

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор АНО ДПО

«Школа ресторанных менеджеров»

«Н.С. Перевиченко»

«_____» _____ 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт

Непрерывного образования»

«_____» _____ 2022 г. Е.В. Мошкина

«_____» _____ 2022 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

«Управляющий предприятием питания»

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Программа профессиональной переподготовки «Управляющий предприятием питания» (далее – Программа) направлена на освоение слушателями такого вида деятельности, как управление предприятиями сферы общественного питания, пятого уровня квалификации.

Слушатели получают навыки планирования, организации, мотивации и контроля текущей деятельности сотрудников, служб, отделов предприятия, изучают технологию производства продукции и обслуживания посетителей заведения на требуемом уровне качества сервиса. Программа также готовит слушателей к продолжению менеджмент-образования, учит получать новые знания, основываясь на приобретенных навыках.

1.2. Цель программы

Цель программы — приобретение слушателями знаний и умений, необходимых для эффективной деятельности и развития профессионального взгляда на выбор методов управления предприятиями сферы общественного питания.

Программа разработана на основе профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. №281н.

Слушатель, успешно завершивший обучение по данной программе, получает диплом о профессиональной переподготовке с правом ведения новой профессиональной деятельности в сфере предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания.

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Управляющий предприятием питания» обеспечивает достижение пятого уровня квалификации в соответствии с требованиями профессионального стандарта 033.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. №281н.

Программа является преемственной к основным образовательным программам высшего образования бакалавриата направлений подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Компетенции (трудовые функции) в соответствии с профессиональным стандартом 033.008 «Руководитель предприятия питания»:

Код обобщенной трудовой функции: А – Управление и контроль текущей деятельности сотрудников, служб, отделов.

Наименование трудовой функции:

- А/01.5 – Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы.
- А/02.5 – Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания.

1.4. Планируемые результаты обучения

Слушатель, освоивший программу, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

РО1. Знать технологию организации процесса питания.

РО2. Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах.

РО3. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания.

РО4. Разрабатывать и проводить вводный и текущий инструктаж подчиненных.

РО5. Применять стратегические и тактические методы управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов.

РО6. Применять методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации

РО7. Представлять технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания, специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы.

РО8. Знать основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, требования охраны труда на рабочем месте.

1.5. Категория слушателей

Специалисты предприятий, которым интересно и необходимо освоить новый вид профессиональной деятельности – управление в сфере общественного питания (ресторанного бизнеса).

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

В соответствии с требованиями к образованию и обучению, предъявляемыми к 5 уровню квалификации профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», необходимо иметь среднее профессиональное образование.

1.7. Продолжительность обучения

Трудоемкость обучения по данной программе составляет 256 академических часов, включая самостоятельную работу слушателей.

1.8. Форма обучения

Очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

1.9. Форма реализации

Сетевая, с участием ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» и АНО ДПО «Школа ресторанного менеджмента», по договору от 28.07.2020 года о совместном участии в сетевой форме реализации образовательных программ и основных программ профессионального обучения в области ресторанного менеджмента и гастрономии.

1.10. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению).

Аудитория с проекционным оборудованием.

Для доступа к учебным материалам на платформе e.sfu-kras.ru слушателям необходимо стандартное программное обеспечение (операционная система, офисные программы) и выход в интернет.

1.11. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки

Особенности построения программы переподготовки «Управляющий предприятием питания»:

- модульная структура программы;
- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин (модулей);
- выполнение итоговых аттестационных работ по реальному заданию;
- применение электронных образовательных ресурсов.

1.12. Документ об образовании: диплом о профессиональной переподготовке установленного образца.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Управляющий предприятием питания»

Форма обучения – очно-заочная
 Срок обучения – 256 часов

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч.	Контактные часы		СРС, ч.	Формы контроля
				Лекции	Практические и семинарские занятия		
1.	Менеджмент организации	50	12	8	4	38	Зачет
2.	Технология и организация общественного питания	50	12	8	8	34	Зачет
3.	Ресторанный сервис	40	12	6	6	28	Зачет
4.	Управление персоналом в ресторанном бизнесе	40	12	6	6	28	Зачет
5.	Финансовая деятельность в ресторанном бизнесе	40	16	8	8	24	Зачет
	Итоговый контроль	36	14	-	14	22	Защита итоговой аттестационной работы (проекта)
	Итого	256	82	36	46	174	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Управляющий предприятием питания»

Категория слушателей: специалисты предприятий, которым интересно и необходимо освоить новый вид профессиональной деятельности – управление в сфере общественного питания (ресторанного бизнеса).
 Срок обучения: 256 часов.

Форма обучения: очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

Режим занятий: 5 часов в день.

