АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом университета
«7» декабря 2023 г.

Председатель Ученого совета
университета, профессор
_____Е.В. Исаенко

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА – ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Экономика и управление рестораном»
(72 часа)

Белгород - 2023

Сведения о программе

1. Дополнительная профессиональная программа – программа повышения квалификации разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12. 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05. 2015 г. №281н.
- Приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 N 499"Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам"(с дополнениями и изменениями).

Вид экономической деятельности (раздел ОКВЭД) - Деятельность гостиниц и предприятий общественного питания (Раздел I)

1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Целью реализации программы является совершенствование профессиональных компетенций в области управления предприятиями ресторанного бизнеса. Программа направлена на формирование у слушателей теоретических знаний и практических навыков ведения ресторанного бизнеса.

В процессе обучения по данной программе слушатели совершенствуют следующие профессиональные компетенции:

ПК - 1 способность управлять экономическими процессами ресторана;

ПК - 2 владение технологиями управления ресторанным бизнесом (маркетинг, менеджмент, франчайзинг);

ПК - 3 коучинг, делегирование и управление персоналом ресторана.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

В результате освоения учебной программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения и навыки по управлению ресторанным бизнесом.

Знать:

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- организация деятельности предприятий питания;
- организация, планирование и контроль деятельности подчиненных;
- мотивация персонала и его психологические особенности;
- теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;
- технологии производства на предприятиях питания;
- требования охраны труда на рабочем месте;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе предприятия общественного питания;
- управление заработной платой предприятия питания;
- формирование результатов деятельности предприятия общественного питания.

Уметь:

- анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;
- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;
- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте.

Владеть:

- навыками по управлению деятельностью ресторана;
- навыками формирования и управления основными финансовыми показателями ресторана;
- навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;
- стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов;
- методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;
- навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы.

3. Учебный план
программы повышения квалификации
«Экономика и управление рестораном»

Категория слушателей: специалисты предприятий общественного питания, лица, имеющие или получающие среднее профессиональное или высшее образование (уровень специалитета, уровень бакалавриата, уровень магистратуры).

Срок обучения: 72 часа

Форма обучения: очная, очно-заочная

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего, часов	В том числе:			Форма контроля*
			лекции	практич. занятия	самост. работа	
1.	Правовые основы управления	10	4	2	4	-
2.	Экономика предприятий ресторанного бизнеса	10	2	4	4	-
3.	Управление персоналом предприятий	10	4	2	4	-
4.	Маркетинг продукции и услуг	10	4	2	4	-
5.	Менеджмент в ресторанном бизнесе	10	4	2	4	-
6.	Франчайзинг в ресторанном бизнесе	10	4	2	4	-
7.	Безопасность пищевых продуктов в ресторанном бизнесе	10	4	4	2	-
8.	Итоговая аттестация	2	-	1	1	Зачет
9.	ИТОГО	72	26	19	27	-

*- текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплинам не предусмотрены

4. Календарный учебный график
программы повышения квалификации
«Экономика и управление рестораном»

Условные обозначения:

Теоретическое обучение	час
Итоговая аттестация	ИА

Форма обучения	Дни недели / ауд. час																														
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Очная	8	8	8	8	8	В	В	4/ ИА	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Очно-заочная	4	4	4	4	4	В	В	4	4	4	4	4	В	В	4	ИА	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Заочная	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

5.РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

5.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины «Правовые основы управления»

5.1.1. Учебно-тематический план дисциплины «Правовые основы управления»

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего, час.	В том числе			Форма контроля *
			лекции	практич. занятия	самост. работа	
1.	**Правовые основы управления**	10	4	2	4	-
1.1.	Нормативно-правовое регулирование индустрии питания	6	2	2	2	-
1.2.	Стандартизация и управление качеством продукции в общественном питании	4	2	-	2	-

*- текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

5.2. Матрица формирования профессиональных компетенций дисциплины «Правовые основы управления»

№ темы	Наименование тем дисциплины	Количество часов	Профессиональные компетенции		
			ПК -1	ПК- 2	ПК-3
1.1.	Нормативно-правовое регулирование индустрии питания	6	+	-	+
1.2.	Стандартизация и управление качеством продукции в общественном питании	4	+	-	+

5.1.3. Содержание дисциплины «Правовые основы управления» (10 часов)

Лекции - 4 часа

Тема 1.1. Нормативно-правовое регулирование индустрии питания (2 часа)

Особенности оказания услуг в сфере общественного питания. Нормативно-правовая база оказания услуг общественного питания. ФЗ «О защите прав потребителей». Правила оказания услуг общественного питания. ГОСТ 30524-2013 Общественное питание. Требования к персоналу.

Тема 1.2. Стандартизация и управление качеством продукции в общественном питании (2 часа)

Методы стандартизации и менеджмента (контроль, управление, обеспечение, повышение, планирование) качества услуг на различных стадиях жизненного цикла продукции общественного питания. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания. Сертификация услуг общественного питания. Совершенствование направлений сертификации продукции (услуг), систем качества в общественном питании.

Перечень практических занятий (2 часа)

№ темы	Тема практического занятия	Кол. час.
1.1.	Изучить содержание нормативно-технической документации, регулирующей деятельность предприятий общественного питания	2

Задания для самостоятельной работы (4 часа)

№ темы	Наименование самостоятельной работы	Кол. час
1.1	**Задание 1. Перечислить новации в Правилах оказания услуг общественного питания, которые вступили в силу с 01.01.2021 г.** Рекомендуемая литература: 1. Правила оказания услуг общественного питания: утв. постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515	2
1.2	**Задание 2. Варианты сертификации компаний сектора HoReCa** Рекомендуемая литература: 1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 г. №880 2. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	2

5.1.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Правовые основы управления»

Нормативная и учебная литература:

1. О техническом регулировании: федер. закон от 27.12.2002 г. №184-ФЗ (с изм. и доп.)
2. О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации: федер. закон от 24.07.2007 г. №209-ФЗ (с изм. и доп.)
3. О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (с изм. и доп.)
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 0201. 2000 г.№29-ФЗ (с изм. и доп.)
5. О защите прав потребителей: закон РФ от 09.01.1996 г. №2300-1(с изм. и доп.)
6. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля : федер. закон от 26.12. 2008 г. № 294-ФЗ (с изм. и доп.)
7. О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации: федер. закон от 21.04. 2006 г № 59-ФЗ (с изм. и доп.)
8. О безопасности пищевой продукции: техн. регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011: решение комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 г. №880
9. Правила оказания услуг общественного питания: утв. постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения
12. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
14. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической

