



**УТВЕРЖДЕНО:**  
Ученым советом Высшей школы сервиса  
Протокол № 6 от «30» октября 2023 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Дисциплины Б1.В.ДВ.3.2 Операционный менеджмент в сфере ресторанной  
деятельности**

**основной образовательной программы высшего образования –**

**программы бакалавриата**

**по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело**

**направленность (профиль): Ресторанный бизнес**

**Квалификация: бакалавр**

**год начала подготовки: 2024**

### **Разработчики:**

<b>должность</b>	<b>ученая степень и звание, ФИО</b>
<b>Доцент Высшей школы сервиса Доцент Высшей школы сервиса</b>	<b>к.т.н., доцент Султаева Н.Л. к.х.н. Тыгер Л.М.</b>

### **Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:**

<b>должность</b>	<b>ученая степень и звание, ФИО</b>
<b>Доцент Высшей школы сервиса</b>	<b>к.т.н., доцент Сивченко С.В.</b>



### Аннотация рабочей программы

Дисциплина «Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата направления 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанный бизнес.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части:

ПК-10.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основными направлениями организации и управления снабжением и производственной службой предприятия ресторанной сферы: организацией снабжения; складского хозяйства; организацией работы цехов и раздаточных; основами рациональной организации труда.

Цель дисциплины - дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации продовольственного снабжения и производства на предприятии сферы ресторанного бизнеса.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 5-м, 6-м и 7-м семестрах продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (102 ч), в т.ч. проблемные лекции, лекции-дискуссии, мастер-класс, практические занятия (108 ч) - академический семинар, семинар-диспут, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, Case-study, мастер-класс, решение ситуационных задач, индивидуальные и групповые проекты, самостоятельная работа обучающихся (246 ч), групповые и индивидуальные консультации (6 ч), промежуточная аттестация (6 ч) для очной формы обучения.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 часов. Преподавание дисциплины ведется на 4-м и 5-м курсах в 7-м, 8-м и 9-м семестрах: лекций (26 ч), практические занятия (30 ч), самостоятельная работа обучающихся (400 ч), групповые и индивидуальные консультации (6 часов), промежуточная аттестация (6 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме решения контрольных работ, презентации индивидуальных заданий, докладов, тестирование, защиты групповых проектов. Промежуточная аттестация в форме зачета (5-ый семестр) и экзаменов (6-ый и 7-ой семестры) для очной формы обучения. Для заочной формы обучения 7,8 семестр зачет, 9-ой семестры – экзамен.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы», «Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы», при прохождении Организационно-управленческой практики, при прохождении Преддипломной практики и ГИА.



## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ ПП	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора их достижения)
1	ПК-10	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:
	ПК-10.2	Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса

## 3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата направления 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанный бизнес.

Формирование компетенции ПК-10 начинается в дисциплинах Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности (3 семестр), продолжается в дисциплинах Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы (5,6,7 семестры), Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности (5,6,7 семестры), Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы (7, 8 семестры), при прохождении Организационно-управленческой практики (6,7 семестры), заканчивается при прохождении Преддипломной практики и ГИА (8 семестр).

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы;
- Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы, а также прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения ВКР.

## 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 13 зачетных единиц/468 акад. часов.

*(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)*

№	Виды учебной деятельности	Семестры
---	---------------------------	----------



п/п		Всего	5	6	7
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	222	74	74	74
	в том числе:	-	-	-	-
1.1	Занятия лекционного типа	102	34	34	34
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	108	36	36	36
	Семинары	-	-	-	-
	Лабораторные работы	-	-	-	-
	Практические занятия	108	36	36	36
<b>1.3</b>	<b>Консультации</b>	6	2	2	2
<b>1.4</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	6	2	2	2
<b>2</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	246	70	70	106
<b>3</b>	<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		Зач	Экз	Экз
<b>4</b>	<b>Общая трудоемкость час</b>	<b>468</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>180</b>
	<b>з.е.</b>	13	4	4	5

Для заочной формы обучения:

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры		
			7	8	9
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	68	20	24	24
	в том числе:	-	-	-	-
1.1	Занятия лекционного типа	26	10	10	6
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	30	10	10	10
	Семинары				
	Лабораторные работы				
	Практические занятия	30	10	10	10
<b>1.3</b>	<b>Консультации</b>	6	2	2	2
<b>1.4</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	6	2	2	2
<b>2</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	400	156	120	124
<b>3</b>	<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зач	зач	экз



<b>4</b>	<b>Общая трудоемкость</b>	<b>час</b>	<b>468</b>	<b>176</b>	<b>144</b>	<b>148</b>
		<b>з.е.</b>	13	5	4	4



**5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**5 семестр**

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1 / 5	Раздел 1. Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности	Общие понятия менеджмента. Менеджмент в общественном питании. Особенности менеджмента в ресторанной деятельности.	2	Академическая лекция, лекция-беседа	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
2/5		Управление предприятиями ресторанной деятельности. Функции управления предприятием общественного питания. Структура системы управления	2	лекция-беседа	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
3/5		Расстановка кадров в системе управления предприятиями ресторанной сферы. Функции менеджера по обслуживанию. Функции менеджера по производству. Важнейшие функции менеджера	2	Лекция-визуализация	2	Семинар-диспут	4	Работа с нормативными источниками, конспектирование ГОСТ 30524-2013 Услуги



								общественного питания. Требования к персоналу
4/5		Управление постоянным развитием ассортимента предоставляемых услуг. Управление проектами развития и модернизации предприятий ресторанного бизнеса.	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	2	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
5/5		Управленческие решения: требования к ним, условия принятия и классификация. Организация подготовки и принятия управленческих решений. Организация и контроль выполнения управленческих решений на предприятиях ресторанной деятельности	2	Лекция-беседа	2	Работа в малых группах. Решение кейсов	4	Выполнение групповых заданий
6/5		Эффективное управление текущими операциями, обеспечивающими качество предоставляемых услуг и высокий уровень лояльности клиентов.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Подготовка к аттестации
7/5		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля <b>Контрольная точка 1.</b>	2	Лекция-конференция	2	<u>Отчетный семинар-контрольная работа №1</u>	4	Подготовка к отчетному семинару
8/5	Раздел 2. Организация	Основные положения по организации снабжения предприятий ресторанного	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	3	Работа с литературой и



	снабжения предприятий ресторанного бизнеса	бизнеса. Требования к организации снабжения.						Интернет-ресурсами
9/5		Организация снабжения. Формы, виды и способы доставки продуктов. Технологический процесс товародвижения. Формы и способы товародвижения, транспорт и требования к нему.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	3	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
10/5		Источники снабжения и поставщики. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация	2	Академическая лекция	2	Case-study	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
11/5		Организация работы складских помещений и требования к ним. Инструменты и инвентарь. Особенности товарных запасов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.	2	Академическая лекция	2	<u>Академический семинар</u>	4	Подготовка к отчетному семинару
12/5		Организация тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Приемка тары. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
13/5		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля. <b>Контрольная точка 2</b>	2	Лекция-конференция	2	<u>заслушивание и обсуждение докладов с презентациями</u>	4	Подготовка докладов, презентаций





14/5	Раздел 3. Организация хранения продуктов на предприятии ресторанной сферы.	Организация хранения, режимы и способы хранения. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях питания	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
15/5		Потребительские свойства продовольственных товаров. Оценка и показатели качества продовольственных товаров. Правила товарного соседства. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	3	Подготовка к аттестации
16/5		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля. <b>Контрольная точка 3</b>	2	Лекция-конференция	2	<u>Отчетный семинар</u> - тестирование	3	Подготовка к отчетному семинару
17/5		Выездное занятие на различные предприятия ресторанного бизнеса.	2	Мастер-класс	2	Выездное занятие	4	Подготовка к отчетному семинару
18/5		<b>Контрольная точка 4.</b> Защита группового проекта			2	<u>Отчетный семинар</u> – защита <u>группового проекта</u>	8	Подготовка к отчетному семинару
		Итого	34		36		70	
		Групповая консультация – 2 часа						
		Промежуточная аттестация – зачет 2 часа						



6 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1 / 6	Раздел 4. Управление деятельностью производственного отдела предприятия питания	Оценка материальных ресурсов департамента производства. Оценка функциональных возможностей персонала службы производства.	2	Лекция-беседа	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
2/6		Планирование потребностей в материальных ресурсах и персонале производственного департамента. Планирование деятельности департамента производства.	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
3/6		Формирование стандартов производственного отдела предприятия питания.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



4/6	Раздел 5. Контроль деятельности отдела производства предприятия питания	Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля <b>Контрольная точка 1</b>	2	Лекция-конференция	2	<u>Отчетный семинар – тестирование</u>	4	Подготовка к отчетному семинару
5/6		Определение форм и методов контроля процессов отдела производства.	2	Лекция-беседа	2	Семинар-диспут	4	Подготовка конспекта
6/6		Организация контроля деятельности сотрудников производственной службы в соответствии с нормативными требованиями и стандартами, регламентами службы	2	Лекция-беседа	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



7/6		Координация рабочего процесса производственного отдела. Контроль функционирования внутреннего распорядка и трудовой дисциплины работников производственной службы. Контроль исполнения персоналом производственного департамента принятых решений. Контроль соблюдения технических и санитарных условий работы производственной службы.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет- ресурсами. Работа с СанПин
8/6		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля <b>Контрольная точка 2.</b>	2	Лекция- конференция	2	<u>Отчетный семинар</u> – <u>контрольная</u> <u>работа №2</u>	4	Подготовка к отчетному семинару
9/6	Раздел 6. Способы мотивационных	Управление конфликтными ситуациями в коллективе. Стратегические и тактические методы предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов.	2	Академическая лекция	2	Case-study	4	Работа с литературой и Интернет- ресурсами



10/6	программ и методы подхода к персоналу производственного департамента	Психологические особенности мотивации персонала. Реализация мер по стимулированию персонала производственной службы, создание программ мотивации.	2	Академическая лекция	2	Мастер -класс	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
11/6		Навыки разработки и проведения инструктажа подчиненных в производственном отделе.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
12/6		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля – <b>Контрольная точка 3.</b>	2	Лекция-беседа	2	Отчетный семинар <u>Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями</u>	4	Подготовка докладов, презентаций
13/6		Составление таблицы загрузки торгового зала и определение количества питающихся. Расчет количества блюд, мучных и кондитерских изделий, напитков, необходимых для изготовления.	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	3	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



14/6	Раздел 7. Особенности организации технологического процесса	Разделы меню. Правила и особенности составления меню.	2	Лекция-беседа	2	Академический семинар	3	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
15/6		Правила составления плана-меню для производственного отдела. Оформление меню.	2	Лекция-беседа	2	Семинар-диспут	2	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
16/6		Расчет необходимого количества сырья и продуктов брутто (нетто). Правила составления сырьевой ведомости. Составление технологических карт	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	3	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
17/6		Составление производственного задания для поваров цеха. Расчет рабочей силы. Составление графика работы персонала производственного отдела.	2	Лекция-беседа	2	Семинар-диспут	3	Подготовка к групповому проекту
18/6		Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля <b>Контрольная точка 4</b>			2	Отчетный семинар – <u>Защита группового проекта</u>	8	Подготовка и защита группового проекта
		Итого		34		36		70
		Групповая консультация – 2 часа						



Промежуточная аттестация – экзамен 2 часа

7 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекций, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1 / 7	Раздел 8. Общие положения организации производства	Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
2/7		Организация производства доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	5	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