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч.	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практ. и семинарские занятия		
1.	Менеджмент организации	50	12	8	4	38	PO3, PO5, PO6
1.1.	Введение в менеджмент	24	6	4	2	18	
1.1.1	Место и роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике	8	2	1	1	6	
1.1.2	Основные аспекты современного менеджмента	8	2	2	-	6	
1.1.3	Организационная среда предприятия ресторанного бизнеса	8	2	1	1	6	
1.2.	Менеджмент организации: Системный подход в ресторанном бизнесе	26	6	4	2	20	
1.2.1	Система управления. Управленческая способность	8	2	1	1	6	
1.2.2	Механизм и структура управления	8	2	2	-	6	
1.2.3	Процесс управления и механизм развития менеджмента	10	2	1	1	8	
2.	Технология и организация общественного питания	50	16	8	8	34	PO1, PO2, PO7, PO8
2.1	Нормативная, техническая и технологическая	12	4	2	2	8	

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч.	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практ. и семинарские занятия		
	документация, регламентирующая качество ресторанной продукции						
2.2	Способы и принципы в технологии приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий	12	4	2	2	8	
2.3	Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в технологии приготовления ресторанной продукции	14	4	2	2	10	
2.4	Технология приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий	12	4	2	2	8	
3.	Ресторанный сервис	40	12	6	6	28	PO4, PO7, PO8
3.1	Сервисная деятельность в системе удовлетворения потребностей	14	4	2	2	10	
3.2	Теория и практика организации обслуживания ресторанного сервиса, технологии продаж	14	4	2	2	10	
3.3	Правила профессионального обслуживания и подготовка ресторана к приему гостей	12	4	2	2	8	
4.	Управление персоналом в ресторанном бизнесе	40	12	6	6	28	PO3, PO5, PO6
4.1	Система и функции управления человеческими ресурсами	10	2	1	1	8	
4.2	Обеспечение организации человеческими ресурсами	10	2	1	1	8	
4.3	Развитие человеческих ресурсов	10	4	2	2	6	
4.4	Оценка и аттестация персонала	10	4	2	2	6	
5.	Финансовая деятельность в ресторанном бизнесе	40	16	8	8	24	PO3, PO5, PO6
5.1	Виды учета в ресторане. Бухгалтерский учет, план счетов, форма отчетности	10	4	2	2	6	
5.2	Характеристика системы управленческого учета	10	4	2	2	6	

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контактн., ч.	Контактные часы		СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Практ. и семинарские занятия		
	предприятия						
5.3	Кассовые операции в общественном питании	10	4	2	2	6	
5.4	Налогообложение в общественном питании. Преимущества и недостатки УНС с объектом «доходы»	10	4	2	2	6	
	Итоговый контроль	36	14	-	14	22	PO1-PO8
	ИТОГО	256	82	36	46	174	

Календарный учебный график*
Дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Управляющий предприятием питания»

Наименование модулей (курсов)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)						Тест	Итоговый контроль
			Лекция	Практ. и семинарские занятия	Лаб. работа	СРС	Консультация	Контр. работа		
Менеджмент организации	1-2	50	8	4	-	38	-	-	-	Зачет
Технология и организация общественного питания	3	50	8	8	-	34	-	-	-	Зачет
Ресторанный сервис	4	40	6	6	-	38	-	-	-	Зачет
Управление персоналом в ресторанном бизнесе	5	40	6	6	-	28	-	-	-	Зачет
Финансовая деятельность в ресторанном бизнесе	5	40	8	8	-	24	-	-	-	Зачет
Итоговая аттестация	6	36	-	14	-	22	-	-	-	Защита итоговой аттестационной работы (проекта)

*Календарный учебный график составляется для программ профессиональной переподготовки и представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, стажировок, итоговой аттестации

II. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Программа предусматривает проведение текущей и итоговой аттестации. Основанием для аттестации является выполнение всех практических заданий каждого модуля (курса) и прохождение тестирования с результатом 60 % и выше.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

Текущая аттестация проводится в виде зачета по модулям программы и защиты итоговой аттестационной работы. Основанием для аттестации является письменная работа с устной защитой проекта.

2.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Аттестация проводится в виде зачета по модулям программы и защиты итоговой аттестационной работы. Основанием для аттестации является письменная работа с устной защитой.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы, домашние самостоятельные задания в каждом модуле/дисциплине.

Итоговая аттестация по программе – защита итоговой аттестационной работы, которая проходит в синхронном формате.

Основная цель итоговой аттестационной работы (ИАР) – выполнить работу, демонстрирующую уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности.

Итоговая аттестационная работа выполняется индивидуально. Темы для итоговой работы формулируются с учетом предмета и выбора электронного обучения и/или дистанционных образовательных технологий. Их название может быть: «Экономическая цель предприятия ресторанного бизнеса и оптимальное принятие решений», «Бизнес-план: порядок разработки бизнес-плана предприятия ресторанного бизнеса», «Предприятие ресторанного бизнеса в условиях рыночной экономики: общая и производственная структура предприятия».

Слушатель предоставляет результат выполненной работы в формате PDF, оформленной в соответствии с методическими рекомендациями и отвечающей требованиям к содержанию итоговой аттестационной работы. Документ прикрепляется в организационный электронный курс программы профессиональной переподготовки «Управляющий предприятием питания» (<https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=25779>).

Требования к итоговой аттестационной работе

1. Грамотное и качественное выполнение и доработка практических и самостоятельных заданий, выполняемых по мере прохождения программы.
2. Полное соблюдение требований к построению текстового документа.
3. Сдача документа в формате PDF с подписями слушателя и научного руководителя на титульном листе.