оценки качества продукции общественного питания

16. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

17. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

18. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания

19. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

20. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

21. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

23. СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

24. Анализ сегментов бизнеса: учебник: [гриф УМО] / Фин. ун-т при Правительстве Рос. Федерации; Под ред. В.И. Бариленко. – М.: КноРус, 2021. – 389 с.: ил. – (Бакалавриат). – ISBN 978-5-406-08142-6

25. Домащенко, Д. В. Современные подходы к корпоративному риск-менеджменту: методы и инструменты / Д.В. Домащенко, Ю. Ю. Финогенова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 303 с.: ил. – ISBN 978-5-9776-0427-7. – ISBN 978-5-16-012022-5

26. Котлер, Филип. Маркетинг 4.0. Разворот от традиционного к цифровому: технологии продвижения в интернете / Филип Котлер, Хермаван Картаджайа, Айван Сетиаван; [Пер. с англ. М. Хорошиловой; Под науч. ред. М. Невзорова]. – М.: Бомбора, 2020. – 220 с.: ил. – (Top Business Awards). – Парал. тит. л. англ. – ISBN 978-5-04-096861-9.

27. Осовицкая, Н. А. HR. Рекрутмент. Обучение. Маркетинг. Аналитика / Н.А. Осовицкая. – М., СПб. и др.: Питер, 2020. – 496 с.: ил. – (Библиотека компании HeadHunter) (Серия 'Деловой бестселлер'). – Перед загл. авт.: Нина Осовицкая. – ISBN 978-5-4461-1610-2.

28. Перекалина, Н. С. Продуктовые и процессные инновации в маркетинге: моногр. / Н.С. Перекалина, С.П. Казаков, И.В. Рожков. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. – 249 с.: ил. – (Наука и практика). – ISBN 978-5-369-01212-3. – ISBN 978-5-16-006810-7

29. Щепетова, И. В. Ресторан глазами гостя. Новый взгляд на бизнес / И. В. Щепетова. – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 149 с.: ил. – Перед загл. авт.: Инна Щепетова. – ISBN 978-5-6044967-3-2

30. Соколов, А. Ю. Управление пищевой безопасностью: учебное пособие / А.Ю. Соколов, Рос. экон. ун-т им. Г.В. Плеханова. – М.: КноРус, 2021. – 158 с. – (Бакалавриат). – ISBN 978-5-406-07891-4.

31. Энциклопедия питания: справочное издание: в 10 т. / Общ.ред. А.И. Черевко, В.М. Михайлов. – 2-е изд. – М.: КноРус, 2021.

Интернет ресурсы:

1. СДО «Прометей» - Режим доступа: http://cdo.bupk.ru/
2. ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://www.book.ru
3. ЭБС Университетская библиотека онлайн - Режим доступа: http://biblioclub.ru
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru
5. Справочно-правовая система «Гарант» - Режим доступа: http://www.garant.ru

5.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины «Экономика предприятий ресторанного бизнеса»

5.2.1. Учебно-тематический план дисциплины «Экономика предприятий ресторанного бизнеса»

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего, час	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. занятия	самост. работа	
2.	**Экономика предприятий ресторанного бизнеса**	10	2	4	4	-
2.1	Планирование деятельности предприятия общественного питания.	2	-	2	-	-
2.2	Товарооборот предприятия питания. Практические примеры формирования товарооборота	2	-	2	-	-
2.3	Основные финансовые показатели деятельности предприятия общественного питания	3	1	-	2	-
2.4	Эффективные методы управления заработной платой. Мировой опыт.	3	1	-	2	-

*- текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

5.2.2. Матрица формирования профессиональных компетенций дисциплины «Экономика предприятий ресторанного бизнеса»

№ темы	Наименование тем дисциплины	Кол. часов	Профессиональные компетенции		
			ПК -1	ПК-2	ПК -3
2.1	Планирование деятельности предприятия общественного питания	2	+	-	-
2.2	Товарооборот предприятия питания. Практические примеры формирования товарооборота	2	+	-	-
2.3	Основные финансовые показатели деятельности предприятия общественного питания	3	+	-	-
2.4	Эффективные методы управления заработной платой. Мировой опыт	3	+	-	+

5.2.3. Содержание дисциплины «Экономика предприятий ресторанного бизнеса» (10 часов)

Лекции - 2часа

Тема 2.3. Основные финансовые показатели деятельности предприятия общественного питания (1 час)

Формирование прибыли, оптимизация издержек. Какими издержками можно управлять. Финансовая устойчивость и платежеспособность предприятия. Расчет основных финансовых показателей деятельности предприятия общественного питания. Организация коммерческого расчета и формирование конечных финансовых результатов деятельности

предприятия. Рентабельность производственно-торговой деятельности, показатели расчета и факторы, влияющие на ее уровень. Налоговое законодательство в сфере общественного питания.

Тема 2.4. Эффективные методы управления заработной платой. Мировой опыт (1 час)

Труд и заработная плата в общественном питании. Эффективность и производительность труда в общественном питании. Планирование расходов на оплату труда в предприятии общественного питания в современных условиях. Мировой опыт мотивации и оплаты труда.

Перечень практических занятий (4 часа)

№ темы	Тема практического занятия	Трудоемкость, час.
2.1	Разработка текущих планов предприятий общественного питания	2
2.2.	Практические примеры формирования товарооборота	2

Задания для самостоятельной работы (4 часа)

№ темы	Наименование самостоятельной работы	Трудоемкость, час
2.3.	**Задание 1. Расчет показателей, характеризующих финансовое положение предприятия общественного питания** Рекомендуемая литература: 1. Грибов, В. Д. Экономика предприятия: учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 8-е изд., перераб. и доп. - Москва: КУРС : ИНФРА-М, 2023. - 448 с. - ISBN 978-5-906923-73-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1904580 (дата обращения: 23.11.2023). – Режим доступа: по подписке. 2. Губина О.В. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Практикум: учебное пособие / О.В. Губина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. - 192 с.	2
2.4.	**Задание 2. Планирование расходов на оплату труда в предприятии общественного питания** Рекомендуемая литература: 1. Грибов, В. Д. Экономика предприятия: учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 8-е изд., перераб. и доп. - Москва: КУРС : ИНФРА-М, 2023. - 448 с. - ISBN 978-5-906923-73-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1904580 (дата обращения: 23.11.2023). – Режим доступа: по подписке. 2. Губина, О. В. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: практикум / О.В. Губина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. - 192 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-8199-0906-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2057646 (дата обращения: 23.11.2022). – Режим доступа: по подписке.	2

5.2.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Экономика предприятий ресторанного бизнеса»

Нормативная и учебная литература:

3. Анализ сегментов бизнеса: учебник: [гриф УМО] / Фин. ун-т при Правительстве Рос. Федерации; Под ред. В.И. Бариленко. – М.: КноРус, 2021. – 389 с.: ил. – (Бакалавриат). – ISBN 978-5-406-08142-6.
4. Алиев В.С., Чистов Д.В. Бизнес-планирование с использованием программы Project Expert (полный курс) : учеб, пособие / В.С. Алиев, Д.В. Чистов. - Москва: ИНФРА-М, 2019.- 352 с.
5. Вишняков, О. Преимущество повторяемости: Практическое руководство по бизнес-процессам. Процессы и их описание /. Вишняков. – Санкт-Петербург; Москва; Минск: Питер, 2022. – 301, [1] с.: табл., схем. – (Бизнес-психология). – На обл.: Первая Форма. Введение в процессное управление, основы и организация описания, нотации моделирования и инструментальные средства, Process Mining, управление и контроллинг. – Библиогр.: с. 296-297. – ISBN 978-5-4461-1991-2.
6. Волков О.И., Скляренко В.К. Экономика предприятия: учебное пособие / О.И. Волков, В.К. Скляренко. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 264 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).
7. Грибов, В. Д. Экономика предприятия: учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 8-е изд., перераб. и доп. - Москва: КУРС : ИНФРА-М, 2023. - 448 с. - ISBN 978-5-906923-73-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1904580 (дата обращения: 23.11.2023). – Режим доступа: по подписке.
8. Губина О.В. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Практикум: учебное пособие / О.В. Губина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. - 192 с.
9. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями: монография / Б.З. Мильнер, В. Л. Макаров, В.И. Маевский [и др.]; под общ. ред. Б.З. Мильнера. – М.: ИНФРА-М, 2022. – 624 с. – (Научная мысль). ISBN 978-5-16-003649-6. – ISBN 978-5-16-106817-5.
10. Попадюк Т.Г., Горфинкель В.Я. Бизнес-планирование: учебник / под ред. проф. Т.Г. Попадюк, проф. В.Я. Горфинкеля - Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020. -296 с. – ISBN 978-5-16-101965-8
11. Экономика предприятия (организации, фирмы): учебник: [гриф Минобрнауки РФ] / Рос. экон. ун-т им. Г.В. Плеханова; Ред. О. В. Девяткин, А.В. Быстров. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 776 с.: ил. – (Высшее образование. Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-012823-8. – ISBN 978-5-16-104444-5.

Интернет ресурсы:

1. СДО «Прометей» - Режим доступа: http://cdo.bupk.ru/
2. ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://www.book.ru
3. ЭБС Университетская библиотека онлайн - Режим доступа: http://biblioclub.ru
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru
5. Справочно-правовая система «Гарант» - Режим доступа: http://www.garant.ru

5.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины «Управление персоналом предприятий»

5.3.1. Учебно-тематический план дисциплины «Управление персоналом предприятий»

№ темы	Наименование тем дисциплины	Всего, час	В том числе			Форма контроля*
			лекции	практич. занятия	самост. работа	
3.	**Управление персоналом**	10	4	2	4	-
3.1.	Система управления персоналом предприятий ресторанного бизнеса	2	2	-	-	-
3.2.	Особенности управления и его структурные элементы	4	1	1	2	-
3.3.	Формирование эффективного стиля руководства	4	1	1	2	-

*- текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

5.3.2. Матрица формирования профессиональных компетенций в дисциплине «Управление персоналом предприятий»

№ темы	Наименование тем дисциплины	Количество часов	Профессиональные компетенции		
			ПК -1	ПК-2	ПК-3
3.1.	Система управления персоналом предприятий ресторанного бизнеса	2	-	-	+
3.2.	Особенности управления и его структурные элементы	4	-	-	+
3.3.	Формирование эффективного стиля руководства	4	-	-	+

5.3.3. Содержание дисциплины «Управление персоналом предприятий» (10 часов)

Лекции 4 часа

Тема 3.1 Система управления человеческими ресурсами (2часа).

Цель системы управления человеческими ресурсами. Теория поколений. Современные тенденции. Основные подсистемы системы управления персоналом и функции каждой подсистемы. Технологии персоналом..

Тема 3.2 Особенности управления и его структурные элементы (1 час).

Теории и типы лидерства в организациях Современная интерпретация стилей руководства. Эмоциональный интеллект руководителя и его значение для успешного руководства компанией. Подбор и отбор персонала. Видов планов. Оперативный план работы с персоналом. Источники привлечения персонала. Предварительная работа при подборе персонала. Требования к кандидату. Методы привлечения персонала. Отбор персонала. Направления трудовой адаптации. Аспекты адаптации (психофизиологический, социально-психологический, профессиональный, организационный). Технологические приемы управления адаптационным процессом. Теории мотивации. Методы и системы мотивации. Эмоциональный интеллект руководителя и его значение для успешного руководства компанией.

Тема 3.3 Формирование эффективного стиля руководства. Управление деловой карьерой (1час).

Формирование эффективного стиля руководства. Управление поведением индивидов, факторы, влияющие на поведение работников. Типологии личности, их влияние на организационное поведение. Теории и типы лидерства в организациях. Современная интерпретация стилей руководства.

Перечень практических занятий (2 часа)

№ темы	Тема практического занятия	Кол. час.
3.2	Тренинги и обучение персонала ресторана	1
3.3	Практическое руководство лидера эффективной команды	1

Задания для самостоятельной работы (4 часа)

№ тем	Наименование самостоятельной работы	Кол. час.
3.2.	**Задание 1. Анализ психологических условий и особенностей управленческой деятельности с целью повышения эффективности и качества работы системы управления** Рекомендуемая литература: 1. Информационные технологии в управлении персоналом: учеб. пособие: [гриф УМО] / Под ред. Н.Ш. Валеевой. – М.: КноРус, 2021. – 178 с.: ил. – (Бакалавриат). – ISBN 978-5-406-08417-5. 2. Победоносцева, Е. Все дело в людях. Ваш ресторан. Как из персонала сделать команду / Е. Победоносцева. – М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 304 с.: ил. – ISBN 978-5-9908119-8-0.	2
3.3.	**Задание 2. Создайте портрет руководителя** Рекомендуемая литература: 1. Одегов, Ю.Г. Кадровая политика и кадровое планирование: учебник и практикум для вузов / Ю. Г. Одегов, В.В. Павлова, А.В. Петропавловская. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 575 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-14217-4. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/519618 (дата обращения: 23.11.2023).	2
Всего:		4

5.3.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Управление персоналом предприятий»

3. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 г.
4. Трудовой Кодекс Российской Федерации от 30.12. 2001 г. №197-ФЗ (с изм. и доп.)
5.
6. Об аудиторской деятельности: федер. закон РФ от 30.12. 2008 г. №307-ФЗ (с изм. и доп.)
7. О профессиональных союзах, их правах и гарантиях их деятельности: федер. закон от 12.01.1996 г. № 10-ФЗ (с изм. и доп.)
8. О занятости населения в Российской Федерации: закон РФ от 19.04.1991 г. №1032-1 (с изм. и доп.)
9. Об объединениях работодателей: федер. закон от 27.11.2002 г. №156-ФЗ

10. Информационные технологии в управлении персоналом: учеб. пособие: [гриф УМО] / Под ред. Н.Ш. Валеевой. – М.: КноРус, 2021. – 178 с.: ил. – (Бакалавриат). – ISBN 978-5-406-08417-5.