3/7	Раздел 9. Оборудование и оснащение производственных помещений	Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания.	2	Лекция-беседа	2	Семинар-диспут	5	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
4/7		Требования к персоналу отдельных цехов в соответствии с ГОСТ 30524-2013 'Услуги общественного питания. Требования к персоналу'	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
5/7		Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля. <b>Контрольная точка 1.</b>	2	Лекция-конференция	2	<u>Отчетный семинар –подготовка докладов с презентацией</u>	5	Подготовка к отчетному семинару
6/7		Виды производственных помещений и требования к их расположению.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
7/7		Общие правила размещения оборудования в производственных цехах. Правила размещения оборудования в овощном цехе. Правила размещения оборудования в мясном и рыбном цехе. Правила размещения оборудования в холодном и горячем цехе.	2	Лекция-беседа	2	Семинар-диспут	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами





8/7		Требования к освещению производственных помещений. Правила охраны труда для предприятий питания.	2	Лекция-беседа	2	Семинар-диспут	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
9/7		Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля. <b>Контрольная точка 2</b>	2	Лекция-конференция	2	<u>Отчетный семинар-тестирование</u>	6	Подготовка к отчетному семинару
10/7		Требования к безопасности труда сотрудников производственного департамента.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
11/7		Эффективная организация рабочих мест в производственном отделе. Требования к специалистам по организации работы производственного отдела.	2	Академическая лекция/Выездная лекция	2	Академический семинар/мастер-класс	5	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
12/7		Современные подходы к организации работы производственной службы.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
13/7		Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля <b>Контрольная точка 3.</b>	2	Лекция-конференция	2	<u>Отчетный семинар-контрольная работа №3</u>	5	Подготовка к отчетному семинару



14/7	Раздел 10. Маркетинг услуг питания	Методы дифференцирования продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционирование продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питания	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	7	Работа с литературой и Интернет- ресурсами	
15/7		Меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи,	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	6	Работа с литературой и Интернет- ресурсами	
16/7		Требования к торговому персоналу, тренинги персонала, выбор стратегии продаж	1	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	6	Работа с литературой и Интернет- ресурсами	
17/7		Потребительский спрос и реклама.	1	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	6	Работа с литературой и Интернет- ресурсами	
18/7		Итоговая конференция. <b>Контрольная точка 4.</b>	2	Лекция- конференция	2	<u>Отчетный семинар</u> – защита <u>групповых</u> <u>проектов</u>	8	Подготовка к отчетному семинару	
		Итого:	34		36		106		
		Групповая консультация – 2 часа							



Промежуточная аттестация – экзамен 2 часа

Для заочной формы обучения:

7 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1 / 5	Раздел 1. Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности	Общие понятия менеджмента. Менеджмент в общественном питании. Особенности менеджмента в ресторанной деятельности.	2	Академическая лекция, лекция-беседа	2	Академический семинар;	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
2/5		Управление предприятиями ресторанной деятельности. Функции управления предприятием общественного питания. Структура системы управления					10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
3/5		Расстановка кадров в системе управления предприятиями ресторанной сферы. Функции менеджера по обслуживанию. Функции менеджера по производству.					10	Работа с нормативными источниками, конспектирова



		Важнейшие функции менеджера						ние ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4/5		Управление постоянным развитием ассортимента предоставляемых услуг. Управление проектами развития и модернизации предприятий ресторанного бизнеса.	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
5/5		Управленческие решения: требования к ним, условия принятия и классификация. Организация подготовки и принятия управленческих решений. Организация и контроль выполнения управленческих решений на предприятиях ресторанной деятельности					6	Выполнение групповых заданий
6/5		Эффективное управление текущими операциями, обеспечивающими качество предоставляемых услуг и высокий уровень лояльности клиентов.					10	Подготовка к аттестации
7/5		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля <b>Контрольная точка 1.</b>			1	<u>Отчетный семинар-контрольная работа №1</u>	6	Подготовка к отчетному семинару



8/5	Раздел 2. Организация снабжения предприятий ресторанного бизнеса	Основные положения по организации снабжения предприятий ресторанного бизнеса. Требования к организации снабжения.	1	Академическая лекция			6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
9/5		Организация снабжения. Формы, виды и способы доставки продуктов. Технологический процесс товародвижения. Формы и способы товародвижения, транспорт и требования к нему.					6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
10/5		Источники снабжения и поставщики. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация					8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
11/5		Организация работы складских помещений и требования к ним. Инструменты и инвентарь. Особенности товарных запасов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.					8	Подготовка к отчетному семинару
12/5		Организация тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Приемка тары. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	1	Академическая лекция	1	Академический семинар	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
13/5		Обобщение пройденного материала,				1	<u>Заслушивание и</u>	10



		проведение текущего контроля. <b>Контрольная точка 2</b>				<u>обсуждение докладов с презентациями</u>		докладов, презентаций
14/5	Раздел 3. Организация хранения на предприятии ресторанной сферы.	Организация хранения, режимы и способы хранения. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на ПОП.	2	Академическая лекция	1	Академический семинар	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
15/5		Потребительские свойства продовольственных товаров. Оценка и показатели качества продовольственных товаров. Правила товарного соседства. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.					10	Подготовка к аттестации
16/5		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля. <b>Контрольная точка 3</b>			1	<u>Отчетный семинар - Тестирование</u>	10	Подготовка к отчетному семинару
17/5		Выездное занятие на различные предприятия ресторанного бизнеса.	2	выездное занятие на специализированных выставках			10	Подготовка к аттестации
18/5		<b>Контрольная точка 4.</b> Защита группового проекта			1	<u>Отчетный семинар – защита группового проекта</u>	10	Подготовка к отчетному семинару
		Итого			10		10	156



		Групповая консультация – 2 часа			
		Промежуточная аттестация – зачет 2 часа			

### 8 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1 / 6	Раздел 4. Управление деятельностью производственного отдела предприятия питания	Оценка материальных ресурсов департамента производства. Оценка функциональных возможностей персонала службы производства.	2	Лекция-беседа	1	Академический семинар	6	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
2/6		Планирование потребностей в материальных ресурсах и персонале производственного департамента. Планирование деятельности департамента производства.					6	Работа с литературой и Интернет- ресурсами



3/6	Раздел 5. Контроль деятельности отдела производства предприятия питания	Формирование стандартов производственного отдела предприятия питания.					6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
4/6		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля <b>Контрольная точка 1</b>			1	<u>Отчетный семинар – тестирование</u>	10	Подготовка к отчетному семинару
5/6		Определение форм и методов контроля процессов отдела производства.	2	Лекция-беседа	1	Семинар-диспут	6	Подготовка конспекта
6/6		Организация контроля деятельности сотрудников производственной службы в соответствии с ГОСТ 30524-2013 “Услуги общественного питания. Требования к персоналу”					6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами





7/6		Координация рабочего процесса производственного отдела. Контроль функционирования внутреннего распорядка и трудовой дисциплины работников производственной службы. Контроль исполнения персоналом производственного департамента принятых решений Контроль соблюдения технических и санитарных условий работы производственной службы.					6	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
8/6		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля <b>Контрольная точка 2.</b>			1	<u>Отчетный семинар</u> – <u>контрольная</u> <u>работа №2</u>	6	Подготовка к отчетному семинару
9/6		Управление конфликтными ситуациями в коллективе. Стратегические и тактические методы предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов.	2	Академическая лекция	1	Case-study	6	Работа с литературой и Интернет- ресурсами



10/6	Раздел 6. Способы мотивационных программ и методы подхода к персоналу производственного департамента	Психологические особенности мотивации персонала. Реализация мер по стимулированию персонала производственной службы, создание программ мотивации.					6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
11/6		Навыки разработки и проведения инструктажа подчиненных в производственном отделе.					6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
12/6		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля – <b>Контрольная точка 3.</b>			1	<u>Отчетный семинар</u> <u>заслушивание и</u> <u>обсуждение</u> <u>докладов с</u> <u>презентациями</u>	6	Подготовка докладов, презентаций
13/6		Составление таблицы загрузки торгового зала и определение количества питающихся. Расчет количества блюд, мучных и кондитерских изделий, напитков, необходимых для изготовления.	2	Академическая лекция	1	Семинар-диспут	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



14/6	Раздел 7. Особенности организации технологического процесса	Разделы меню. Правила и особенности составления меню.					6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
15/6		Правила составления плана-меню для производственного отдела. Оформление меню.	2	Лекция-беседа	1	Семинар-диспут	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
16/6		Расчет потребности в сырье и продуктах брутто (нетто). Правила составления сырьевой ведомости. Составление технологических карт					6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
17/6		Составление производственного задания для поваров цеха. Расчет рабочей силы. Составление графика работы персонала производственного отдела.					10	Подготовка к групповому проекту	
18/6		Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля <b>Контрольная точка 4</b>			2	<u>Отчетный семинар</u> – защита <u>группового</u> <u>проекта</u>	10	Подготовка и защита группового проекта	
		Итого		10		10		120	
			Групповая консультация – 2 часа						



Промежуточная аттестация – зачет 2 часа

9 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1 / 7	Раздел 8. Общие положения организации производства	Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения	1,5	Академическая лекция	1,5	Академический семинар	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
2/7		Организация производства доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения					8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



3/7	Раздел 9. Оборудование и оснащение производственных помещений	Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания.					8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
4/7		Требования к персоналу отдельных цехов в соответствии с ГОСТ 30524-2013 'Услуги общественного питания. Требования к персоналу'					7	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
5/7		Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля. <b>Контрольная точка 1.</b>			1,5	<u>Отчетный семинар</u> <u>Подготовка докладов</u> <u>и презентаций</u>	8	Подготовка к отчетному семинару
6/7		Виды производственных помещений и требования к их расположению.	1,5	Академическая лекция	1	Академический семинар	7	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
7/7		Общие правила размещения оборудования в производственных цехах. Правила размещения оборудования в овощном цехе. Правила размещения оборудования в мясном и рыбном цехе. Правила размещения оборудования в холодном и горячем цехе.						7



8/7		Требования к освещению производственных помещений. Правила охраны труда для предприятий питания.					7	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
9/7		Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля. <b>Контрольная точка 2</b>			1	<u>Отчетный семинар тестирование</u>	8	Подготовка к отчетному семинару
10/7		Требования к безопасности труда сотрудников производственного департамента.	1,5	Академическая лекция	0,5	Академический семинар	7	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
11/7		Эффективная организация рабочих мест в производственном отделе. Требования к специалистам по организации работы производственного отдела.					7	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
12/7		Современные подходы к организации работы производственной службы.					7	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
13/7		Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля <b>Контрольная точка 3.</b>			1	<u>Отчетный семинар</u> <u>Контрольная работа №3</u>	7	Подготовка к отчетному семинару



14/7	Раздел 10. Маркетинг услуг питания	Методы дифференцирования продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционирование продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питания	1,5	Академическая лекция	0,5	Семинар-диспут	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
15/7		Меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи,					5	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
16/7		Требования к торговому персоналу, тренинги персонала, выбор стратегии продаж					5	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
17/7		Потребительский спрос и реклама.					5	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
18/7		Итоговая конференция. <b>Контрольная точка 4.</b>			3	<u>Отчетный семинар – защита групповых проектов</u>	7	Подготовка к отчетному семинару	
		Итого:	6		10		124		
		Групповая консультация – 2 часа							
		Промежуточная аттестация – экзамен 2 часа							



## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

№ п/п	Тема, трудоемкость в акад.ч. очная/заочная формы обучения	Учебно-методическое обеспечение
1	<p>Раздел 1. Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности</p> <p>Общие понятия менеджмента. Менеджмент в общественном питании. Особенности менеджмента в ресторанной деятельности. <b>4 час/10 час</b></p> <p>Управление предприятиями ресторанной деятельности. Функции управления предприятием общественного питания. Структура системы управления <b>4 час/10 час</b></p> <p>Расстановка кадров в системе управления предприятиями ресторанной сферы. Функции менеджера по обслуживанию. Функции менеджера по производству. Важнейшие функции менеджера <b>4 час/10 час</b></p> <p>Управление постоянным развитием ассортимента предоставляемых услуг. Управление проектами развития и модернизации предприятий ресторанного бизнеса. <b>2 час/10 час</b></p> <p>Управленческие решения: требования к ним, условия принятия и классификация. Организация подготовки и принятия управленческих решений. Организация и контроль выполнения управленческих решений на предприятиях ресторанной деятельности <b>4 час/6 час</b></p> <p>Эффективное управление текущими операциями, обеспечивающими качество предоставляемых услуг и высокий уровень лояльности клиентов. <b>4 час/10 час</b></p> <p>Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля. Контрольная точка 1. <b>4 час/6 час</b> <b>26 часов/62 часа</b></p>	<p><b>Основная литература</b></p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2023. Режим доступа <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=437102">https://znanium.ru/catalog/document?id=437102</a></p> <p>2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=431694">https://znanium.ru/catalog/document?id=431694</a></p> <p>3. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=378407">https://znanium.ru/catalog/document?id=378407</a></p> <p>4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=387355">https://znanium.ru/catalog/document?id=387355</a></p> <p>5. Технология и организация</p>
2	<p>Раздел 2. Организация снабжения предприятий ресторанного бизнеса</p> <p>Основные положения по организации снабжения предприятий ресторанного бизнеса. Требования к организации снабжения. <b>3 час/6 час</b></p> <p>Организация снабжения. Формы, виды и способы доставки продуктов. Технологический процесс товародвижения. Формы и способы товародвижения, транспорт и требования к нему. <b>3 час/6 час</b></p> <p>Источники снабжения и поставщики. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация <b>4 час/8 час</b></p> <p>Организация работы складских помещений и требования к ним. Инструменты и инвентарь. Особенности товарных запасов. Приемка</p>	





	<p>продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. <b>4 час/8 час</b></p> <p>Организация тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Приемка тары. Мероприятия по сокращению расходов по таре. <b>4 час/10 час</b></p> <p>Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля. Контрольная точка 2. <b>4 час/10 час</b> <b>22 ч/48ч</b></p>	<p>ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 536 с. — ISBN 978-5-16-016945-3. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1836594">https://znanium.com/catalog/product/1836594</a></p>
3	<p>Раздел 3. Организация хранения на предприятиях ресторанной сферы</p> <p>Организация хранения, режимы и способы хранения. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на ПОП. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p>Потребительские свойства продовольственных товаров. Оценка и показатели качества продовольственных товаров. Правила товарного соседства. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости. <b>3 час/10 час</b></p> <p>Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля. Контрольная точка 3. <b>3 час/10 час</b></p> <p>Выездное занятие на различные предприятия ресторанного бизнеса. <b>4 час/ 10 час</b></p> <p>Контрольная точка 4. Защита группового проекта <b>8 час/ 10 час</b> <b>22ч/46ч</b></p>	<p><b>Нормативные источники</b></p> <p>1. Свод правил СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения». Режим доступа <a href="https://base.garant.ru/70249640/">https://base.garant.ru/70249640/</a></p> <p>2. МГСН 4.14-98 Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания. Режим доступа <a href="https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/">https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/</a></p> <p>3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М - 011 - 2000. - (Биб-ка жур. "Трудовое право Российской Федерации")ИНФРА-М, 2000. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/41606">http://znanium.com/catalog/product/41606</a></p> <p>4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования</p> <p>5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению</p> <p>6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования</p> <p>7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения</p>
4	<p>Раздел 4.</p> <p>Управление деятельностью производственного отдела предприятий питания</p> <p>Оценка материальных ресурсов департамента производства. Оценка функциональных возможностей персонала службы производства. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p>Планирование потребностей в материальных ресурсах и персонале производственного департамента.</p> <p>Планирование деятельности департамента производства. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p>Формирование стандартов производственного отдела предприятия питания. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p>Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля. Контрольная точка 1. <b>4 час/ 10 час</b> <b>16ч/28ч</b></p>	
5	<p>Раздел 5. Контроль деятельности отдела производства</p> <p>Определение форм и методов контроля процессов отдела производства. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p>Организация контроля деятельности сотрудников производственной службы в соответствии с нормативными требованиями и стандартами, регламентами службы. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p>Координация рабочего процесса производственного отдела. Контроль функционирования внутреннего распорядка и трудовой дисциплины работников</p>	



	<p>производственной службы. Контроль исполнения персоналом производственного департамента принятых решений. Контроль соблюдения технических и санитарных условий работы производственной службы. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p>Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля. Контрольная точка 2. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p><b>16ч/24ч</b></p>	<p>7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания.</p> <p>8. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания</p> <p>9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.</p> <p>11. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.</p> <p>12. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года). - Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/902320560">http://docs.cntd.ru/document/902320560</a></p> <p>13. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf">http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf</a>;</p> <p>14. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен <a href="http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf">http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf</a></p> <p>15. СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.</p> <p>16. СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации</p>
6	<p>Раздел 6. Способы мотивационных программ и методы подхода к персоналу производственного департамента</p> <p>Управление конфликтными ситуациями в коллективе. Стратегические и тактические методы предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p>Психологические особенности мотивации персонала. Реализация мер по стимулированию персонала производственной службы, создание программ мотивации. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p>Навыки разработки и проведения инструктажа подчиненных в производственном отделе. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p>Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля – Контрольная точка 3. <b>4 час/ 6 час</b></p> <p>Составление таблицы загрузки торгового зала и определение количества питающихся.</p> <p>Расчет количества блюд, мучных и кондитерских изделий, напитков, необходимых для изготовления. <b>3 час/ 6 час</b></p> <p><b>19ч/30ч</b></p>	
7	<p>Раздел 7. Особенности организации технологического процесса</p> <p>Разделы меню. Правила и особенности составления меню. <b>3 час/ 6 час</b></p> <p>Правила составления плана-меню для производственного отдела. Оформление меню. <b>2 час/ 6 час</b></p> <p>Расчет необходимого количества сырья и продуктов брутто (нетто). Правила составления сырьевой ведомости. Составление технологических карт. <b>3 час/ 6 час</b></p> <p>Составление производственного задания для поваров цеха. Расчет рабочей силы. Составление графика работы персонала производственного отдела. <b>3 час/ 10 час</b></p> <p>Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля. Контрольная точка 4. <b>8 час/ 10 час</b></p> <p><b>19ч/38 ч</b></p>	
8	<p>Раздел 8. Общие положения организации производства</p> <p>Организация работы заготовочных цехов.</p> <p>Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения. <b>6 час/ 8 час</b></p>	



	<p>Организация производства доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения. <b>5 час/ 8 час</b></p> <p>Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания. <b>5 час/ 8 час</b></p> <p>Требования к персоналу отдельных цехов в соответствии с ГОСТ 30524-2013 'Услуги общественного питания. Требования к персоналу' <b>6 час/ 7 час</b></p> <p>Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля. Контрольная точка 1. <b>5 час/ 8 час</b></p> <p style="text-align: center;"><b>27ч/39ч</b></p>	<p>помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг.</p> <p>17. Статья 32 «Производственный контроль» ФЗ № 52- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</p> <p>18. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».</p> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <p>1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=431842">https://znanium.ru/catalog/document?id=431842</a></p> <p>2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=429601">https://znanium.ru/catalog/document?id=429601</a></p> <p>3. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф.</p>
9	<p>Раздел 9. Оборудование и оснащение производственных помещений</p> <p>Виды производственных помещений и требования к их расположению. . <b>6 час/ 7 час</b></p> <p>Общие правила размещения оборудования в производственных цехах. Правила размещения оборудования в овощном цехе. Правила размещения оборудования в мясном и рыбном цехе. Правила размещения оборудования в холодном и горячем цехе. . <b>6 час/ 7 час</b></p> <p>Требования к освещению производственных помещений. Правила охраны труда для предприятий питания. . <b>6 час/ 7 час</b></p> <p>Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля. Контрольная точка 2. <b>6 час/ 8 час</b></p> <p>Требования к безопасности труда сотрудников производственного департамента. . <b>6 час/ 7 час</b></p> <p>Эффективная организация рабочих мест в производственном отделе. Требования к специалистам по организации работы производственного отдела. <b>5 час/ 7 час</b></p> <p>Современные подходы к организации работы производственной службы. . <b>6 час/ 7 час</b></p> <p>Обобщение пройденного материала. Проведение текущего контроля. Контрольная точка 3. <b>5 час/ 7 час.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>46ч/57ч</b></p>	
10	<p>Раздел 10. Маркетинг услуг питания</p> <p>Методы дифференцирования продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционирование продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питания. <b>7 час/ 6 час</b></p> <p>Меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи. <b>6 час/ 5 час</b></p> <p>Требования к торговому персоналу, тренинги персонала, выбор стратегии продаж. <b>6 час/ 5 час</b></p>	



	Потребительский спрос и реклама. <b>6 час/ 5 час</b> Итоговая конференция. Контрольная точка 4. <b>8 час/ 7 час</b>  <b>33ч/28ч</b>	Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1141778">https://znanium.com/catalog/product/1141778</a> 4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=378407">https://znanium.ru/catalog/document?id=378407</a>
--	--	--

## 7. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Содержание компетенции (индикатора их достижения)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора их достижения)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора их достижения) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ПК-10	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:				
	ПК - 10.2	Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса	Раздел 1 Основы ресторанного бизнеса. Раздел 2 Оперативное планирование производства и технологическая документация Раздел 3. Основы производственной деятельности Раздел 4. Организация снабжения предприятий	- Основные положения и особенности операционного менеджмента в сфере ресторанной деятельности. - Методы и формы организации снабжения, складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях ресторанного	- эффективно управлять и организовывать продовольственное снабжение и операционную (производственную) деятельность предприятий ресторанного бизнеса	- Навыками управления текущей деятельностью подразделений снабжения и производства предприятий ресторанной сферы



			<p>ресторанного сервиса Раздел 5. Товароведные характеристик и сырья и пищевых продуктов</p>	<p>бизнеса; - Способы организации хранения на предприятиях ресторанного бизнеса. - Методы управления деятельностью производственной службы предприятий питания. - Последовательность разработки производственной программы предприятия питания, - Порядок разработки технологической документации; - Основные направления рациональной организации труда. - Сущность, задачи и методы нормирования труда на предприятиях ресторанной сферы. - Требования к персоналу.</p>		
--	--	--	--	---	--	--

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
<p>Знать: - Основные положения и особенности операционного менеджмента в сфере ресторанной деятельности. - Методы и формы организации снабжения,</p>	<p>Доклад и презентация, групповой проект, контрольные работы, тестирование</p>	<p>Студент демонстрирует знание: - основных положений и особенностей операционного менеджмента в сфере ресторанной деятельности, - методов и форм</p>	<p>Закрепление способности осуществлять эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной)</p>



<p>складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Способы организации хранения на предприятиях ресторанного бизнеса.</li><li>- Методы управления деятельностью производственной службы предприятий питания.</li><li>- Последовательность разработки производственной программы предприятия питания,</li><li>- Порядок разработки технологической документации;</li><li>- Основные направления рациональной организации труда.</li><li>- Сущность, задачи и методы нормирования труда на предприятиях ресторанной сферы.</li><li>- Требования к персоналу.</li></ul> <p>Уметь: - эффективно управлять и организовывать продовольственное снабжение и операционную (производственную) деятельность предприятий ресторанного бизнеса.</p> <p>Владеть: Навыками управления текущей деятельностью подразделений снабжения и производства предприятий ресторанной сферы</p>		<p>организации снабжения, складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- способов организации хранения на предприятиях ресторанной сферы;</li><li>- методов управления деятельностью производственной службы предприятий питания;</li><li>- последовательности составления производственной программы предприятия питания,</li><li>- порядок разработки технологической документации;</li><li>- основных направлений рациональной организации труда;</li><li>- сущности, задач и методов нормирования труда на предприятиях ресторанной сферы.</li><li>- требований к персоналу.</li></ul> <p>Умения эффективно управлять и организовывать продовольственное снабжение и операционную (производственную) деятельность предприятий ресторанного бизнеса.</p> <p>Владение навыками управления текущей деятельностью подразделений снабжения и производства предприятия ресторанной сферы.</p>	<p>деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса</p>
--	--	---	--

### Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по





образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

**Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля**

*Средство оценивания – доклад и презентация, контрольная работа*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе, докладе, презентации, контрольной работе**

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	<ul style="list-style-type: none"><li>– полно раскрыто содержание материала;</li><li>– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;</li><li>– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;</li><li>– точно используется терминология;</li><li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li><li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li><li>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</li><li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li><li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li><li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала,</li><li>– знание основной и дополнительной литературы;</li><li>– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;</li><li>– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;</li><li>– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</li><li>– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</li><li>– продемонстрировано</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– обучающийся показывает полное знание программного материала,</li></ul>



<p>«4»</p>	<p>умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</li><li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:<ul style="list-style-type: none"><li>– а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li><li>– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;</li><li>– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</li></ul></li></ul>	<p>основной и дополнительной литературы;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;</li><li>– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;</li><li>– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li></ul>
<p>«3»</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li><li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li><li>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</li><li>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;</li><li>– продемонстрировано усвоение основной литературы</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;</li><li>– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</li><li>– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;</li><li>– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>– не раскрыто основное содержание учебного материала;</li><li>– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине;</li><li>– не способен</li></ul>





«2»	– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
-----	--	---

**оценочная шкала устного ответа, доклада, презентации, контрольной работы**

Процентный интервал оценки	оценка
менее 50%	2
51% - 70%	3
71% - 85%	4
86% - 100%	5

*Средство оценивания – тестирование*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий**

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

*Средство оценивания – групповой проект*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта**

Критерии оценки		Баллы
Постановка проблемы, ее актуальность		0-1
Высказывание гипотезы, аргументация ее положений.		0-1
Основная часть. Этапы работы над проектом, полученные результаты и их краткий анализ		0-3
Формулирование выводов об условиях и способах достижения цели		0-1
Самостоятельность и оригинальность решения задач проектирования		0-1
Умение работать в команде		0-1
Оформление проекта в соответствии с требованиями		0-2
Защита проекта	Содержание доклада	0-10
	Ответы на вопросы других участников защиты (дискуссия)	0-5
	Презентация	0-10



ИТОГО	0-35
-------	------

**Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении**

*Средство оценивания – тестирование*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий**

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Решение задач

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач)**

<b>Предел длительности контроля</b>	30 мин.
<b>Критерии оценки</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче);</li><li>– были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;</li><li>– были использованы дополнительные источники информации для решения кейса(задачи);</li><li>– были выполнены все необходимые расчеты;</li><li>– подготовленные в ходе решения кейса документы соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию;</li><li>– выводы обоснованы, аргументы весомы;</li><li>– сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений</li></ul>
<b>Показатели оценки</b>	мах 10 баллов
<b>«5», если (9 – 10) баллов</b>	полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников



«4», если (7 – 8) баллов	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были выполнены все необходимые расчеты; - не было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе;
«3», если (5 – 6) баллов	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией; - не были подготовленные в ходе решения кейса документы, которые соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; - не были сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений

**7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
<b>Формируемые компетенции: ПК-10.2</b>			
7/5	Раздел 1. Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности	Контрольная работа №1	Правильные ответы на вопросы преподавателя 0-10 баллов
13/5	Раздел 2. Организация снабжения предприятий ресторанного бизнеса	Доклад с презентацией	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Критерии: соответствие заданию (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно полнота и корректность изложения (0-2



			балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно аргументированность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно убедительность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно техническое оформление (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла – убедительно
16/5	Раздел 3. Организация хранения на предприятиях ресторанной сферы	Текущий контроль – тестирование	Кол-во правильных ответов (не менее 50% правильных ответов) 0-10 баллов Правильные ответы на тесты по изученной теме (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 20 тестовых заданий – 10 баллов 20-16 правильно выполненных заданий – 8-9 баллов 15-11 правильно выполненных – 5-7 баллов 10 - 7 правильно выполненных задания – 3-5 баллов 6-5 правильно выполненных задания – 0-2 балла
18/5	Раздел 3 Организация хранения на предприятиях ресторанной сферы	Групповой проект подготовка и презентация доклада по темам разделов 1,2,3.	Проект оценивается по 35-ти бальной шкале. Учитываются оригинальность идеи, качество и разнообразие используемых методов анализа и расчета, возможность использования продукта в реальной коммерческой жизни, графическое исполнение проекта в виде презентации на 15-18 слайдов. Оценка в 10 баллов – выполнение части проекта, незаконченность, неаккуратность конечных результатов. Оценка 15 баллов – частичное исполнение проекта, невозможность его реализации в коммерческой жизни, Оценка в 25 баллов – частичное использование современных методов неаккуратное исполнение части проекта,



			недостаточная разработка идеи и ее воплощения. Оценка в 35 баллов подразумевает исполнение проекта с учетом всех предъявленных требований.
4/6	Раздел 4 Управление деятельностью производственного отдела ПОП	Тестирование	Правильные ответы на вопросы теста 0-10 баллов
8/6	Раздел 5 Контроль деятельности отдела производства ПП	Контрольная работа №2	Правильные ответы на вопросы преподавателя 0-10 баллов
12/6	Раздел 6. Способы мотивационных программ и методы подхода к персоналу производственного персонала	Текущий контроль – подготовка и презентация доклада по темам раздела	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Критерии: соответствие заданию (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно полнота и корректность изложения (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно аргументированность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно убедительность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно техническое оформление (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно
18/6	Раздел 7. Особенности организации технологического процесса	Групповой проект подготовка и презентация доклада по темам разделов 4,5,6,7.	Проект оценивается по 15-ти бальной шкале. Учитываются оригинальность идеи, качество и разнообразие используемых методов анализа и расчета, возможность использования продукта в реальной коммерческой жизни, графическое исполнение проекта в виде презентации на 15-18 слайдов. Оценка в 5 баллов – выполнение части проекта, незаконченность, неаккуратность конечных результатов. Оценка 10 баллов – частичное



			исполнение проекта, невозможность его реализации в коммерческой жизни, Оценка в 12 баллов – частичное использование современных методов неаккуратное исполнение части проекта, недостаточная разработка идеи и ее воплощения. Оценка в 15 баллов подразумевает исполнение проекта с учетом всех предъявленных требований
5/7	Раздел 8 Общие положения организации производства	Текущий контроль - подготовка и презентация доклада по темам раздела	Правильные ответы на вопросы преподавателя 0-5 баллов Требования: Название доклада. Аннотация доклада в объеме не более 50 слов. Глоссарий. Видеоматериал должен быть рассчитан на 7-10 минут выступления. Формат файла презентации MS Power Point. Макс. – 10 баллов
9/7	Раздел 9 Оборудование и оснащение производственных помещений	Текущий контроль- тестирование	Кол-во правильных ответов (не менее 50% правильных ответов) 0-10 баллов Правильные ответы на тесты по изученной теме (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 20 тестовых заданий – 10 баллов 20-16 правильно выполненных заданий – 8-9 баллов 15-11 правильно выполненных – 5-7 баллов 10 - 7 правильно выполненных задания – 3-5 баллов 6-5 правильно выполненных задания – 0-2 балла
13/7	Раздел 9 Оборудование и оснащение производственных помещений	Контрольная работа № 3	Правильные ответы на вопросы преподавателя 0-10 баллов
18/7	Раздел 10 Маркетинг услуг питания	Групповой проект подготовка и презентация доклада по темам разделов 8,9,10.	Проект оценивается по 15-ти бальной шкале. Учитываются оригинальность идеи, качество и разнообразие используемых методов анализа и расчета, возможность использования продукта в реальной коммерческой жизни, графическое исполнение проекта в виде презентации на 15-18 слайдов. Оценка в 5 баллов – выполнение части проекта, незаконченность,



			неаккуратность конечных результатов. Оценка 10 баллов – частичное исполнение проекта, невозможность его реализации в коммерческой жизни, Оценка в 12 баллов – частичное использование современных методов неаккуратное исполнение части проекта, недостаточная разработка идеи и ее воплощения. Оценка в 15 баллов подразумевает исполнение проекта с учетом всех предъявленных требований
--	--	--	--

**Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.**

**Контрольная точка 1**

**5 Семестр (7 семестр для заочной формы обучения)**

**Раздел 1. Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности**

**Контрольная работа №1**

**Билет 1**

1. Определение менеджмента. Его цели и задачи.
2. Особенности управления ассортиментом предприятий питания.

**Билет 2**

1. Функции менеджмента. Взаимосвязь функций управления.
2. Методы, стили и принципы управления рестораном

**Билет 3**

1. Функции менеджмента в ресторанном бизнесе. Перспективы развития
2. Управление кадровым потенциалом предприятия

**Билет 4**

1. Что представляет собой процесс управления предприятием питания
2. Этапы процесса принятия управленческих решений в ресторанной деятельности

**Билет 5**

1. Функции управления рестораном
2. Принципы построения деятельности ресторана

**Билет 6**

1. Влияние личности менеджера на принятие решений в ресторанном бизнесе
2. В каких местах целесообразно располагать рестораны?

**Билет 7**

1. Условия эффективности реализации управленческого решения
2. Основные должности работников, входящих в аппарат управления рестораном



Билет 8

1. Особенности менеджмента в ресторанном бизнесе
2. Требования к управленческому персоналу в ресторанной деятельности

Билет 9

1. Особенности и тенденции развития рынка общественного питания
2. Особенности менеджмента в ресторанной деятельности.

Билет 10

1. Структуры управления на предприятиях общественного питания
2. Нормативная документация, используемая в ресторанном бизнесе

**Контрольная точка 2 – Подготовка докладов и презентаций**

Темы докладов по Разделу 2: Организация снабжения предприятий ресторанного бизнеса

1. Основные положения по организации снабжения предприятий ресторанного бизнеса.
2. Требования к организации снабжения.
3. Организация снабжения.
4. Формы, виды и способы доставки продуктов.
5. Технологический процесс товародвижения. Формы и способы товародвижения, транспорт и требования к нему.
6. Источники снабжения и поставщики.
7. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация
8. Организация работы складских помещений и требования к ним. Инструменты и инвентарь.
9. Особенности товарных запасов. Приемка продовольственных товаров.
10. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.
11. Организация тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания.
12. Приемка тары. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

**Контрольная точка 3**

Тестирование по разделам 1-3.

1. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:
  - А) купли-продажи
  - Б) аренды
  - В) поставки
  - Г) трудовой договор
2. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика:
  - А) централизованное
  - Б) транзитное





В) складская

Г) децентрализованная

3. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склад:

А) централизованное

Б) транзитное

В) складская

Г) децентрализованная

4. Машины для перевозки продуктов должны иметь:

А) санитарный паспорт

Б) медицинский паспорт

В) разрешение на перевозку продуктов

Г) заключение Роспотребнадзора

5. На сохранение качества товаров влияют:

А) качество сырья, сроки хранения, условия хранения;

Б) транспортирование, правила продажи, помещения для хранения;

В) исходное качество товаров, упаковка, транспортирование, хранение

6. Какими показателями характеризуется режим хранения:

А) температурой, влажностью воздуха

Б) чистотой воздуха, освещением, соблюдением товарного соседства

В) температурой, освещением, соблюдением товарного соседства

7. Время, в течение которого товары должны быть реализованы – это:

А) предельные сроки хранения

Б) очередность реализации

В) сроки реализации

8. По сохраняемости продовольственные товары подразделяются на:

А) особо скоропортящиеся, скоропортящиеся

Б) нескоропортящиеся

В) быстро скоропортящиеся

9. Укажите сроки хранения мясного фарша, вырабатываемого ПОП при температуре от +2 до +6 С

А) 12 ч

Б) 6 ч

В) 24 ч

10. При какой температуре на ПОП хранят охлажденное мясо и рыбу:

А) около 0 С

Б) от 0-2 С

В) от 4-6 С

11. Укажите блюдо, которое запрещено готовить на ПОП в летний период:



- А) холодные блюда
- Б) бутерброды
- В) студни, паштеты, блинчики и пирожки с мясом

12. Все лица, поступающие на работу на ПОП должны иметь

- А) сан.справку
- Б) личную мед.книжку
- В) сертификат

13. Способность товаров не оказывать вредного влияния на окр.среду

- А) экологические
- Б) эргономические
- В) эстетические

14. Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения, потребления в заданных режимах и условиях

- А) долговечность
- Б) надежность
- В) безопасность

15. Способность товаров сохранять потребительскую стоимость при хранении, транспортировании в течение установленных сроков

- А) долговечность
- Б) ремонтпригодность
- В) сохраняемость

#### **Контрольная точка 4**

##### **Темы для групповых проектов:**

«Анализ функций менеджмента службы снабжения» (на примере конкретного предприятия питания)

#### **6 семестр (8 семестр для заочной формы обучения)**

##### **Контрольная точка 1.**

##### **Раздел 4. Управление деятельностью производственного отдела предприятия питания**

**Контрольное задание:** тестирование

1) Сколько существует основных направлений развития общественного питания:

- a) три
- b) четыре
- c) пять
- d) шесть

2) Успешная деятельность предприятия должна обеспечиваться производством продукции и услуг, которые:

- a) предлагаются потребителю по конкурентоспособным ценам
- b) пользуются спросом у потребителей и получают чистую прибыль
- c) удовлетворяют требованиям потребителя



д) отвечают действующему законодательству

3) Для обеспечения проведения работ по сертификации в общественном питании введены в действие основополагающие стандарты:

- а) ГОСТ Р 50762 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
- б) ГОСТ 30390 — 2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»
- с) ГОСТ 30389— 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий»
- д) ГОСТ Р 50764 -2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"

4) Под специализацией производства понимается:

- а) сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определённого ассортимента изделий
- б) предусматривает сосредоточение средств производства и рабочей силы
- с) ответственность руководства по закупке сырья и продуктов, разработку новых видов продуктов
- д) создание системы качества

5) Назовите основные направления научно-технического прогресса в общественном питании:

б) На какие классы делятся предприятия общественного питания:

- а) люкс, высший, первый
- б) высший, первый, второй
- с) первый, второй, третий
- д) высший, первый, второй, третий

7) Основные типы предприятий общественного питания делятся на:

- а) крупные и мелкие механизированные предприятия
- б) заготовочные и доготовочные предприятия и полного цикла
- с) предприятия по быстрому приготовлению кулинарной продукции
- д) предприятия, которые зависят от специализации на блюдах широкого ассортимента

8) Предприятие общественного питания – это:

- а) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления
- б) предприятие с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции
- с) представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства
- д) небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах

9) Класс предприятий общественного питания – это:

- а) определение типа и вместимости предприятий общественного питания.
- б) потребительский спрос, который бывает повседневным и периодическим.
- с) совокупность отличительных признаков предприятий определённого типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания.



- d) процесс управления предприятием общественного питания.
- 10) Технологический процесс предприятия общественного питания -
- a) механизированный процесс
  - b) это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации её потребления.
  - c) процесс сбыта продукции
  - d) схема полного технологического процесса
- 11) Перечислите заготовочные предприятия общественного питания:
- a) столовые- раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, закусочные
  - b) фабрика-кухня, кулинарные фабрики, фабрики быстрозамороженных блюд, комбинат питания, специализированные цехи по выработке полуфабрикатов
  - c) бар, салат- бары, фруктовые бары, молочные бары, диско-бары
  - d) Макдональдс, пиццерия, кафетерий, буфеты, чайная, кофейня
- 12) Структура управления предприятием общественного питания – это...
- a) основные функции предприятий общественного питания заключаются в приготовлении (или доготовке) пищи;
  - b) управление предприятием с полным технологическим процессом;
  - c) совокупность и соподчинённость взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определённые функции
  - d) управление предприятием с не полным технологическим процессом;
- 13) В результате механической обработке сырья получают:
- a) заготовочное сырьё
  - b) полуфабрикаты
  - c) готовую продукцию
  - d) кулинарное изделие
- 14) Сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование- это
- a) химические процессы
  - b) тепловые процессы
  - c) гидромеханические процессы
  - d) механические процессы
- 15) По характеру организации производства различают предприятия питания ....
- a) с полным и неполным технологическим процессом
  - b) со всеми этапами (от обработки сырья до приготовления пищи и её потребления)
  - c) приготовление продукции из полуфабрикатов и организация её потребления
  - d) организация потребления пищи и её незначительная подготовка к отпуску продукции

## **Контрольная точка 2 – контрольная работа №2**

### **Раздел 5. Контроль деятельности отдела производства предприятия питания**

#### **Контрольные задания: Контрольные вопросы**

1. Принципы размещения производственных цехов или подразделений в предприятии общественного питания, связь с другими подразделениями.



2. Соответствие производственных помещений предприятий питания санитарно-техническим требованиям (подвод холодной и горячей воды, канализация, отопление, вентиляция, освещенность, цветное решение помещения, высота и отделка стен и потолков, устройство полов, трапов и др.).
3. Оснащение заготовочных цехов торгово-технологическим оборудованием.
4. Организация технологических линий, отделений, рабочих мест. Оснащение посудой, инвентарем, тарой, приспособлениями.
5. Организационно-техническая подготовка цехов: нормативно-технологическая документация, карты.
6. Организация труда в цехах: численный и квалификационный состав работников, рабочие графики.
7. Ответственность работников за соблюдение санитарных правил.
8. Контроль качества продукции производственной службы. Бракеражные журналы.
9. Мероприятия по совершенствованию организации работы в цехах (перепланировка помещения, замена морально устаревшего оборудования, разработка нового графика выхода на работу и др.).
10. Примерный график загрузки торгового зала по часам дня. Определение коэффициента потребления блюд одним потребителем.
11. Организация работы сервис-бара.
12. Формирование бизнес-процессов бесконтактного бара.
13. Формирование бизнес-процессов контактного бара.
14. Формирование бизнес-процессов производственной службы при обслуживании приемов и банкетов.
15. Организация труда производственного персонала.
16. Режим труда и отдыха, рабочие графики и др., соответствие квалификации и выполняемой работе.
17. Должностные обязанности работников производства.

### **Контрольная точка 3**

#### **Раздел 6. Способы мотивационных программ и методы подхода к персоналу производственного департамента**

**Контрольное задание:** Подготовка презентации и доклада

Темы для доклада:

- 1) Материальная мотивация
- 2) Нематериальная мотивация
- 3) Мотивация с помощью зарплаты
- 4) Мотивация с помощью социального обеспечения
- 5) Как отследить уровень мотивации?
- 6) Какие прихоти сотрудников можно выполнять, а какие нет?
- 7) Как связаны мотивация и результат работы?
- 8) Как научить сотрудников измерять степень их успешности в работе
- 9) Система вознаграждений



- 10) Взаимопомощь и конкуренция
- 11) Как следует обращаться к сотруднику. Деловые взаимоотношения.
- 12) Как оформляется письменное вознаграждение
- 13) Банк идей
- 14) Мотивация знаниями
- 15) Подарки на праздники, их влияние на работу.
- 16) Нетрадиционные подходы к мотивации
- 17) Мотивационная доска
- 18) Мотивация контролем
- 19) Мотивация развлечением
- 20) Перспективы карьерного роста
- 21) Ошибки при выборе метода мотивации сотрудников

**Контрольная точка 4** – выполнение группового проекта по разделам 4-7  
**Контрольное задание:** Групповой проект, кейс

Темы групповых проектов:

- 1) Организация технологического процесса на специализированном предприятии питания
- 2) Организация технологического процесса в крупном ресторане
- 3) Организация технологического процесса к мини- кафе
- 4) Организация технологического процесса при кейтеринговом обслуживании
- 5) Организация технологического процесса в непривычных условиях
  - На корабле
  - Ресторан находится высоко над уровнем моря, примерно 2000 м)
  - Подводный ресторан

Подготовка и защита групповых проектов (выполняются группами по 3-5 человек, защита в презентационной форме в течение 7-10 минут на каждый проект) оцениваются следующим образом: 0-10 группа не подготовлена; 10-15- тема проекта не раскрыта; 16 – 20 тема раскрыта, но студенты слабо владеют материалом; 21-25- проект не оформлен в форме презентации; 26-30- проект оформлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но слабые презентационные навыки участников проекта; 31-35- полное соответствие проекта по содержательной и качественной частям. Студенты демонстрируют хорошие презентационные навыки.

Максимум -35 баллов.

#### **7 семестр (9 семестр для заочной формы обучения)**

**Контрольная точка 1** – подготовка докладов и презентаций

**Раздел 8. Общие положения организации производства**

**Тематика заданий для подготовки докладов и презентаций**

1. Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.



2. Координация рабочего процесса производственного отдела.
3. Контроль соблюдения внутреннего распорядка и трудовой дисциплины работников производственной службы.
4. Контроль исполнения персоналом производственного департамента принятых решений.
5. Контроль соблюдения технических и санитарных условий работы производственной службы.
6. Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания.
7. Требования к персоналу отдельных цехов в соответствии с ГОСТ 30524-2013 'Услуги общественного питания. Требования к персоналу'.
8. Организация производства доготовочных цехов: цеха обработки зелени. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.
9. Организация производства доготовочных цехов: цеха доготовки (доработки) полуфабрикатов. Виды вырабатываемой продукции. Характеристика рабочих мест, участков линий. Оборудование, нормы оснащения.
10. Организация производства доготовочных цехов: горячего цеха. Суповое и соусное отделение цеха. Виды вырабатываемой продукции. Требования к микроклимату. Оборудование, нормы оснащения.
11. Организация производства доготовочных цехов: холодного цеха. Виды вырабатываемой продукции. Характеристика производственных мест, участков, линий. Оборудование, нормы оснащения.
12. Организация производства специализированных цехов: мучного, кондитерского, кулинарного. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

## **Контрольная точка 2 – контрольная работа**

### **Раздел 9. Оборудование и оснащение производственных помещений**

#### **Тематика вопросов к контрольной работе**

1. Виды производственных помещений и требования к их расположению.
2. Общие правила размещения оборудования в производственных цехах.
3. Правила размещения оборудования в овощном цехе.
4. Правила размещения оборудования в мясном и рыбном цехе.
5. Правила размещения оборудования в холодном и горячем цехе.
6. Требования к освещению производственных помещений.
7. Правила охраны труда для предприятий питания.
8. Требования к освещению производственных помещений.
9. Виды оборудования, размещенного в производственной группе предприятий питания. Классификация и краткая характеристика.
10. Характеристика и требования безопасности при работе на тепловом варочном оборудовании
11. Характеристика и требования техники безопасности при работе на тепловом жарочном оборудовании (сковороды, грили, фритюрницы и т.д.)



12. Характеристика и требования техники безопасности при работе с механическим оборудованием (мясорубки, универсальные кухонные машины, блендеры, миксеры и пр.)
13. Характеристика и требования техники безопасности при работе с оборудованием бара (кипятильниками, кофемашиной и пр.)
14. Характеристика и требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и посудой.
15. Эффективная организация рабочих мест в производственном отделе. Требования к руководителям производственного отдела (зав. производством, шеф-повар, су-шеф).
16. Формирование бизнес-процессов, контроля деятельности службы снабжения и производственной службы.