Критерии оценивания итоговой аттестационной работы

Критерий	Показатели выполнения	Баллы (мин/макс)
Содержание работы	Обоснована актуальность работы	0/2
	Цели и задачи итоговой аттестационной работы определены и согласованы между собой	0/2
	Показана практическая значимость работы	0/2
	Обоснованы формы, методы и приемы для решения проблематики	0/1
	Заключение работы содержит оценку результативности и перспектив результатов работы с указанием трудностей, которые возникли или могут возникнуть	0/1
Доклад/защита работы	Выступление соответствует требованиям публичной речи: материал изложен точно, доступно	0/1
	Презентация оформлена в деловом стиле. Информация представлена в виде тезисов, цитат	0/1
	Получены ответы на вопросы, заданные членами аттестационной комиссии	0/2
Всего		12 баллов

Оценка «отлично» ставится, если слушатель набрал **10–12 баллов**.

Оценка «хорошо» ставится, если слушатель набрал **7–9 баллов**.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если слушатель набрал **5–6 баллов**.

Итоговая аттестационная работа защищается в синхронном формате перед аттестационной комиссией; работа представляется с помощью устного доклада и демонстрации презентации.

Защита итоговой аттестационной работы является обязательной.

Требования к устному докладу в режиме синхронной защиты

1. Приветствие, обращение к членам комиссии и представление (как зовут, кем и где слушатель работает или планирует заниматься), представление научного руководителя.
2. Тема итоговой аттестационной работы.
3. Актуальность, цель и задачи работы.
4. Анализ результатов работы.

5. Заключение.

Продолжительность выступления — 7–8 минут.

По результатам защиты итоговой работы аттестационная комиссия принимает решение о предоставлении слушателям по результатам освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки права заниматься профессиональной деятельностью в сфере общественного питания.

III. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/формы текущего контроля	Используемые ресурсы/инструменты/технологии
PO1. Знать технологию организации процесса питания	Решение расчетно-графических-задач. Тестирование	LMS Moodle
PO2. Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Решение расчетно-графических-задач. Тестирование	LMS Moodle
PO3. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	Решение кейс-задач. Тестирование	LMS Moodle
PO4. Разрабатывать и проводить вводный и текущий инструктаж подчиненных	Решение кейс-задач. Тестирование	LMS Moodle
PO5. Применять стратегические и тактические методы управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов	Решение кейс-задач. Тестирование	LMS Moodle
PO6. Применять методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации	Решение кейс-задач. Тестирование	LMS Moodle
PO7. Представлять технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания, специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы	Решение кейс-задач. Дискуссия. Тестирование	LMS Moodle
PO8. Знать основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, требования охраны труда на рабочем месте	Решение кейс-задач. Тестирование	LMS Moodle

3.2. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения СФУ. Самостоятельно слушателями изучаются представленные кейсы с лучшими практиками реализации контактной работы в условиях ЭО и ДОТ, дополнительные ссылки и материалы по темам курса, а также краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (видео, скринкасты, подкасты, интерактивные справочники, текстовые пояснения).

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА модуля (дисциплины) «Менеджмент организации»

1. Аннотация

Данный модуль затрагивает вопросы научного подхода к управлению: особенности и основные черты; концепцию системного подхода к управлению; цели, структура, функции, задачи, технология, персонал, информация, как основных элементов системы управления; а также зависимость организации от социально-экономической среды, концепцию эффективности менеджмента.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании обучения на данном модуле слушатели будут способны:

РО3. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания.

РО5. Применять стратегические и тактические методы управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов.

РО6. Применять методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации.

2. Содержание

Темы модуля (дисциплины) по видам занятий и часам:

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (семинарских занятий) (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 1. Менеджмент организации (50 часов)			
Тема 1.1 Введение в менеджмент (24 ч.)	Основные термины и определения предметной области (4 ч.)	Работа с терминами и определения предметной области (2 ч.)	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (18 ч.)
Тема 1.1.1 Место и роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике (8 ч.)	Роль ресторанного менеджмента в современном становлении рыночной экономики; концептуальные понятия и особенности ресторанной деятельности (1 ч.)	Индивидуальная работа. Предложить бизнес-идею Вашего предприятия общественного питания (1 ч.). <i>Задание 1.</i> Классификация предприятий общественного питания <i>Задание 2.</i> Мой ресторан	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (6 ч.)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (семинарских занятий) (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 1.1.2 Основные аспекты современного менеджмента (8 ч.)	Основные положения, цели и задачи менеджмента. Какие функции должен выполнять управляющий и каким целям он должен придерживаться, чтобы добиться успеха в своей профессиональной деятельности (2 ч.)	-	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (6 ч.). <i>Задание 3.</i> Правовые особенности предпринимательства <i>Задание 4.</i> SMART-цели моего предпринимательства
Тема 1.1.3 Организационная среда предприятия ресторанного бизнеса (8 ч.)	Мониторинг организационной среды предприятия (1 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (1 ч.). <i>Задание 5.</i> Организационная культура моего ресторана <i>Задание 6.</i> PEST - анализ	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (6 ч.)
Тема 1.2 Менеджмент организации: Системный подход в ресторанном бизнесе (26 ч.)	Основные термины и определения предметной области (4 ч.)	Работа с терминами и определения предметной области (2 ч.)	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (20 ч.)
Тема 1.2.1 Система управления. Управленческая способность (8 ч.)	Общая теория управления. Управление социально-экономическими системами (1 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (1 ч.). <i>Задание 7.</i> Система управления моим предпринимательством: Виды управленческих отношений. Руководство	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (6 ч.)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (семинарских занятий) (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
		коллективом <i>Задание 8.</i> Система управления моим предпринимательство м: Механизм управления	
Тема 1.2.2 Механизм и структура управления (8 ч.)	Функции менеджмента. Системы структуры менеджмента (2 ч.)	-	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (6 ч.). <i>Задание 9.</i> Система управления моим предпринимательство м: Анализ реализации функций менеджмента <i>Задание 10.</i> Система управления моим предпринимательство м: Организация. Структура управления
Тема 1.2.3 Процесс управления и механизм развития менеджмента (10 ч.)	Связующие процессы в менеджменте. Эффективность и качество управления (1 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (1 ч.). <i>Задание 11.</i> Система управления моим предпринимательство м: Этапы процесса управления. Управленческое решение как выбор альтернативы <i>Задание 12.</i> Система управления моим предпринимательство м: Концепция эффективного менеджмента	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (8 ч.)