10. Кн. 1: Управление персоналом в России: история и современность / Под ред. А.Я. Кибанова. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 240 с.: ил. – (Научная мысль. Менеджмент). – ISBN 978-5-16-010226-9. – ISBN 978-5-16-102051-7.

11. Кн. 3: Управление персоналом в России: парадигмы и практика / Под ред. А.Я. Кибанова. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 174 с.: ил. – (Научная мысль. Менеджмент). – В надзаг.: Гос. ун-т управления. Нац. союз «Управление персоналом». Науч. школа проф. А.Я. Кибанова. – ISBN 978-5-16011280-0. – ISBN 978-5-16-103448-4

12. Одегов, Ю. Г. Управление персоналом: учебник и практикум для академического бакалавриата / Ю. Г. Одегов, Г. Г. Руденко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2019. - 467 с. - (Бакалавр. Академический курс). - ISBN 978-5- 9916-8710-2

13. Одегов, Ю.Г. Кадровая политика и кадровое планирование: учебник и практикум для вузов / Ю. Г. Одегов, В.В. Павлова, А.В. Петропавловская. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 575 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-14217-4. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/519618 (дата обращения: 23.11.2023).

14. Осовицкая, Н. А. HR. Рекрутмент. Обучение. Маркетинг. Аналитика / Н.А. Осовицкая. – М., СПб. и др.: Питер, 2020. – 496 с.: ил. – (Библиотека компании HeadHunter) (Серия 'Деловой бестселлер'). – Перед загл. авт.: Нина Осовицкая. – ISBN 978-5-4461-1610-2

15. Парслоу, Эрик. Коучинг и наставничество: практические методы обучения и развития / Эрик Парслоу, Мелвилл Лидхем; под ред. Дайан Ньюэлл; [пер. с англ. М. Чомахидзе-Дорониной]. – 3-е изд. – М.: Библос, 2021. – 434, [14] с.: ил. – Книга рекомендована Международной академией коучинга ICA и Международной школой бизнеса IBS-Plekhanov. – Загл. и авт. ориг.: Coaching and Mentoring / Eric Parsloe and Melville Leedham. – ISBN 978-5-905641-75-6.

16. Победоносцева, Е. Все дело в людях. Ваш ресторан. Как из персонала сделать команду / Е. Победоносцева. – М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 304 с.: ил. – ISBN 978-5-9908119-8-0.

Интернет ресурсы:

1. СДО «Прометей» - Режим доступа: http://cdo.bupk.ru/
2. ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://www.book.ru
3. ЭБС Университетская библиотека онлайн - Режим доступа: http://biblioclub.ru
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru
5. Справочно-правовая система «Гарант» - Режим доступа: http://www.garant.ru

5.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины «Маркетинг продукции и услуг»

5.4.1. Учебно-тематический план дисциплины «Маркетинг продукции и услуг»

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего час.	в том числе:			Форма контроля*
			лекции	практич. занятия	самост. работа	
4.	**Маркетинг продукции и услуг**	10	4	2	4	-
4.1.	Основные направления развития современного маркетинга.	3	1	1	1	-
4.2.	Управление поведением потребителей с учетом основных тенденций в	3	1	1	1	-
4.3.	Здоровое питание: как экономически эффективно использовать пролонгированный тренд.	4	2	-	2	-

*- текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

5.4.2 Матрица формирования профессиональных компетенций дисциплины «Маркетинг продукции и услуг»

№ темы	Наименование тем дисциплины	Кол. часов	Профессиональные компетенции		
			ПК-1	ПК -2	ПК-3
4.1.	Основные направления развития современного маркетинга.	3	+	+	+
4.2.	Управление поведением потребителей с учетом основных тенденций в питании.	3	+	+	+
4.3	Здоровое питание: как экономически эффективно использовать пролонгированный тренд.	4	+	+	+

5.4.3. Содержание дисциплины «Маркетинг продукции и услуг»

Лекции 4 часа

Тема 1. Основные направления развития современного маркетинга (1 час)

Термины и определения. Стратегический и операционный маркетинг. Классификация потребностей; потребительская ценность. Факторы внешней среды, влияющие на потребителей. Психологические типы потребителей. Классификация по разным маркетинговым признакам. Типология (сегментирование) потребителей продукции и услуг. Характеристика потенциальных потребителей. Поколение Z и его особенности. Тенденции развития ресторанного рынка и маркетинг начала XXI века. Управлением продажами, как мотивация персонала, и как усовершенствование бизнес- процессов.

Тема 2. Управление поведением потребителей с учетом основных тенденций в питании (1час)

Внутренний маркетинг в предприятиях питания. Концепция, схема, программа внутреннего маркетинга. Методы измерения степени удовлетворенности потребителей. Мотивационные тесты. Разработка инновационной продукции и планирование ее

коммерциализации. Продвижение услуг предприятий общественного питания. Инновации и основанные на них концепции продвижения продуктов и услуг предприятий питания

Тема 3. Здоровое питание: как экономически эффективно использовать пролонгированный тренд (2 часа)

Маркетинговая кампания: виды, составные элементы и этапы. Особенности проведения маркетинговых кампаний в предприятиях питания. Основы успешной маркетинговой кампании. Примеры маркетинговых компаний и анализ их результатов на предприятиях общественного питания в России и СНГ. Принципы здорового питания как современный тренд ресторанного бизнеса. Концептуальные положения ЗОЖ и государственной программы «Активное долголетие». Практика организации здорового питания в предприятиях ресторанного бизнеса. Научное обоснование принципов здорового питания.

