ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

по программе повышения квалификации

«Экономика и управление рестораном»

Оценка качества освоения программы включает итоговую аттестацию слушателей.

Итоговая аттестация завершает процесс освоения слушателями программы повышения квалификации. К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе повышения квалификации.

В процессе итоговой аттестации слушатели сдают зачет в устной форме.

Оценочные материалы к зачету приведены ниже.

ПК-1 – Управление экономическими процессами ресторана.

1. Экономическая природа предприятий ресторанного бизнеса как субъектов рынка, их функции и классификация.

2. Показатели хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса, их классификация и назначение.

3. Факторы, влияющие на оборот предприятий ресторанного бизнеса.

4. Эффективность и производительность труда работников предприятий ресторанного бизнеса.

5. Сущность заработной платы и ее организация в предприятиях ресторанного бизнеса.

6. Фонд заработной платы, его понятие, состав на предприятиях ресторанного бизнеса.

7. Понятие и классификация издержек производства и обращения в предприятиях ресторанного бизнеса.

8. Себестоимость продукции и услуг на предприятиях ресторанного бизнеса, ее состав и расчет.

9. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность предприятий ресторанного бизнеса.

10. Сущность и основные принципы бизнес-планирования деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

11. Планирование финансового результата деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

12. Показатели планов предприятий ресторанного бизнеса и их классификация.

13. Этапы стратегического планирования деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

14. Система санитарно-эпидемиологического нормирования и надзора в сфере обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов

15. Концепция системы HACCP, ее принципы и этапы

ПК - 2 – Владение технологиями управления ресторанным бизнесом (маркетинг, менеджмент, франчайзинг)

1. Основные этапы маркетинга ресторана.

2. Стратегии цифрового маркетинга для ресторана.

3. Программы лояльности ресторана.

4. Маркетинговая стратегия по работе с отзывами.

5. Сайт с меню и блог о ресторане – инструмент выстраивания лояльных отношений с клиентами.

6. Использование различных CRM -инструментов для автоматизации взаимодействия с клиентами.

7. Мобильные приложения для заказа еды на дом.

8. Контекстная и таргетированная реклама.

9. Информация на сайтах интернет-листингов.

10. Основные положения ресторанного менеджмента.

11. Бизнес по франшизе: какие трудности ждут ресторатора?

12. Перспективы франчайзинга в ресторанном бизнесе.

ПК - 3 – Управление персоналом ресторана

1. Нормативная и методическая документация в сфере управления персоналом предприятий питания.

2. Методы управления персоналом и их применение в ресторанном бизнесе.

3. Служба управления персоналом: функции, структура, оценка эффективности.

4. Кадровая политика организации: понятие, содержание, принципы, виды.

5. Аутсорсинг в управлении персоналом. Аутстаффинг персонала.

6. Методы мотивации на предприятиях питания.

7. Элементы психологической мотивации и признаки демотивации.

8. Должностные инструкции в ресторанном бизнесе.

9. Групповое интервью с сотрудниками.

10. Личность руководителя на предприятиях питания.

11. Методы оценки эффективности управленческих процессов.

12. Методы организации командной работы.

13. Кадровая политика предприятий питания.

14. Культура ресторана: установки высшего руководства, убеждения, ценности, миссия, стратегия.