3. Условия реализации программы модуля

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по программе реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса лекций, мини-аудиолекций, мини-видеолекций, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в форумах / чатах. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя семинарские занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы модуля

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, интерактивные формы обучения, семинарские, мастер-классы, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По данному модулю программы имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателях программы, чат для объявлений и вопросов преподавателям), набор видеолекций, аудиолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю — зачет за выполненные практические задания и за выполненные тесты к лекциям, при условии набора не менее 65% из 100.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания модуля

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Мой ресторан.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельные работы входит изучение материала курса, закрепление и выполнение заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Классификация предприятий общественного питания.

Цель задания: ознакомиться со всем разнообразием видов предприятий общественного питания и понять их различие.

Инструкция:

Шаг 1. Изучить ГОСТ РФ.

Шаг 2. Представить классификацию предприятий общественного питания в виде схемы/рисунка/карты памяти.

Шаг 3. Разместить схему/рисунок/карту памяти в ресурсе.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Задание 2. Мой ресторан.

Цель задания: Предложить бизнес-идею Вашего предприятия общественного питания.

Инструкция:

Шаг 1. Предложить бизнес-идею Вашего предприятия общественного питания, ориентируясь на предложенную классификацию в лекционной части.

Шаг 2. Дать Вашему предприятию название и определить масштаб его деятельности, то есть примерно на какое количество человек оно рассчитано.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Все практические задания и самостоятельные работы, которые будут выполняться в течении курса, войдут в итоговый проект спецификации.

Примеры тестовых заданий к лекциям

1. Понятие, характеризующее суть таких действий, как планирование, организация, регулирование, мотивация и контроль

Выберите один ответ:

a. требования к компетенции менеджера

b. функции управления

c. система управления

d. процесс управления

2. Методы менеджмента, выделяемые в зависимости от масштаба управленческой деятельности

Выберите один или несколько ответов:

- a. конкретные
- b. общие
- c. стимулирующие
- d. экономические
- e. организационные

3. Власть, реализуемая через традиции:

Выберите один ответ:

- a. власть принуждения
- b. законная власть
- c. власть вознаграждения
- d. власть эталона
- e. экспертная власть

4. Элементы механизма системы управления:

Выберите один или несколько ответов:

- a. принципы управления
- b. искусство управления
- c. методы управления
- d. процесс управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

модуля (дисциплины) «Технология и организация общественного питания»

1. Аннотация

Данный модуль затрагивает вопросы технологии и организации общественного питания через изучение нормативных документов, инновационных технологий, современных тенденций кулинарного искусства и технологии приготовления ресторанной продукции.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании обучения на данном модуле слушатели будут способны:

РО1. Знать технологию организации процесса питания.

РО2. Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах..

РО7. Представлять технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания, специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы.

РО8. Знать основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, требования охраны труда на рабочем месте.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (семинарских занятий) (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 2. Технология и организация общественного питания (50 часов)			
Тема 2.1 Нормативная, техническая и технологическая документация, регламентирующая качество ресторанной продукции (12 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 1.</i> Задание по Лекции-1-НТД регламентирующая качество ресторанной продукции	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (8 ч.)
Тема 2.2 Способы и принципы в технологии приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий (12 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 2</i> Механическая и гидромеханическая	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (8 ч.)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (семинарских занятий) (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 2. Технология и организация общественного питания (50 часов)			
		обработка сырья в общественном питании <i>Задание 3</i> Тепловая обработка в общественном питании <i>Задание 4</i> Кратковременное хранение готовой пищи	
Тема 2.3 Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в технологии приготовления ресторанной продукции (14 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 5.</i> Современные тенденции (тренды) в кулинарии 2020 год	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (10 ч.)
Тема 2.4 Технология приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий (12 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 6.</i> Технология приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (8 ч.)