Перечень практических занятий (2часа)

№ темы	Тема практического занятия	Кол. час.
4.1.	Типология (сегментирование) потребителей продукции и услуг.	1
4.2.	Методы исследования мнений потребителей об инновационной продукции	1

Задания для самостоятельной работы (4 часа)

№ темы	Задания для самостоятельной работы	Кол. час.
4.1.	**Задание 1. Управлением продажами, как мотивация персонала, и как усовершенствование бизнес- процессов** Рекомендуемая литература: 1. Орлов, Г. Ю. Рестомаркетинг. От хаоса к системе / Г. Ю. Орлов, Я. С. Пак. – М.: Ресторанные ведомости, 2022. – 218 с. – ISBN 978-5-6044967-8-7 2. Тюменева, М.В. PROдвижение ресторана. Максимум эффективности. Минимум затрат / М.В. Тюменева. – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 192 с. – Перед загл. авт.: Мария Тюменева. – ISBN 978-5-6044967-1-8.	1
4.2.	**Задание 2. Продвижение услуг общественного питания** Рекомендуемая литература: 1. Орлов, Г. Ю. Рестомаркетинг. От хаоса к системе / Г. Ю. Орлов, Я. С. Пак. – М.: Ресторанные ведомости, 2022. – 218 с. – ISBN 978-5-6044967-8-7 2. Тюменева, М.В. PROдвижение ресторана. Максимум эффективности. Минимум затрат / М.В. Тюменева. – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 192 с. – Перед загл. авт.: Мария Тюменева. – ISBN 978-5-6044967-1-8.	1
4.3.	**Задание 3.** Разработка рекомендаций по формированию культуры здорового питания разных возрастных групп Рекомендуемая литература: 1. Формирование здорового образа жизни. Гигиенические и эпидемиологические методы в изучении неинфекционных заболеваний: учеб, пособие / Н.В. Лукьяненко, Т.В. Сафьянова, В.И. Орлов [и др.]; под ред. д-ра мед. наук, заел, врача РФ Н.В. Лукьяненко. Москва: ИНФРА-М, 2019. - 104 с	2
Всего:		4

5.3.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Маркетинг продукции и услуг»

1. О защите прав потребителей: закон РФ от 09.01.1996 г. №2300-1(с изм. и доп.)

2. Правила оказания услуг общественного питания: утв. постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515

3. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению

4. ГОСТ Р 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

5. ГОСТ Р 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

6. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации. МР 2.3.1.0253-21.2.3.

7. Бессонова, Л. П. Применение метода QFD в улучшении качества пищевых продуктов и услуг общественного питания монография / Л. П. Бессонова. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2022. – 232 с.: ил. – Библиогр.: с. 199-200. – ISBN 978-5-98879-108-9.

8. Лукина, А. В. Маркетинг товаров и услуг: учебное пособие / А.В. Лукина. - 2-е изд., доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. - 239 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-686-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1371939 (дата обращения: 23.11.2023). – Режим доступа: по подписке.

9. Орлов, Г. Ю. Рестомаркетинг. От хаоса к системе / Г. Ю. Орлов, Я. С. Пак. – М.: Ресторанные ведомости, 2022. – 218 с. – ISBN 978-5-6044967-8-7

10. Перекалина, Н. С. Продуктовые и процессные инновации в маркетинге: моногр. / Н. С. Перекалина, С. П. Казаков, И.В. Рожков. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. – 249 с.: ил. – (Наука и практика). – ISBN 978-5-369-01212-3. – ISBN 978-5-16-006810-7.

11. Смирнов, В. А. Growth Hacking: как раскрутить стартап с нуля / В.А. Смирнов. – Санкт-Петербург: БХВ-Петербург, 2020. – 240 с. – (С нуля). – Перед загл. авт.: Виталий Смирнов. – ISBN 978-5-9775-6610-0

12. Соловьев, Б. А. Маркетинг: учебник / Б.А. Соловьев, А.А. Мешков, Б.В. Мусатов. - Москва: ИНФРА-М, 2024. - 337 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019076-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084408 (дата обращения: 23.11.2023). – Режим доступа: по подписке.

13. Тюменева, М.В. PROдвижение ресторана. Максимум эффективности. Минимум затрат / М.В. Тюменева. – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 192 с. – Перед загл. авт.: Мария Тюменева. – ISBN 978-5-6044967-1-8.

14. Формирование здорового образа жизни. Гигиенические и эпидемиологические методы в изучении неинфекционных заболеваний: учеб, пособие / Н.В. Лукьяненко, Т.В. Сафьянова, В.И. Орлов [и др.]; под ред. д-ра мед. наук, заел, врача РФ Н.В. Лукьяненко. Москва: ИНФРА-М, 2019. - 104 с.

Интернет ресурсы:

1. СДО «Прометей» - Режим доступа: http://cdo.bupk.ru/
2. ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://www.book.ru
3. ЭБС Университетская библиотека онлайн - Режим доступа: http://biblioclub.ru
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru
5. Справочно-правовая система «Гарант» - Режим доступа: http://www.garant.ru

5.5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины «Менеджмент в ресторанном бизнесе»

5.5.1. Учебно-тематический план дисциплины «Менеджмент в ресторанном бизнесе»

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего, час.	В том числе			Форма контроля*
			лекции	практич. занятия	самост. работа	
5.1.	**Менеджмент в ресторанном**	10	4	2	4	-
5.1.	Основы стратегического управления на предприятиях общественного	4	2	-	2	-
5.2.	Управленческие решения	6	2	2	2	-

*- текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

5.5.2 Матрица формирования профессиональных компетенций в дисциплине «Менеджмент в ресторанном бизнесе»

№ темы	Наименование тем дисциплины	Кол. часов	Профессиональные компетенции		
			ПК-1	ПК -2	ПК-3
5.1.	Основы стратегического управления на предприятиях общественного питания	4	+	+	+
5.2.	Управленческие решения	6	+	+	+

5.5.3. Содержание дисциплины «Менеджмент в ресторанном бизнесе»

Лекции 4 часа

Тема 1. Основы стратегического управления на предприятиях общественного питания (2 часа).

Системный и процессный подходы к управлению, их достоинства и риски в предприятиях питания. Операционный менеджмент в предприятиях питания. Стратегическая роль и задачи предприятия. Влияние потребителей на цели и задачи предприятия. Стратегическое планирование и жизненный цикл предприятия. Внедрение стратегии

Тема 2. Управленческие решения (2 часа).

Понятие и цель управленческого решения. Разработка и принятие управленческих решений. Определение критериев эффективности при принятии решения. Рациональные и креативные решения. Техники принятия рациональных решений. Типичные ошибки, допускаемые при принятии рациональных решений. Техники креативности. Внедрение решений.