### **Контрольная точка 3 – подготовка презентаций и докладов Темы для презентаций**

1. Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.
2. Организация производства и труда при изготовлении полуфабрикатов из мяса и птицы, рыбы, овощей и картофеля.
3. Состав доготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.
4. Организация производства и труда в холодном цехе.
5. Организация производства и труда в горячем цехе.
6. Организация производства и труда в цехе доработки полуфабрикатов
7. Организация производства и труда в цехе обработки зелени.
8. Состав помещений специализированных цехов: мучного, кондитерского, кулинарного. Организация производства и труда.
9. Общие принципы организации производства на предприятиях питания.
10. Организация работы раздаточных при различных методах обслуживания.
11. Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания.
12. Требования к персоналу отдельных цехов в соответствии с ГОСТ 30524-2013 'Услуги общественного питания. Требования к персоналу'
13. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания.
14. Организация работы подразделений производственной службы.

### **Контрольная точка 4 – Групповой проект по всем разделам**

Анализ организации снабжения и производства (на примере конкретного предприятия ресторанной сферы)

*Группа студентов делится на подгруппы от 3 до 5 человек в каждой. Каждая подгруппа проводит исследование по выбранному предприятию питания. После исследования готовится пояснительная записка, на основе которой выполняется презентация и пишется речь.*

*Каждая подгруппа презентует свой групповой проект в форме мультимедийной презентации. По окончании презентации предполагается небольшая групповая дискуссия и ответы на возможные вопросы других команд.*





*Последним этапом защиты групповых проектов является подведение итогов и экспертная оценка результатов работы подгрупп.*

### **Примерное содержание группового проекта**

*Титульный лист*

*Введение (1-2 страницы)*

Обосновать актуальность темы группового проекта, его теоретическую и практическую значимость. Определить цель группового проекта и основные решаемые задачи. Выделить предмет и объект группового проекта.

1. Общая характеристика предприятия питания (сфера деятельности, юридический адрес, цель и задачи, миссия предприятия)

2. Анализ функций менеджмента (провести анализ одной из следующих функций: планирование, организация, мотивация, контроль)

*Выводы и рекомендации (2-3 страницы)*

Сделать выводы по проведенному анализу: основные положительные и отрицательные моменты. На основе выявленных негативных моментов перечислить пути их решения.

*Список используемой литературы (не менее 10).*

Оформление списка рекомендуется проводить в соответствии с ГОСТ 7.1.-84. Перечислить использованную литературу необходимо списком со сквозной нумерацией в алфавитном порядке, а также указать ссылки на ЭБС <http://znanium.com/>.

Группируется список литературы следующим образом:

Нормативная литература

Основная литература

Дополнительная литература

Периодические издания

Интернет-ресурсы

### **Вопросы к промежуточной аттестации**

1. Должностные обязанности шеф-повара, су-шефа, повара, помощника повара, мойщика кухонной посуды, повара-раздатчика, уборщика производственных помещений и др.
2. Эффективное «формирование» менеджера производства в ресторанной индустрии.
3. Операционный менеджмент как процесс, функция, вид деятельности по руководству людьми.
4. Психологические особенности мотивации персонала.
5. Реализация мер по стимулированию персонала производственной службы предприятия питания, создание программ мотивации.
6. Организационная культура гостиниц и ресторанов, как элемент повышения качества обслуживания гостей
7. Организация производственной службы предприятия питания



8. Организация службы снабжения предприятия питания
9. Служба материально- технического обеспечения предприятий питания ресурсами
10. Принципы проектирования, основные типы организационных структур предприятий питания.
11. Структура управления ресторанным предприятием. Понятие структуры управления.
12. Современные проблемы менеджмента в ресторанной индустрии.
13. Условия и предпосылки возникновения менеджмента в ресторанной сфере.
14. Анализ внешней и внутренней среды ресторанов.
15. Основные бизнес-процессы в менеджменте ресторанной индустрии
16. Применение типологий организационной культуры для анализа корпоративной культуры предприятий ресторанной индустрии.
17. Методы управления в ресторанной индустрии.
18. Организационные структуры управления предприятием питания, формирование, особенности и условия управления.
19. Построение системы стимулирования труда работников ресторанного предприятия.
20. Оценка качества обслуживания в ресторанной индустрии.
21. Пути интенсификации и рационализации труда менеджера на предприятии ресторанной индустрии.
22. Риски в ресторанной индустрии.
23. Стратегия кадровой политики ресторанной индустрии.
24. Технология деятельности предприятия питания в процессе формирования новых услуг.
25. Обеспечение конкурентоспособности ресторанного продукта.
26. Функции и принципы ресторанного менеджмента.
27. Понятия и классификация методов менеджмента.
28. В чем отличие методов управления от его функций и принципов?
29. Роль руководящих кадров в обеспечении эффективности управления ресторана
30. Отдел человеческих ресурсов предприятия питания.
31. Планирование потребности в персонале.
32. Подбор персонала.
33. Стиль руководства предприятием ресторанной сферы.
34. Управление конфликтами и стрессами.
35. Мотивация и стимулирование персонала ресторана.
36. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.
37. Характеристика основных классов предприятий общественного питания согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Основные признаки классов.
38. Научная организация труда: задачи и современные направления.
39. Функциональные группы помещений предприятия питания. Расположение и



взаимосвязь групп.

40. Организация работы службы снабжения предприятия питания.
41. Организация работы подразделений производственной службы.
42. Состав заготовочных цехов.
43. Организация производства и труда при изготовлении полуфабрикатов из мяса и птицы, рыбы, овощей и картофеля.
44. Состав доготовочных цехов. Организация производства и труда в холодном, горячем цехе, цехе доработки полуфабрикатов и обработки зелени.
45. Состав помещений специализированных цехов, организация производства и труда в них.
46. Общие принципы организации производства на предприятиях питания.

### **Задания по оценке сформированности компетенции ПК 10.2**

#### **Задания закрытого типа**

**1. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика:**

**Кол-во правильных ответов - 1**

- а) централизованное
- б) транзитное
- в) складская
- г) децентрализованная

**2. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склад:**

**Кол-во правильных ответов - 1**

- а) централизованное
- б) транзитное
- в) складская
- г) децентрализованная

**3. По сохраняемости продовольственные товары подразделяются на:**

**Кол-во правильных ответов - несколько**

- а) особо скоропортящиеся, скоропортящиеся
- б) нескоропортящиеся
- в) быстро скоропортящиеся
- г) товары для длительного хранения

**4. Структура управления предприятием общественного питания – это...**

**Кол-во правильных ответов - 1**

- а) основные функции предприятий общественного питания заключаются в приготовлении (или доготовке) пищи;
- б) управление предприятием с полным технологическим процессом;
- в) совокупность и соподчинённость взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определённые функции
- г) управление предприятием с не полным технологическим процессом



**5. Способность товаров сохранять потребительскую стоимость при хранении, транспортировании в течение установленных сроков**

**Кол-во правильных ответов -1**

- а) долговечность
- б) ремонтпригодность
- в) сохраняемость
- г) срок годности

**6. Под специализацией производства понимается:**

**Кол-во правильных ответов -1**

- а) сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определённого ассортимента изделий
- б) предусматривает сосредоточение средств производства и рабочей силы
- в) ответственность руководства по закупке сырья и продуктов, разработку новых видов продуктов
- г) создание системы качества

**7. Технологический процесс предприятия общественного питания –**

**Кол-во правильных ответов -1**

- а) механизированный процесс
- б) это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации её потребления.
- в) процесс сбыта продукции
- г) схема полного технологического процесса

**8. Чем определяется общее количество закупаемых товаров?**

**Кол-во правильных ответов -1**

- а) Объемом товарооборота предприятия
- б) Величиной складских помещений
- в) Широтой ассортимента
- г) Собственной величиной предприятия

**9. Источники снабжения предприятий общественного питания являются:**

**Кол-во правильных ответов - несколько**

- а) фермерские хозяйства
- б) супермаркеты
- в) оптовые базы
- г) магазины-кулинарии

**10. Установите правильную последовательность процесса закупки ресурсов**

- 1) анализ предложений существующих поставщиков ресурсов;
- 2) альтернативный выбор поставщиков;
- 3) Расчет потребности в ресурсах;
- 4) Заключение контрактов

**11. Для чего устанавливаются нормы расхода?**



**Кол-во правильных ответов - 1**

- 1) Для определения количества затраченных средств на обеспечение рациональной деятельности
- 2) Для выявления экономически - неэффективных затрат
- 3) Для определения потребности в предметах одноразового использования

**12. Логистика это:**

**Кол-во правильных ответов - 1**

- 1) Производство продукции
- 2) Сбыт продукции
- 3) Теория и практика управления материально-техническим снабжением

**13. Назовите виды снабжения**

**Кол-во правильных ответов – несколько**

- 1) продовольственное
- 2) топливно-энергетическое
- 3) материально-техническое
- 4) сырьевое
- 5) информационное

**14. При составлении плана-меню следует учитывать следующие факторы:**

- 1) Наличие пищевых добавок
- 2) Тип и класс предприятия
- 3) Сорт предоставляемого мяса
- 4) Ассортимент пищевых красителей

**15. План снабжения предприятия общественного питания разрабатывается в форме баланса и состоит:**

- 1) расчета потребности в сырье и товарах
- 2) наличия запасов сырья и товаров на начало и конец планового периода
- 3) перемещения ресурсов внутри предприятия
- 4) учета ресурсов при инвентаризации
- 5) поступления сырья и товаров

**Задания открытого типа**

**1. Успешная деятельность предприятия должна обеспечиваться производством продукции и услуг, которые \_\_\_\_\_.**

**2. Какие тенденции в расходовании средств предприятия проявляются с расширением круга поставщиков?**

**3. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает \_\_\_\_\_.**

**4. Способность товаров не оказывать вредного влияния на окружающую среду определяется требованиями \_\_\_\_\_**



5. Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения, потребления в заданных режимах и условиях называется \_\_\_\_\_

6. Необходимые средства, источники, возможности для выполнения какой-либо работы и получения её результата - это

7. Какие ресурсы являются наиболее активной частью материально-технических ресурсов предприятий?

8. Для чего устанавливаются нормы расхода?

9. Соотнесите определение и характеристики

1. Нормируемые потери	а порча продуктов
2. Ненормируемые потери	б изменение физико-химических свойств продуктов при хранении

10. Соотнесите виды потерь и причины их возникновения

1. Нормируемые потери	а естественная убыль
2. Ненормируемые потери	б неудовлетворительные условия перевозки, хранения продуктов

11. Потребность и необходимость в ресурсах для осуществления хозяйственных и производственных функций могут быть определены следующими методами:

1. Нормативный	а. $R_m = R_f * K_{пр} * K_n$ , где: $R_f$ – фактическое потребление ресурсов в процессе производства в текущем периоде; $K_{пр}$ – коэффициент, показывающий изменение плана на будущее потребление по сравнению с предыдущим; $K_n$ – коэффициент, который характеризует снижение норм расхода на перспективу, т. е. он рассчитывается на будущий период.
2. Статистический	б. Основан на изучении статистических рядов потребления материальных ресурсов за определенный промежуток времени (несколько лет или месяцев) и их динамичности.
3. Метод прогнозирования	в. $R_m = N_p * V$ , где: $R_m$ – существующая потребность в сырье и материалах; $N_p$ – норма расхода; $V$ – объем производства товаров и услуг.

12. Впишите отсутствующий вид сырья.



**13. Впишите недостающий принцип товародвижения. Основные принципы товародвижения:**

- оптимальная звенность товародвижения;
- эффективность использования транспортных средств;
- эффективность использования торгово-технологического оборудования;
- \_\_\_\_\_

**14. Впишите недостающий принцип товародвижения. Основные принципы товародвижения:**

- \_\_\_\_\_
- эффективность использования транспортных средств;
- эффективность использования торгово-технологического оборудования;
- сокращение количества операций с товаром.

