разделе «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы» содержится перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины.

5.2 Рекомендации обучающимся по работе с теоретическими материалами по дисциплине

При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- просмотреть еще раз презентацию лекции в системе MOODLe, повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной дополнительной литературы;

- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД источники, профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- ответить на вопросы для самостоятельной работы, по теме представленные в пункте 3.2 РПД.

- при подготовке к текущему контролю использовать материалы фонда оценочных средств (ФОС).

5.3 Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с основной и дополнительной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к дебатам, тестированию, экзамену. Она включает проработку лекционного материала и рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, в том числе с опорой на размещенные в системе MOODLe презентаци, основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект может быть выполнен в рамках распечатки выдачи презентаций лекций или в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с основной и дополнительной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);

- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);

- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);

- создавать конспекты (развернутые тезисы).

5.4. Рекомендации по подготовке к отдельным заданиям текущего контроля

Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:

- правильность ответа по содержанию;

- полнота и глубина ответа;

- сознательность ответа;

- логика изложения материала;

- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;

- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;

- использование дополнительного материала;

- рациональность использования времени, отведенного на задание.

Устный опрос может сопровождаться презентацией, которая подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:

- содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели. ссылки на ресурсы. соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;

- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;

- личностные качества: ораторские способности. соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы:

- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература:

1. Камышева Е. Ю., Рахметова Е. С., Шабунина К. Д. Как открыть ресторан : учебное пособие. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. - 100 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575428

6.2 Дополнительная литература:

1. 2013, № 12, 2012

2. Петров, А. Ю., Махароблидзе, А. В. Soft skills современного менеджера: командообразование и лидерские навыки : учебное пособие. - 2026-04-22; Soft skills современного менеджера: командообразование и лидерские навыки. - Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 2017. - 188 c. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/107017.html

6.3 Иные источники:

1. Библиотека научной и учебной литературы - http://sbiblio.com

2. Библиотека электронных ресурсов исторического факультета МГУ имени М.В. Ломоносова - http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/modern.html - http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/modern.html

3. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания -

4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия -

5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу -

6. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания -

7. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования -

8. Электронная библиотека учебников для вузов - http://4du.ru/

9. Экономический факультет МГУ. Электронная библиотека - http://www.econ.msu.ru/cd/310

10. Федеральный закон РФ от 24 ноября 1996 года №132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) -

11. Федеральное агенство по туризма РФ. Официальный сайт. - https://tourism.gov.ru

12. Федеральное агентство по туризму Российской Федерации - http:/www.russiatourism.ru

13. ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека имени А.С. Пушкина» http://www.tambovlib.ru - http://www.tambovlib.ru

14. Университетская библиотека онлайн: электронно-библиотечная система - http://www.biblioclub.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы укомплектованы компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации (проектор, ноутбук, экран/ интерактивная доска).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 7, 8, 10

Операционная система "Альт Образование"

Операционная система Linux Alt 8.1 Образование

Консультант Плюс

АиТ - Управление персоналом

Yandex браузер
Microsoft Windows 10
Microsoft Office Профессиональный плюс 2007

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:
1. Электронная библиотека ТГУ. – URL: https://elibrary.tsutmb.ru/
2. Электронная библиотека РФФИ. – URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library
3. Юрайт: образовательная платформа, электронно-библиотечная система. – URL: https://urait.ru
4. Электронный каталог Фундаментальной библиотеки ТГУ. – URL: https://www.tsutmb.ru/biblio/elektronnyij-katalog/
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru. – URL: https://elibrary.ru
6. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: https://cyberleninka.ru
7. Научная электронная библиотека Российской академии естествознания. – URL: https://www.monographies.ru

Электронная информационно-образовательная среда

https://auth.tsutmb.ru/authorize?response_type=code&client_id=moodle&state=xyz

Взаимодействие преподавателя и студента в процессе обучения осуществляется посредством мультимедийных, гипертекстовых, сетевых, телекоммуникационных технологий, используемых в электронной информационно-образовательной среде университета.