Перечень практических занятий (2часа)

№ темы	Тема практического занятия	Кол. час.
5.2.	Типичные ошибки, допускаемые при принятии рациональных управленческих решений. Разбор кейсов	2

Задания для самостоятельной работы (4 часа)

№ темы	Наименование самостоятельной работы	Кол. час
5.1.	**Задание 1.** Стратегические, тактические и оперативные аспекты управления операциями в производстве и сервисной сфере Рекомендуемая литература: 1. Виханский, О. С. Менеджмент: Учебник / Виханский О.С., Наумов А.И., - 6-е изд., перераб. и доп - Москва :Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 656 с. 2. Смирнов, В. А. Growth Hacking: как раскрутить стартап с нуля / В.А. Смирнов. – Санкт-Петербург: БХВ-Петербург, 2020. – 240 с. – (С нуля). – Перед загл. авт.: Виталий Смирнов. – ISBN 978-5-9775-6610-0	2
5.2.	**Задание 2.** Разработка, принятие и внедрение управленческих решений. Рекомендуемая литература: 1. Победоносцева, Е. Все дело в людях. Ваш ресторан. Как из персонала сделать команду / Е. Победоносцева. – М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 304 с.: ил. – ISBN 978-5-9908119-8-0. 2. Домащенко, Д. В. Современные подходы к корпоративному риск-менеджменту: методы и инструменты / Д.В. Домащенко, Ю.Ю. Финогенова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 303 с.: ил. – ISBN 978-5-9776-0427-7. – ISBN 978-5-16-012022-5	2
Всего:		4

5.3.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Менеджмент в ресторанном бизнесе»

Нормативная и учебная литература:

1. Виханский, О. С. Менеджмент: Учебник / Виханский О.С., Наумов А.И., - 6-е изд., перераб. и доп - Москва :Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 656 с.

3.Домащенко, Д. В. Современные подходы к корпоративному риск-менеджменту: методы и инструменты / Д.В. Домащенко, Ю.Ю. Финогенова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 303 с.: ил. – ISBN 978-5-9776-0427-7. – ISBN 978-5-16-012022-5

4.Операционный менеджмент. Учебник / Трачук А.В. и др.Москва: КноРус, 2020 - 360 с.

5.Победоносцева, Е. Все дело в людях. Ваш ресторан. Как из персонала сделать команду / Е. Победоносцева. – М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 304 с.: ил. – ISBN 978-5-9908119-8-0.

6.Смирнов, В. А. Growth Hacking: как раскрутить стартап с нуля / В.А. Смирнов. – Санкт-Петербург: БХВ-Петербург, 2020. – 240 с. – (С нуля). – Перед загл. авт.: Виталий Смирнов. – ISBN 978-5-9775-6610-0

7.Тюменева, М. В. PROдвижение ресторана. Максимум эффективности. Минимум затрат / М.В. Тюменева. – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 192 с. – Перед загл. авт.: Мария Тюменева. – ISBN 978-5-6044967-1-8.

8.Щепетова, И. В. Ресторан глазами гостя. Новый взгляд на бизнес / И.В. Щепетова. – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 149 с.: ил. – Перед загл. авт.: Инна Щепетова. – ISBN 978-5-6044967-3-2.

Интернет ресурсы:

1. СДО «Прометей» - Режим доступа: http://cdo.bupk.ru/
2. ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://www.book.ru
3. ЭБС Университетская библиотека онлайн - Режим доступа: http://biblioclub.ru
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru
5. Справочно-правовая система «Гарант» - Режим доступа: http://www.garant.ru

5.6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины «Франчайзинг в ресторанном бизнесе»

5.6.1. Учебно-тематический план
дисциплины «Франчайзинг в ресторанном бизнесе»

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего час.	в том числе			Форма контроля*
			лекции	практич. занятия	самост. работа	
6.	**Франчайзинг в ресторанном**	10	4	2	4	Т
6.1.	Сущность и история франчайзинга. Виды франчайзинговых платежей. Правовое обеспечение франчайзинговых взаимоотношений	2	1		1	
6.2.	Виды франчайзинга и модели франчайзинговых систем. Эффективность франчайзинга, как модели бизнеса	3	1	1	1	
6.3	Особенности франчайзинга в общественном питании	5	2	1	2	

*- текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

5.6.2 Матрица формирования профессиональных компетенций дисциплины «Франчайзинг в ресторанном бизнесе»

№ темы	Наименование тем дисциплины	Кол. часов	Профессиональные компетенции		
			ПК-1	ПК -2	ПК-3
6.1.	Сущность и история франчайзинга. Виды франчайзинговых платежей. Правовое обеспечение франчайзинговых взаимоотношений	2	+	+	+
6.2.	Виды франчайзинга и модели франчайзинговых систем. Эффективность франчайзинга, как модели бизнеса	3	+	+	+
6.3	Особенности франчайзинга в общественном питании.	5	+	+	+

5.6.3. Содержание дисциплины «Франчайзинг в ресторанном бизнесе»

Лекции 4 часа

Тема 1. Сущность и история франчайзинга. Виды франчайзинговых платежей. Правовое обеспечение франчайзинговых взаимоотношений (1час).

Понятие франчайзинга, история возникновения, схема франчайзинговых взаимоотношений. Паушальные платежи. Роялти. Маркетинговые взносы франчайзи. Прочие сопутствующие доходы, скрытые платежи. Договор коммерческой концессии. Лицензионный договор, исключительная и неисключительная лицензия.

Тема 2. Виды франчайзинга и модели франчайзинговых систем. Эффективность франчайзинга, как модели бизнеса (1час).

Производственный франчайзинг. Сервисный франчайзинг. Товарный (сбытовой)

франчайзинг. Деловой франчайзинг (бизнес-формат). «Золотая», «серебряная», мастер-франшиза, корпоративная франшиза, франшиза систем филиалов. Модель франчайзинговой сети для нового бизнеса. Эффективность франчайзинга, как модели бизнеса. Франчайзинг в мире. Франчайзинг в России. Преимущества и недостатки для франчайзи. Преимущества и недостатки для франчайзера. Влияние франчайзинга на потребителя.

Тема 3. Особенности франчайзинга в общественном питании (2 час.).

Особенности франчайзинга в общественном питании. Отраслевые особенности ресторанного бизнеса в России. Формы контроля. Дистанционный контроль. Дистанционный формальный информативный контроль. Способы реализации отдельных форм контроля. Метод «тайного покупателя». Мотивирующий контроль персонала (дистанционный или контактный). Дистанционный и/или контактный неформальный контроль. Контроль с отрицательной мотивацией. Контроль с положительной мотивацией. «Три кита» системы контроля франчайзинговой сети. Информационные системы, предлагающие франшизы. Основные факторы оценки, методы выбора франшизы. Кейс «Оценка и выбор франшизы в общественном питании». Методика разработки франчайзингового предложения в общественном питании. Бренд, управление брендом. Защита бренда от копирования. Продвижение бренда. Стандартный циркуляр предложения франшизы. Территориальные границы франшизы. Обязанности франчайзера. Обязанности франчайзи. Ценообразование франшизы. Модель платежей. Срок действия франшизы.