3. Условия реализации программы модуля

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по программе реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса лекций, мини-аудиолекций, мини-видеолекций, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в форумах / чатах. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя семинарские занятия, сочетающие

в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы модуля

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, интерактивные формы обучения, семинарские, мастер-классы, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По данному модулю программы имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателях программы, чат для объявлений и вопросов преподавателям), набор видеолекций, аудиолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю — зачет за выполненные практические задания и за выполненные тесты к лекциям, при условии набора не менее 65% из 100.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания модуля

1. НТД, регламентирующее качество ресторанной продукции.
2. Основные понятия. Термины и определения в общественном питании.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельные работы входит изучение материала курса, закрепление и выполнение заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. НТД, регламентирующее качество ресторанной продукции.

Цель задания: ознакомиться со всем разнообразием нормативной документации предприятий общественного питания.

Инструкция:

Шаг 1. Ответить на вопросы, указанные в таблице 1.

Шаг 2. Используя лекции и Сборник Рецептур, 1981 (см. данный ресурс курса) ответить на вопросы и выполнить задания, указанные в таблице 2.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Задание 2. Основные понятия. Термины и определения в общественном питании.

Цель задания: Ознакомиться с основными терминами и определениями темы.

Инструкция:

Шаг 1. Ответить на вопросы, указанные в таблице 1.

Шаг 2. Ответить на вопросы, указанные в таблице 2.

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Все практические задания и самостоятельные работы, которые будут выполняться в течении курса, войдут в итоговый проект спецификации.

Примеры тестовых заданий к лекциям

1. Какие соусы рекомендуется подавать к блюду «Колбаса жареная» рец.№604 (2 колонка) (выбрать):

Выберите один или несколько ответов:

a. соус красный основной

d. соус луковый с горчицей

b. соус паровой

e. соус майонез

c. молочный соус

2. Запеканка рисовая с творогом имеет рецептуру в Сборнике рецептур (выбрать):

Выберите один ответ:

a. №593

d. №486

b. №712

e. №419

c. №981

3. Нормируемый (%) процент отходов и потерь при холодной обработке из таблицы 32 Сборника рецептур для картофеля сырого очищенного с 1 марта: (выбрать):

Выберите один ответ:

a. 30%

c. 35%

b. 40%

d. 25%

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА модуля (дисциплины) «Ресторанный сервис»

1. Аннотация

Данный модуль затрагивает вопросы организации ресторанного сервиса на предприятиях питания.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании обучения на данном модуле слушатели будут способны:

РО4. Разрабатывать и проводить вводный и текущий инструктаж подчиненных.

РО7. Представлять технологии продаж блюд и напитков, дополнительных услуг предприятий питания, специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы.

РО8. Знать основы охраны здоровья, санитарии и гигиены, требования охраны труда на рабочем месте.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (семинарских занятий) (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 3. Ресторанный сервис (40 часов)			
Тема 3.1 Сервисная деятельность в системе удовлетворения потребностей (14 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 1.</i> Практическое задание «Точки контакта». <i>Задание 2.</i> Практическое задание «Алгоритм обслуживания». <i>Задание 3.</i> Практическое задание «Виды сервиса»	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (10 ч.)
Тема 3.2 Теория и практика организации обслуживания ресторанного сервиса, технологии продаж (14 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 4.</i> Практическое задание	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (10 ч.)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (семинарских занятий) (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
		«Слабые места». Задание 5. Практическое задание «Скрипты». Задание 6. Практическое задание «Третий подход».	
Тема 3.3 Правила профессионального обслуживания и подготовка ресторана к приему гостей (12 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). Задание 7. Практическое задание «Цикл ПДПВ». Задание 8. Практическое задание «ДИСКО». Задание 9. Практическое задание «5 Золотых правил».	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (8 ч.)

3. Условия реализации программы модуля

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по программе реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса лекций, мини-аудиолекций, мини-видеолекций, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в форумах / чатах. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя семинарские занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы модуля

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, интерактивные формы обучения, семинарские, мастер-классы, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По данному модулю программы имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателях программы, чат для объявлений и вопросов преподавателям), набор видеолекций, аудиолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю – зачет за выполненные практические задания и за выполненные тесты к лекциям, при условии набора не менее 65% из 100.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания модуля

1. Точки контакта.
2. Алгоритм обслуживания.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельные работы входит изучение материала курса, закрепление и выполнение заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Точки контакта.

Цель задания: ознакомиться теоретическим аспектом темы и сформировать чек-лист для своего предприятия.

Инструкция:

Шаг 1. Дать определение “точки контакта” (ТК).

Шаг 2. Составить чек-лист ТК (входной группы/торгового зала/внешнего вида и т.д.).

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Задание 2. Алгоритм обслуживания.

Цель задания: ознакомиться с этапами обслуживания клиентов в ресторане.

Инструкция:

Шаг 1. Составить алгоритм обслуживания приветствия гостя.

Шаг 2. Составить алгоритм обслуживания расчета гостя.

Шаг 3. Составить алгоритм обслуживания по приему заказа у гостя

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Все практические задания и самостоятельные работы, которые будут выполняться в течении курса, войдут в итоговый проект спецификации.