**15. Перечислите возможные проблемы предприятия, связанные с дефицитом поставок материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов):**

**16.** Процессы по движению ресурсов ресторана происходят по определенному алгоритму: организация складского хозяйства, анализ и планирование закупок, закупка товаров и сырья, сбыт готовой продукции, обработка сырья и приготовление блюд. Укажите правильную последовательность этапов процесса.

**17. Процесс «управление ресурсами» состоит из последовательно выполненных действий. Какого действия не хватает?**

1. Расчет оптимальных потребностей предприятия.
2. Изучение рынка, поиск поставщиков.
3. \_\_\_\_\_
4. Транспортировка товаров.

**18. Процесс «управление ресурсами» состоит из последовательно выполненных действий. Какого действия не хватает?**

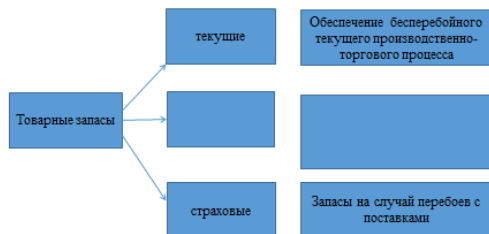
1. \_\_\_\_\_
2. Изучение рынка, поиск поставщиков.
3. Заключение договоров поставки.

4. Транспортировка товаров.

**19. К какому процессу можно отнести представленную последовательность этапов.**

1. Закупка товаров и сырья.
2. Организация складского хозяйства.
3. Обработка сырья и приготовление блюд.
4. Сбыт готовой продукции.
5. Анализ и планирование закупок.

**20. Впишите характеристику товарных запасов**



**21. Дайте классификацию товарных запасов?**

**22. Впишите характеристику товарных запасов**



**23. Впишите характеристику товарных запасов**







24. Источниками снабжения продовольственных ресурсов являются: \_\_\_\_\_

25. для обеспечения предприятия ресурсами Предприятие общественного питания может непосредственно заключить договор \_\_\_\_\_ или использовать услуги \_\_\_\_\_.

26. При выборе поставщика обращают внимание на: Впишите недостающее.

- \_\_\_\_\_;
- сроки выполнения заказов;
- организация управления качеством у поставщика;
- финансовое положение поставщика, его кредитоспособность

27. При выборе поставщика обращают внимание на: Впишите недостающее.

- удаленность поставщика от потребителя;
- \_\_\_\_\_;
- организация управления качеством у поставщика;
- финансовое положение поставщика, его кредитоспособность

28. Задача 1. Рассчитайте потребность в основном сырье в соответствии с дневным выпуском блюд ресторана при гостинице.

Дано: количество потребителей в день – 200 человек.  $m=3,0$ . Принять выпуск каждого блюда в таблице, как 0.5 от общего дневного выпуска блюд.

Сырье	Расход сырья				Итого, кг.
	Котлеты «Аппетитные»		Котлеты «Любительские»		
	На одну порцию, гр.	Всего, кг.	На одну порцию, гр.	Всего, кг.	
Свинина	66		14		
Говядина	-	-	82	-	
Лук репчатый	31		-	-	
Жир топленый	14		6		
Молоко	17		22		
Хлеб пшеничный	14		18		
Сухари панировочные	10		10		

29. Задача 2. Рассчитайте потребность в мясе для приготовления вторых блюд по абсолютным величинам в столовой при вузе.

Дано: количество потребителей в день – 1000 человек.  $m=2,5$ . Коэффициенты потребления отдельных видов блюд:  $m_1 = 0.5$ ,  $m_2=0.75$ ,  $m_3=1.0$ ,  $m_4=0.25$ .



Блюдо	Количество	Норма расхода мяса на одну порцию, г.	Расход мяса, кг.
Тефтели		120	
Зразы		100	
Пельмени		200	
Итого		-	

**30. Задача 3.** Рассчитайте потребность предприятия в мясе, картофеле, овощах для выпуска первых блюд на 1-й квартал на основе средне групповых норм расхода сырья на одно блюдо. План выпуска блюд на 1-й квартал составляет 14000 блюд.

Наименование блюд	Удельный вес в общем ассортименте, %	Расход мяса		Расход картофеля		Расход овощей	
		норма расхода, г	процентные числа	норма расхода, г	процентные числа	норма расхода, г	процентные числа
Борщ Московский	30	54		-	-	210	
Рассольник Ленинградский	15	50		120		200	
Щи из свежей капусты	20	50		160		275	
Солянка сборная	25	130		90		120	
Суп картофельный	10	-	-	200		110	
	100		Σ		Σ		Σ

**31. Задача 4.** Рассчитайте расход мяса для приготовления вторых блюд при применении относительных величин в кафе с самообслуживанием.

Дано: количество потребителей в день – 1200 человек.  $m=1,6$ . Коэффициенты потребления отдельных видов блюд:  $m_1 = 0.64$ ,  $m_2=0.08$ ,  $m_3=0.72$ ,  $m_4=0.16$ .

Блюдо	Норма расхода мяса на одну порцию, г.	Удельный вес группы в общем итоге, %	Процентные числа
Тефтели	120		
Зразы	100		
Пельмени	200		

**32. Задача 5.** Работникам овощного цеха предприятия с полным производственным циклом дается заказ на выпуск полуфабрикатов. Количество сырья, необходимое для выполнения задания ( $Q$  брутто), рассчитывается из заданной массы нетто с учетом процента отходов при обработке сырья в зависимости от сезона. Количество порций каждого вида овощей 1000 шт.

Овощи свежие	Масса нетто, г.	Процент отходов на период 31.12., %	Масса брутто, г.
картофель	200	30	
морковь	198	20	
свекла	185	20	
цветная капуста	150	40	

**33.** Сущность оперативного планирования заключается в \_\_\_\_\_.



**34. Соотнесите порядок действий при оперативном планировании производства и их характеристику**

1. 1-й этап	а. расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом-меню, и составление требования на сырье
2. 2-ой этап	б. составление планового меню
3. 3-ий этап	в. оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство и получение сырья
4. 4-ый этап	г. распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню

**35. Производственная программа заготовочных предприятий (цехов) включает \_\_\_\_\_.**

**36. Качество продукции определяется по направлениям \_\_\_\_\_.**

**37. С какой целью составляется калькуляционная карточка?**

**38. Что указывается в калькуляционной карточке?**

**39. Калькуляционная карточка – это документ для расчета \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ блюда.**

**40. Для расчета плана снабжения на предприятиях питания с небольшим ассортиментом блюд используется метод \_\_\_\_\_.**

**41. Для расчета плана снабжения на предприятиях питания с разнообразным ассортиментом блюд используется метод \_\_\_\_\_,**

#### **7.4. Содержание занятий семинарского типа**

##### **Цель и задачи практических занятий:**

Целью проведения практических занятий по дисциплине «Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности» является более глубокое усвоение и закрепление полученных знаний на лекционных занятиях и в результате самостоятельного изучения, развитие логического мышления, умение делать выводы.

Задачи проведения практических занятий по дисциплине «Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности» включают в себя формирование теоретических и практических навыков, связанных с основными направлениями развития общественного питания: организацией снабжения; складского хозяйства;



организацией работы цехов и раздаточных; основами рациональной организации труда, методами обслуживания.

### **Виды практических занятий**

В зависимости от тематики практического занятия применяются следующие способ проведения семинарских занятий:

- **семинар-беседа** - наиболее распространенный вид. Он проводится в форме развернутой беседы по плану с кратким вступлением и заключением преподавателя, предполагает подготовку к занятиям всех студентов по всем вопросам плана семинара, позволяет вовлечь максимум студентов в активное обсуждение темы. Достигается это путем заслушивания развернутого выступления нескольких студентов по своим вопросам плана, дополнений других, рецензирование выступлений, постановки проблемных вопросов;

- **семинар-заслушивание** и обсуждение докладов и рефератов предполагает предварительное распределение вопросов между студентами и подготовку ими докладов и рефератов. В докладе выделяют три основные части: вступительную, в которой определяется тема и ее значимость; основную, в которой излагается содержание темы; заключительную, в которой обобщается тема, делаются выводы. Особое внимание обращается на убедительность и доказательность доклада. После выступления докладчика, доклад обсуждается и после ответов на вопросы докладчик выступает с заключительным словом;

- **Case-study** (анализ определенных ситуаций) – метод, основанный на моделировании ситуации или использования реальной ситуации в целях анализа данного случая, выявления проблем, поиска альтернативных решений и принятия оптимального решения проблем. Case-study дает возможность изучить сложные или эмоционально значимые вопросы в безопасной обстановке, а не в реальной жизни с ее угрозами, риском, тревогой о неприятных последствиях в случае неправильного решения. Обучение происходит в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новые знания, но и развивать саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

- **выездное занятие** – посещение профессиональной выставки/мастер-класс;

- **семинар-диспут** предполагает коллективное обсуждение какой-либо проблемы с целью установления путей ее достоверного решения. Семинар-диспут осуществляется в форме диалога его участников. Он предполагает высокую умственную активность студентов, прививает умение вести полемику, обсуждать материалы, защищать взгляды и убеждения, лаконично и ясно излагать свои мысли;

- **смешанная форма семинара**, на котором сочетается обсуждение докладов со свободным выступлением студентов, а также с дискуссиями;

- **отчетный семинар.**

### **Тематика практических занятий**

Тематика практических занятий должна соответствовать рабочей программе дисциплины.

**Раздел 1. Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности**

**Практическое занятие 1.**

Вид практического занятия: академический семинар



Тема и содержание занятия: Общие понятия менеджмента. Менеджмент в общественном питании. Особенности менеджмента в ресторанной деятельности.

Цель занятия: уяснить общие понятия менеджмента; описать характерные черты операционного менеджмента в ресторанном бизнесе

Практические навыки: сбор и анализ актуальной информации об особенностях менеджмента в сфере питания; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса

### **Практическое занятие 2.**

Вид практического занятия: академический семинар

Тема и содержание занятия: Управление предприятиями ресторанной деятельности. Функции управления предприятием общественного питания. Структура системы управления

Цель занятия: Ознакомиться с основными понятиями в сфере управления предприятиями ресторанного бизнеса, функциями управления предприятий общественного питания.

Практические навыки: умение использовать знания по теме в ресторанной деятельности; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса

### **Практическое занятие 3.**

Вид практического занятия: семинар-диспут

Тема и содержание занятия: Расстановка кадров в системе управления предприятиями ресторанной сферы. Функции менеджера по обслуживанию. Функции менеджера по производству. Важнейшие функции менеджера

Цель занятия: изучить систему расстановки кадров, функции менеджеров – руководителей производственного подразделения и службы обслуживания для эффективной организации, планирования и контроля деятельности подразделений и управления трудовыми ресурсами предприятия питания

Практические навыки: умение подготовка к участию в организации и осуществлении технологического процесса производства продукции питания, обслуживания потребителей; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса

### **Практическое занятие 4.**

Вид практического занятия: семинар-диспут.



Тема и содержание практического занятия: Управление постоянным развитием ассортимента предоставляемых услуг. Управление проектами развития и модернизации предприятий ресторанного бизнеса.

Цель занятия: изучить основные подходы к управлению постоянным развитием ассортимента услуг предприятий питания; проектами развития и модернизации предприятий питания с целью повышению их конкурентоспособности

Практические навыки: закрепить знания по теме; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса

### **Практическое занятие 5.**

Вид практического занятия: Работа в малых группах. Решение кейсов

Тема и содержание практического занятия: Управленческие решения: требования к ним, условия принятия и классификация. Организация подготовки и принятия управленческих решений. Организация и контроль выполнения управленческих решений на предприятиях ресторанной деятельности.

Цель занятия: изучить материал по теме, научиться решать ситуационные задачи по принятию управленческих решений на предприятиях питания.