Перечень практических занятий (2часа)

№ темы	Тема практического занятия	Кол. час.
6.2.	Эффективность франчайзинга, как модели бизнеса. Аналитический кейс. Оценка и выбор франшизы в общественном питании. Разбор кейса	1
6.3	Методика разработки франчайзингового предложения в общественном питании	1

Задания для самостоятельной работы (4 часа)

№ темы	Наименование самостоятельной работы	Кол. час.
6.1.	**Задание 1. Изучение нормативно-правовой базы по организации франчайзинговых отношений** Рекомендуемая литература: 1. Гражданский Кодекс Российской Федерации (часть 1) от 30.11.1994 г. №51-ФЗ (с изм. и доп.) 2. Гражданский Кодекс Российской Федерации (часть 4) от 18.12.2006 г. №230-ФЗ (с изм. и доп.)	1
6.2.	**Задание 2. Модель франчайзинговой сети для нового бизнеса.** Рекомендуемая литература: 1. Иванов, Г. Г. Франчайзинг в торговле: Учебное пособие / Г.Г. Иванов, Е.С. Холин. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 104 с. 2. Юрицин, А. А. Франчайзинг и договор коммерческой концессии: итоги и перспективы правового регулирования: Монография / Юрицин А.А. - Москва :Юстицинформ, 2018. - 264 с.	1
6.3.	**Задание 3. «Три кита» системы контроля франчайзинговой сети** Рекомендуемая литература: 3. Иванов, Г. Г. Франчайзинг в торговле: Учебное пособие / Г.Г. Иванов, Е.С. Холин. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 104 с. 4. Тюменева, М. В. PROдвижение ресторана. Максимум эффективности. Минимум затрат / М.В. Тюменева. – М.: Ресторанные	2

	ведомости, 2021. – 192 с. – Перед загл. авт.: Мария Тюменева. – ISBN 978-5-6044967-1-8	
Всего:		4

5.6.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Франчайзинг в ресторанном бизнесе»

Нормативная и учебная литература

1. Гражданский Кодекс Российской Федерации (часть 1) от 30.11.1994 г. №51-ФЗ (с изм. и доп.)
2. Гражданский Кодекс Российской Федерации (часть 4) от 18.12.2006 г. №230-ФЗ (с изм. и доп.)
5. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) от 31.07.1998 г. №146-ФЗ (с изм. и доп.)
6. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 г. №117-ФЗ (с изм. и доп.)
7. Виханский, О. С. Менеджмент: Учебник / Виханский О.С., Наумов А.И., - 6-е изд., перераб. и доп - Москва :Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 656 с.
8. Дегтярева, О.И. Управление рисками в международном бизнесе: учебник / О.И. Дегтярева. - Москва: Флинта, 2019. - 342 с.
9. Иванов, Г. Г. Франчайзинг в торговле: Учебное пособие / Г.Г. Иванов, Е.С. Холин. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 104 с.
10. Парслоу, Эрик. Коучинг и наставничество: практические методы обучения и развития / Эрик Парслоу, Мелвилл Лидхем; под ред. Дайан Ньюэлл; [пер. с англ. М. Чомахидзе-Дорониной]. – 3-е изд. – М.: Библос, 2021. – 434, [14] с.: ил. – Книга рекомендована Международной академией коучинга ICA и Международной школой бизнеса IBS-Plekhanov. – Загл. и авт. ориг.: Coaching and Mentoring / Eric Parsloe and Melville Leedham. – ISBN 978-5-905641-75-6.
11. Смирнов, В. А. Growth Hacking: как раскрутить стартап с нуля / В.А. Смирнов. – Санкт-Петербург: БХВ-Петербург, 2020. – 240 с. – (С нуля). – Перед загл. авт.: Виталий Смирнов. – ISBN 978-5-9775-6610-0
12. Тюменева, М. В. PROдвижение ресторана. Максимум эффективности. Минимум затрат / М.В. Тюменева. – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 192 с. – Перед загл. авт.: Мария Тюменева. – ISBN 978-5-6044967-1-8.
13. Юрицин, А. А. Франчайзинг и договор коммерческой концессии: итоги и перспективы правового регулирования: Монография / Юрицин А.А. - Москва :Юстицинформ, 2018. - 264 с.

Интернет ресурсы:

1. СДО «Прометей» - Режим доступа: http://cdo.bupk.ru/
2. ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://www.book.ru
3. ЭБС Университетская библиотека онлайн - Режим доступа: http://biblioclub.ru
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru
5. Справочно-правовая система «Гарант» - Режим доступа: http://www.garant.ru

5.7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины « Безопасность пищевых продуктов в ресторанном бизнесе»

5.7.1. Учебно-тематический план
дисциплины «Безопасность пищевых продуктов в ресторанном бизнесе»

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего, час.	В том числе			Форма контроля*
			лекции	практич. занятия	самост. работа	
7.	Безопасность пищевых продуктов в ресторанном бизнесе	10	4	4	2	
7.1.	Нормативная документация в области санитарного	5	2	2	1	
7.2.	Система безопасности НАССР	5	2	2	1	

*- текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрены

5.7.2 Матрица формирования профессиональных компетенций в дисциплине «Пищевая безопасность в ресторанном бизнесе»

№ темы	Наименование тем дисциплины	Кол. часов	Профессиональные компетенции		
			ПК -1	ПК-2	ПК-3
7.1.	Нормативная документация в области санитарного законодательства.	5	+	+	+
7.2.	Система безопасности НАССР	5	+	+	+

5.7.3. Содержание дисциплины
« Безопасность пищевых продуктов в ресторанном бизнесе»

Лекции 4 часа

Тема 1. Нормативная документация в области санитарного законодательства (2 час.)

Понятие безопасности питания. Основные законодательные и нормативные документы: федеральные законы, технические регламенты таможенного союза, постановления правительства. Гигиенические требования к продуктам питания и сырью, международное законодательство в области обеспечения безопасности. Санитарные требования к оборудованию, посуде, транспортированию пищевых продуктов, приему, производству и хранению пищевых продуктов. Личная гигиена. Ответственность руководителя предприятия общественного питания в области санитарного законодательства

Тема 2. Система безопасности НАССР (2 час.)

Принципы НАССР. Виды опасностей на предприятии питания. Критические контрольные точки, алгоритм выявления ККТ, план НАССР. Программа предварительных условий: размещение организаций, уборка территории, требование к размещению производственных помещений, уборка помещений. ЗД: дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Методы проведения.