Примеры тестовых заданий к лекциям

1. Какой бывает сервис:

Выберите один или несколько ответов:

- | | |
|---------------|-----------------|
| a. русский | e. французский |
| b. японский | f. американский |
| c. китайский | g. итальянский |
| d. английский | |

2. Чек-лист персонала включает:

Выберите один или несколько ответов:

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| a. меню | d. урны |
| b. настроение | e. внешний вид |
| c. алгоритм обслуживания | f. придомовая территория |

3. Чек-листы обычно составляются на:

Выберите один или несколько ответов:

- | | |
|-------------|-------------------|
| a. уборные | d. входная группа |
| b. парковка | e. персонал |
| c. зал | |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

модуля (дисциплины) «Управление персоналом в ресторанном бизнесе»

1. Аннотация

Данный модуль затрагивает вопросы HR-менеджмента предприятий ресторанного бизнеса.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании обучения на данном модуле слушатели будут способны:

PO3. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания.

PO5. Применять стратегические и тактические методы управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов.

PO6. Применять методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (семинарских занятий) (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 4. Управление персоналом в ресторанном бизнесе (40 часов)			
Тема 4.1 Система и функции управления человеческими ресурсами (10 ч.)	Основные термины и определения предметной области (1 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (1 ч.). <i>Задание 1.</i> Анализ нежелательных качеств сотрудников	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (8 ч.)
Тема 4.2 Обеспечение организации человеческими ресурсами (10 ч.)	Основные термины и определения предметной области (1 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (1 ч.). <i>Задание 2.</i> Проективное интервью <i>Задание 3.</i> Кейс-интервью (ситуационное интервью) <i>Задание 4.</i> Поиск ресторанного менеджера***	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (8 ч.)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (семинарских занятий) (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 4.3 Развитие человеческих ресурсов (10 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 5. Методы обучения</i>	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (6 ч.)
Тема 4.4 Оценка и аттестация персонала (10 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 6. Кейс по оценке и аттестации персонала***</i>	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (6 ч.)

3. Условия реализации программы модуля

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по программе реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса лекций, мини-аудиолекций, мини-видеолекций, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в форумах / чатах. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя семинарские занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы модуля

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, интерактивные формы обучения, семинарские, мастер-классы, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По данному модулю программы имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателях программы, чат для объявлений и вопросов преподавателям), набор видеолекций, аудиолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю – зачет за выполненные практические задания и за выполненные тесты к лекциям, при условии набора не менее 65% из 100.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания модуля

1. Анализ нежелательных качеств сотрудников.
2. Кейс-интервью (ситуационное интервью).

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельные работы входит изучение материала курса, закрепление и выполнение заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Анализ нежелательных качеств сотрудников: Составьте для должности из сферы общественного питания или конкретно холдинга Bellini

Цель задания: Рекрутеры часто просят кандидатов перечислить их недостатки. Цель данного вопроса заключается в том, чтобы HR-специалист понял, насколько потенциальный работник самокритичен, правильно ли он оценивает себя и способен ли воспринимать критику..

Инструкция:

Шаг 1. Составьте Список абсолютно неприемлемых качеств, обосновав почему так

Шаг 2. Список нежелательных качеств (то есть по отдельности они могут быть допустимы, но если их будет несколько вместе, то они точно нежелательны), показав их отрицательное влияние на работу

Шаг 3. Список полезных негативных качеств с обоснованием, для какой функции они полезны

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Задание 2. Кейс-интервью (ситуационное интервью).

Цель задания: Рассматриваемая методика основана на построении определенных ситуаций и предложения интервьюируемому описать модель своего поведения или решения данной ситуации. Кандидат в ситуации интервью, безусловно, старается давать так называемые социально-желательные ответы, т. е. показывает, какое поведение он считает социально правильным. Вот тут и можно оценить, насколько данные представления соответствуют ценностям организации, принятым моделям поведения, а также той работе, которую будет выполнять кандидат.

Инструкция:

Шаг 1. Определите по двум любым вопросам из перечня ниже, какие навыки (в области владения системой управления).

Шаг 2. Определите по двум любым вопросам из перечня ниже, ценности (нормы и ценности человека)

Шаг 3. Определите по двум любым вопросам из перечня ниже, качества (личные черты характера)

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Все практические задания и самостоятельные работы, которые будут выполняться в течении курса, войдут в итоговый проект спецификации.

Примеры тестовых заданий к лекциям

1. Фаза воспроизводства персонала, на которой выполняются разработка перспективных и текущих планов, кадровых программ и прогнозирование профессиональной пригодности работника

Выберите один ответ:

- | | |
|----------------------|------------------|
| a. использование | c. распределение |
| b. перераспределение | d. формирование |

2. Специализированная часть программы адаптации включает следующие вопросы

Выберите один или несколько ответов:

- должностные обязанности и ответственность работника
- общее представление о компании
- оплата труда
- требуемая отчетность
- бытовые вопросы работы подразделения

3. Положения о структурных подразделениях относятся к методам

Выберите один ответ:

a. распорядительного
воздействия

b. организационно-
методического
инструктирования

c. организационного
нормирования

d. организационного
регламентирования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

модуля (дисциплины) «Финансовая деятельность в ресторанном бизнесе»

1. Аннотация

Данный модуль затрагивает вопросы HR-менеджмента предприятий ресторанного бизнеса.