Перечень практических занятий (4часа)

№ темы	Тема практического занятия	Кол. час.
7.1.	Изучение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	2
7.2.	Разработка политики предприятия в области безопасности пищевой продукции. Составление документации для программы предварительных условий. Разработка плана НАССР. Разбор кейсов	2

Задания для самостоятельной работы (2 часа)

№ темы	Задания для самостоятельной работы	Кол. час.
7.1.	**Задание 1. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям питания** Рекомендуемая литература: 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	1
7.2.	**Задание 2. Гигиенические требования к персоналу, медицинские осмотры** Рекомендуемая литература: 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	1

5.7.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины « Безопасность пищевых продуктов в ресторанном бизнесе»

Нормативная и учебная литература

1. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (с изм. и доп.)

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 0201. 2000 г.№29-ФЗ (с изм. и доп.)

3. О безопасности пищевой продукции: техн. регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011: решение комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 г. №880

4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

5. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП

6. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

7. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. МР 5.1.0098-14

8. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник/ Позняковский В. М. М.: ИНФРА-М, 2020. - 269 с.

9. Бессонова, Л. П. Применение метода QFD в улучшении качества пищевых продуктов и услуг общественного питания: монография / Л. П. Бессонова. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2022. – 232 с.: ил. – Библиогр.: с. 199-200. – ISBN 978-5-98879-108-9.

10. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 544 с.
11. Ильяшенко, Н. Г. Микроорганизмы и окружающая среда: учеб, пособие / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 195 с.
12. Павел Щучинов. Формула доставки еды: создание и управление – М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 188 с.: ил. – ISBN 978-5-6044967-9-4.
13. Соколов, А. Ю. Управление пищевой безопасностью: учебное пособие / А. Ю. Соколов, Рос. экон. ун-т им. Г.В. Плеханова. – М.: КноРус, 2021. – 158 с. – (Бакалавриат). – ISBN 978-5-406-07891-4.
14. Энциклопедия питания: справочное издание: в 10 т. / Общ.ред. А.И. Черевко, В.М. Михайлов. – 2-е изд. – М.: КноРус, 2021

Интернет ресурсы:

1. СДО «Прометей» - Режим доступа: http://cdo.bupk.ru/
2. ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: https://www.book.ru
3. ЭБС Университетская библиотека онлайн - Режим доступа: http://biblioclub.ru
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru
5. Справочно-правовая система «Гарант» - Режим доступа: http://www.garant.ru

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Кадровые условия и образовательные технологии

Для обеспечения качества обучения слушателей и обеспечения достижения цели программы повышения квалификации к учебному процессу привлекается высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав университета, филиалов университета, а также других вузов. Рекомендуется привлечение к учебным занятиям высококвалифицированных практических работников по профилю программы.

Образовательные технологии

Аудиторные занятия проводятся с использованием активных образовательных технологий, при этом 100% занятий от общей длительности дополнительной профессиональной программы проводятся с применением компьютерных образовательных технологий и мультимедийных средств.

Лекция с применением активных форма обучения - предоставляет возможность слушателям по мере получения информации от преподавателя задавать вопросы и тем самым раскрывать конкретное содержание темы в аспекте наиболее актуальном для конкретной аудитории. Помимо этого, преподаватель предусматривает время на дополнение слушателями материала лекции собственными мнениями и наблюдениями.

Основной формой контроля в таких случаях предусмотрена дискуссия, в процессе которой оценивается активность слушателя, грамотность суждений, гражданская позиция.

Практические занятия направлены на углубление научно-теоретических знаний и овладение определёнными методами работы, в процессе которых вырабатываются умения и навыки выполнения тех или иных практических действий.

Цель практических занятий - углублять, расширять, детализировать знания, полученные на лекции, в обобщённой форме и содействовать выработке навыков профессиональной деятельности.

Реализация практикоориентированного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, в сочетании с самостоятельной работой с целью формирования и развития профессиональных компетенций слушателей:

компьютерных симуляций;

деловых и ролевых игр;

разбора конкретных ситуаций;

психологических и иных тренингов.

При проведении лекционных и практических занятий преподавателями и слушателями используется медиа-проектор для демонстрации презентаций.

6.2. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
учебная аудитория для проведения занятий всех видов	лекции, практичес-кие занятия	специализированная мебель: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Компьютеры ОС-Windows XP, MS Office 2016. Мультимедийное оборудование, выход в Интернет
помещение для самостоятельной работы (читальный зал)	самостоя-тельная работа	специализированная мебель: столы, стулья для обучающихся. Выход в Интернет Компьютеры. ОС-Windows XP, MS Office 2016.

7. Формы аттестации

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 форме устного опроса.

Оценочные материалы к зачету – контрольные вопросы, приведены в п.8.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по итоговой аттестации по программе повышения квалификации

Примерные вопросы для подготовки к итоговой аттестации по программе повышения квалификации «Экономика и управление рестораном»

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 НАССР, ее принципы и этапы

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

16. Основные этапы маркетинга ресторана
17. Стратегии цифрового маркетинга для ресторана
18. Программы лояльности ресторана
19. Маркетинговая стратегия по работе с отзывами
20. Сайт с меню и блог о ресторане – инструмент выстраивания лояльных отношений с клиентами
21. Использование различных CRM –инструментов для автоматизации взаимодействия с клиентами
22. Мобильные приложения для заказа еды на дом
23. Контекстная и таргетированная реклама
24. Информация на сайтах интернет-листингов
25. Основные положения ресторанного менеджмента.
26. Бизнес по франшизе: какие трудности ждут ресторатора?
27. Перспективы франчайзинга в ресторанном бизнесе

ПК - 3 – Управление персоналом ресторана

28. Нормативная и методическая документация в сфере управления персоналом предприятий питания.
29. Методы управления персоналом и их применение в ресторанном бизнесе.
30. Служба управления персоналом: функции, структура, оценка эффективности.
31. Кадровая политика организации: понятие, содержание, принципы, виды.
32. Аутсорсинг в управлении персоналом. Аутстаффинг персонала.
33. Методы мотивации на предприятиях питания.
34. Элементы психологической мотивации и признаки демотивации.
35. Должностные инструкции в ресторанном бизнесе
36. Групповое интервью с сотрудниками.
37. Личность руководителя на предприятиях питания.
38. Методы оценки эффективности управленческих процессов.
39. Методы организации командной работы.
40. Кадровая политика предприятий питания.
41. Культура ресторана: установки высшего руководства, убеждения, ценности, миссия, стратегия

9. Составители программы

Горелова И.Е., к.э.н., доцент
зам. зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин _____

Согласовано:
Белецкая Н.М., руководитель
Центра дополнительного образования
БУКЭП, профессор _____

Раздольская И.В,
заведующая кафедрой маркетинга
и менеджмента д.э.н., профессор _____

Кононенко Р.В., зав. кафедрой экономики
к.э.н, доцент _____