Цель модуля (результаты обучения)

По окончании обучения на данном модуле слушатели будут способны:

РО3. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания.

РО5. Применять стратегические и тактические методы управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов.

РО6. Применять методы стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации.

2. Содержание

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (семинарских занятий) (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Модуль 5. Финансовая деятельность в ресторанном бизнесе (40 часов)			
Тема 5.1 Виды учета в ресторане. Бухгалтерский учет, план счетов, форма отчетности (10 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 1.</i> Анализ плана счетов	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (6 ч.)
Тема 5.2 Характеристика системы управленческого учета предприятия (10 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 2.</i> Анализ управленческого учета	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (6 ч.)

№, наименование темы	Содержание лекций (кол-во часов)	Наименование практических (семинарских занятий) (кол-во часов)	Виды СРС (кол-во часов)
Тема 5.3 Кассовые операции в общественном питании (10 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 3.</i> Анализ кассовых операций	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (6 ч.)
Тема 5.4 Налогообложение в общественном питании. Преимущества и недостатки УНС с объектом «доходы» (10 ч.)	Основные термины и определения предметной области (2 ч.)	Индивидуальная работа. Дальнейшая разработка бизнес-идеи Вашего предприятия общественного питания (2 ч.). <i>Задание 4.</i> Система налогообложения конкретного предприятия	Поиск информации по теме. Знакомство с материалами. Сравнение, различия (6 ч.)

3. Условия реализации программы модуля

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по программе реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия). Лекционный материал представляется в виде комплекса лекций, мини-аудиолекций, мини-видеолекций, текстовых материалов, презентаций, размещаемых в LMS Moodle. Данные материалы сопровождаются заданиями и дискуссиями в форумах / чатах. Изучение теоретического материала (СРС) предполагается до и после синхронной части работы.

Материально-технические условия реализации программы

Синхронные занятия реализуются на базе инструментов видеоконференцсвязи и включают в себя семинарские занятия, сочетающие в себе ответы на вопросы, связанные с материалом лекции, в формате дискуссий, а также групповую и индивидуальную работу. Для проведения синхронных занятий (вебинаров со спикерами) применяется программа видеоконференцсвязи Zoom. В качестве площадок для совместной синхронной и асинхронной работы будут использованы комнаты в видеоконференцсвязи Zoom, виртуальные доски и Google-сервисы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы модуля

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает

занятия лекционного типа, интерактивные формы обучения, семинарские, мастер-классы, активные и ситуативные методы обучения.

По данному курсу имеется электронный УМК — электронный курс в LMS Moodle. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По данному модулю программы имеется электронный учебно-методический комплекс в LMS Moodle. УМК содержит: систему навигации по программе (учебно-тематический план, интерактивный график работы по программе, сведения о результатах обучения, о преподавателях программы, чат для объявлений и вопросов преподавателям), набор видеолекций, аудиолекций, презентации к лекциям, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

4. Оценка качества освоения программы модуля (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Форма аттестации по модулю – зачет за выполненные практические задания и за выполненные тесты к лекциям, при условии набора не менее 65% из 100.

Перечень заданий и/или контрольных вопросов

Практические задания модуля

1. Анализ плана счетов холдинга Bellini.
2. Система налогообложения конкретного предприятия.

Задания для самостоятельной работы

В самостоятельные работы входит изучение материала курса, закрепление и выполнение заданий с практических занятий.

Критерии оценивания заданий и/или контрольных вопросов

Баллы	1 балл	2 балла	3 балла
Критерий	Задание выполнено частично, требует серьезной доработки	Задание выполнено, но требует некоторой доработки	Задание выполнено полностью, не требует доработки

Примеры практических заданий

Задание 1. Анализ плана счетов холдинга Bellini

Цель задания: ознакомиться с планом счетов конкретного предприятия и научиться его анализировать.

Инструкция:

- Шаг 1. Ознакомиться с планом счетов
- Шаг 2. Проанализировать план счетов
- Шаг 3. Сделать выводы

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Задание 2. Система налогообложения конкретного предприятия.

Цель задания: научиться определять эффективность и необходимость той или другой системы налогообложения для конкретного предприятия.

Инструкция:

Шаг 1. Рассмотреть существующие системы налогообложения.

Шаг 2. Определить достоинства и недостатки каждой системы налогообложения

Шаг 3. Выбрать систему налогообложения для своего предприятия

Шаг 4. Обосновать свой выбор

Обратную связь по выполненной работе слушатель получит напрямую. Некоторые работы будут прокомментированы на практическом задании.

Все практические задания и самостоятельные работы, которые будут выполняться в течении курса, войдут в итоговый проект спецификации.

Примеры тестовых заданий к лекциям

1. Ссудный процент – это:
 - а) цена, выплачиваемая за использование труда;
 - б) цена, выплачиваемая собственником капитала за использование заемных средств в течение определенного периода времени;
 - в) доход владельца капитала;
 - г) цена, которую готов заплатить потребитель производителю.
2. Издержки и прибыль торгующих организаций включаются в:
 - а) закупочную цену;
 - б) оптовую цену предприятия;
 - в) розничную цену;
 - г) оптовую цену промышленности.
3. Прибыль от реализации – это:
 - а) выручка, полученная от реализации;
 - б) денежное выражение стоимости товаров;
 - в) разность между объемом реализованной продукции и ее себестоимостью;
 - г) чистый доход предприятия.
4. Рентабельность предприятия – это:
 - а) получаемая предприятием прибыль;
 - б) относительная доходность или прибыльность, измеряемая в процентах к затратам средств и капитала;
 - в) отношение прибыли к средней стоимости основных фондов и оборотных средств;
 - г) отношение прибыли к цене изделия.

Литература по модулям программы

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
<i>Основная литература</i>			
1.1	Ховард К., Коротков Э.М.	Опыт менеджера: учеб. пособие	М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2013
1.2	Грибов В.Д., Веснин В.Р.	Теория менеджмента: учеб. пособие	М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2016
1.3	Виханский О.С., Наумов А.И.	Менеджмент: учебник	М.: Издательство «Магистр», 2016
1.4	Поршнева А.Г., Азоев Г.Л., Баранчев В.П., Румянцев З.П., Саломатин Н.А.	Управление организацией: учебник	М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2016
1.5	Кибанов А.Я.	Управление персоналом организации: учебник для высших учебных заведений	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016
1.6	Ратушный А.С.	Технология продукции общественного питания: учебник	М.: Дашков и К, 2016
1.7	Джум Т.А., Зайко Г.М.	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие	М.: Магистр, 2015
<i>Дополнительная литература</i>			
2.1	Коротков Э.М.	Концепция российского менеджмента: учебное пособие	М.: Издательско-консалтинговая компания «ДеКА», 2004
2.2	Чаплина А.Н., Герасимова Е.А., Гнедых Н.Н., Щедрина И.В., Клименкова Т.А.	Методология и методы исследования систем управления современных организаций: учеб. пособие	Красноярск: КГТЭИ, 2011
2.3	Чаплина А.Н., Кошелева И.В., Вашко Т.А.	Культура управления: учеб. пособие	Красноярск: КГТЭИ, 2006
2.4	Чаплина А.Н., Щедрина И.В.	Менеджмент в торговле: учеб. пособие для студентов специальности 080502.65 и направления подготовки 080100.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2010
2.5	Коротков Э.М.	Менеджмент: учебник для бакалавров по направлению и спец. «Менеджмент»	М.: Юрайт, 2012
2.6	Кафидов В.В.	Управление человеческими ресурсами: для бакалавров и специалистов	М.: Питер, 2013
2.7	Генкин Б.М., Никитина И.А.	Управление человеческими ресурсами: учебник для вузов	М.: НОРМА, 2013
2.8	Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов	СПб.: Троицкий мост, 2012
2.9	Кибанов А.Я., Дуракова И.Б.	Управление персоналом организации: актуальные технологии найма, адаптации и аттестации: учеб. пособие	М.: КНОРУС, 2014

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
2.10	Мглинец А.И.	Технология приготовления ресторанной продукции	СПб.: Троицкий мост, 2014
2.11	Федцов В.Г.	Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса	М.: Дашков и К°, 2014
2.12	Жилкова Ю.В., Макаренко З.В., Насырова Л.А., Шариков В.И.	Организация ресторанного бизнеса: учеб. пособие	СПб.: Троицкий мост, 2014
2.13	Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К.	Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016
<i>Методические разработки</i>			
3.1	Клименкова Т.А.	ЭОК «Менеджмент»	СФУ, https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=82
3.2	Щедрина И.В.	ЭОК «Управление человеческими ресурсами»	СФУ, https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=16383
3.3	Евтухова О.М.	Технология приготовления ресторанной продукции: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...38.03.02.16 Высшая школа ресторанного менеджмента]	Красноярск: СФУ, 2018
3.4	Балябина Т.А., Тимофеева А.М.	Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях: учебно-метод. комплекс	Красноярск: СФУ, 2014

Информационное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций, программное обеспечение и др.).

ЭБС «ИНФРА-М»	http://www.znanium.com/
Научная электронная библиотека eLibrary	http://elibrary.ru/defaultx.asp
Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»	http://cyberleninka.ru/
Информационно-справочная система «Консультант плюс»	http://www.consultant.ru/

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Обучение на программе предполагает выполнение текущих заданий в электронном курсе.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Основанием для аттестации является выполнение всех практических заданий каждого модуля (курса) и прохождение тестирования с результатом 60 % и выше.

Присвоение квалификации происходит по итогам защиты итоговой аттестационной работы.


Программу составили:

Канд. экон. наук, доцент кафедры БК ВШРМ ИГ  И.В. Щедрина

Канд. экон. наук, доцент кафедры БК ВШРМ ИГ  Т.А. Клименкова

Канд. биолог. наук, доцент кафедры БК ВШРМ ИГ  О.М. Евтухова

Канд. экон. наук, доцент кафедры БК ВШРМ ИГ  Н.Н. Еронкевич

HR-директор группы компаний Bellini group  И.Г. Кирюшина

Руководитель программы:

Канд. экон. наук, доцент кафедры БК ВШРМ ИГ  С.В. Здрестова-Захаренкова

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Центра ДПО



Е.Г. Мягкова