Практические навыки: закрепить знания по теме; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса

### **Практическое занятие 6.**

Вид практического занятия: Академический семинар

Тема и содержание практического занятия: Эффективное управление текущими операциями, обеспечивающими качество предоставляемых услуг и высокий уровень лояльности клиентов.

Цель занятия: закрепить знания по теме

Практические навыки: закрепить знания по теме; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса

### **Практическое занятие 7.**

Вид практического занятия: отчетный семинар – контрольная работа

Тема и содержание практического занятия: проведение текущей аттестации по Разделу 1. Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности



Цель занятия: проверка уровня освоения компетенции ПК-10.2 по соответствующим темам.

## **Раздел 2. Организация снабжения предприятий ресторанного бизнеса**

### **Практическое занятие 8.**

Вид практического занятия: академический семинар

Тема и содержание практического занятия: Основные положения по организации снабжения предприятий ресторанного бизнеса. Требования к организации снабжения.

Цель занятия: закрепить знания по теме

Практические навыки: закрепить знания по теме; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

### **Практическое занятие 9.**

Вид практического занятия: академический семинар

Тема и содержание практического занятия: Организация снабжения. Формы, виды и способы доставки продуктов. Технологический процесс товародвижения. Формы и способы товародвижения, транспорт и требования к нему.

Цель занятия: изучить задачи и современные требования к организации снабжения; формы поставок и маршруты поставок продуктов; изучить вопросы организации продовольственного и материально-технического снабжения, формы виды и методы доставки продуктов.

Практические навыки: закрепить знания по теме; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

### **Практическое занятие 10.**

Вид практического занятия: Case-study

Тема и содержание практического занятия: Источники снабжения и поставщики. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация.

Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки.

Цель занятия: научиться грамотно выбирать и вести переговоры с поставщиками пищевого сырья и продуктов питания; научиться решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров; составлять акты. Обсуждение типичного договора-поставки, его анализ и предложения по дополнению и изменению.



## Договор поставки продуктов питания

г. \_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

ЗАО «\_\_\_\_\_», именуемое в дальнейшем «Поставщик», в лице генерального директора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ОАО «\_\_\_\_\_», именуемое в дальнейшем «Покупатель», в лице генерального директора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор поставки продуктов питания на нижеследующих условиях:

### 1. Предмет договора

1.1. Поставщик принимает на себя обязательство по поставке Покупателю для объекта: «\_\_\_\_\_» продукции (далее «продукция»), а Покупатель обязуется принять и оплатить продукцию в порядке и на условиях настоящего договора.

1.2. Перечень поставляемой продукции и единичные цены определяются спецификацией, которая является неотъемлемой частью настоящего договора поставки продукции.

1.3. Обязательства Поставщика по поставке продукции включают ее доставку на объект по адресу:

\_\_\_\_\_.

1.4. Вместе с продукцией Покупателю передается комплект технической документации (инструкция по эксплуатации, заверенные ксерокопии сертификатов соответствия и прочих сертификатов, обязательных для данного вида продукции).

1.5. Настоящий договор считается заключенным с момента подписания его обеими сторонами и действует по день фактического исполнения сторонами всех обязательств по договору, включая гарантийные сроки.

1.6. Договор подлежит досрочному расторжению в следующих случаях:

- по соглашению сторон,
- по требованию одной из сторон в случае существенного нарушения другой стороной своих обязательств по договору. Договор считается расторгнутым по истечении десяти дней с момента получения письменной претензии.

### 2. Стоимость договора и условия поставки

2.1. Цена за единицу продукции определяется в рублях РФ, является твердой и не подлежит изменению в рамках настоящего договора поставки продукции. Цена включает НДС в размере 18%.

2.2. Общая стоимость настоящего договора составляет \_\_\_\_\_, в том числе НДС 18%, и включает стоимость продукции с учетом ее упаковки, маркировки, сертификации, транспортировки в адрес Покупателя и страхования рисков гибели или повреждения оборудования до момента его передачи Покупателю.

2.3. Расчеты по договору проводятся Покупателем в следующем порядке:

- авансовый платеж в размере \_\_\_% от стоимости договора производится Покупателем в срок не более \_\_\_ календарных дней, следующих за днем получения от Поставщика счета;
- окончательный платеж в размере \_\_\_% от стоимости договора производится Покупателем в срок не более \_\_\_ календарных дней, следующих за днем исполнения в полном объеме обязательств по поставке продукции и предоставления Поставщиком необходимых документов.

2.4. Срок поставки - \_\_\_\_\_ календарных дней с момента подписания обеими сторонами настоящего договора.

Моментом исполнения поставки считается момент передачи продукции Покупателю. Право собственности на продукцию, в также риски её случайной гибели или случайного повреждения переходят к Покупателю в момент подписания товарной накладной.

### 3. Качество продукции и гарантийные обязательства

3.1. Поставщик гарантирует качество и комплектность поставляемой продукции в соответствии с действующими ГОСТами или Техническими условиями. Технические характеристики поставленной продукции должны соответствовать характеристикам, согласованным сторонами в спецификации.

3.2. Поставка продукции без технической документации и сертификатов считается ненадлежащей,





и Покупатель вправе отказаться от такой продукции, если Поставщик в течение трех дней с момента исполнения поставки не представит Покупателю эти документы в полном объеме.

3.3. Продукция поставляется в упаковке (таре), которая возврату не подлежит. Упаковка (тара) должна обеспечивать сохранность продукции при транспортировке и возможность проведения погрузо-разгрузочных работ. Повреждения продукции, явившиеся следствием ненадлежащей упаковки (тары), устраняются за счет Поставщика.

3.4. Приемка продукции по количеству осуществляется на складе Покупателя в момент ее передачи. Продукция принимается в ненарушенной упаковке Поставщика по количеству тарных мест согласно товарной накладной.

Приемка продукции по качеству, комплектности и ассортименту осуществляется на объекте в момент вскрытия упаковки, но не позднее \_\_\_\_\_ месяцев со дня поставки оборудования Покупателю. В случае обнаружения брака, некомплектности, а также в случае поставки продукции в ассортименте, не соответствующем условиям спецификации, Поставщику направляется вызов для участия в составлении акта.

3.5. Бракованная продукция подлежит замене, а некомплектная - доукомплектованию в течение \_\_\_\_\_ календарных дней. Расходы по замене бракованной и/или доукомплектованию некомплектной продукции несет Поставщик.

3.6. Поставщик обеспечивает гарантийное обслуживание в течение срока, указанного в техническом паспорте на продукцию, но не менее \_\_ месяцев.

В период гарантийного срока Поставщик обязуется за свой счет и в \_\_-дневный срок, исчисляемый с момента получения претензии, проводить необходимый ремонт (замену) продукции в случае выявления в ней неисправностей, возникших в результате дефектов изготовления.

#### 4. Ответственность сторон

4.1. При нарушении Поставщиком срока поставки, установленного договором, он уплачивает Покупателю неустойку в размере \_\_% от стоимости непоставленной продукции за каждый день задержки.

4.2. При нарушении Покупателем срока оплаты за отгруженную продукцию, он уплачивает Поставщику неустойку в размере \_\_% от ее стоимости за каждый день задержки.

4.3. В случае неисполнения обязательства по замене бракованной или по доукомплектованию некомплектной продукции в срок, установленный договором, Покупатель вправе потребовать от Поставщика уплаты штрафа в размере \_\_% от стоимости бракованной (некомплектной) продукции и возврата суммы, полученной в порядке предоплаты за продукцию, оказавшуюся браком.

4.4. Неустойка и штраф по пунктам 4.1-4.3 настоящего договора начисляются исходя из установленной в спецификации цены на продукцию с учетом НДС. Неустойка является незачетной.

#### 5. Форс-мажор

5.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за невыполнение обязательств, обусловленных обстоятельствами непреодолимой силы, возникшими помимо воли и желания Сторон и которые нельзя предвидеть или избежать, включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия и т.д.

5.2. Сторона, которая не может исполнить своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна известить другую Сторону об имеющихся препятствиях и их влиянии на исполнение обязательств по настоящему договору.

#### 6. Заключительные положения

6.1. Договор заключён в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой Стороны.

6.2. Любая договоренность между Сторонами, влекущая за собой новые обязательства, которые не вытекают из Договора, должна быть подтверждена Сторонами в форме дополнительных соглашений к Договору. Все изменения и дополнения к Договору считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны надлежащими уполномоченными представителями Сторон.



6.3. Сторона не вправе передавать свои права и обязательства по Договору третьим лицам без предварительного письменного согласия другой Стороны.

6.4. Ссылки на слово или термин в Договоре в единственном числе включают в себя ссылки на это слово или термин во множественном числе. Ссылки на слово или термин во множественном числе включают в себя ссылки на это слово или термин в единственном числе. Данное правило применимо, если из текста Договора не вытекает иное.

6.5. Стороны соглашаются, что за исключением сведений, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации не могут составлять коммерческую тайну юридического лица, содержание Договора, а также все документы, переданные Сторонами друг другу в связи с Договором, считаются конфиденциальными и относятся к коммерческой тайне Сторон, которая не подлежит разглашению без письменного согласия другой Стороны.

6.6. Для целей удобства в Договоре под Сторонами также понимаются их уполномоченные лица, а также их возможные правопреемники.

6.7. Уведомления и документы, передаваемые по Договору, направляются в письменном виде по следующим адресам:

6.7.1. Для Поставщика: \_\_\_\_\_.

6.7.2. Для Покупателя: \_\_\_\_\_.

6.8. Любые сообщения действительны со дня доставки по соответствующему адресу для корреспонденции.

6.9. В случае изменения адресов, указанных в п. 6.7. Договора и иных реквизитов юридического лица одной из Сторон, она обязана в течение 10 (десяти) календарных дней уведомить об этом другую Сторону. В противном случае исполнение Стороной обязательств по прежним реквизитам будет считаться надлежащим исполнением обязательств по Договору.

6.10. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами и вытекающие из настоящего Договора или в связи с ним, будут разрешаться путем переговоров. В случае невозможности путем переговоров достичь соглашения по спорным вопросам в течение 15 (пятнадцати) календарных дней с момента получения письменной претензии, споры разрешаются в арбитражном суде в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.11. Стороны заявляют, что их официальные печати на документах, составляемых в связи с исполнением настоящего Договора, являются безусловными подтверждениями того, что должностное лицо подписавшей Стороны было должным образом уполномочено данной Стороной для подписания данного документа.

6.12. Условия Договора обязательны для правопреемников Сторон.

## 7. Адреса и реквизиты сторон

Поставщик: ЗАО «\_\_\_\_\_»  
\_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_\_ ул., \_\_\_\_\_ д. \_\_\_\_.

ОГРН \_\_\_\_\_  
ИНН \_\_\_\_\_, КПП \_\_\_\_\_  
в КБ «\_\_\_\_\_» (ОАО) г. \_\_\_\_\_  
Р/счет \_\_\_\_\_  
К/счет \_\_\_\_\_,  
БИК \_\_\_\_\_  
ОКПО \_\_\_\_\_

Покупатель: ОАО «\_\_\_\_\_»  
\_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_\_ ул., \_\_\_\_\_ д. \_\_\_\_.

ОГРН \_\_\_\_\_  
ИНН \_\_\_\_\_, КПП \_\_\_\_\_  
Банк «\_\_\_\_\_» (ОАО) г. \_\_\_\_\_  
Р/счёт \_\_\_\_\_  
К/счёт \_\_\_\_\_,  
БИК \_\_\_\_\_,  
ОКПО \_\_\_\_\_,

## 8. Подписи Сторон

От Поставщика:  
ЗАО «\_\_\_\_\_»  
Генеральный директор

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

М.П.

От Покупателя:  
ОАО «\_\_\_\_\_»  
Генеральный директор

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

М.П.



Практические навыки: закрепить знания по теме; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

### **Практическое занятие 11, 12**

Вид практического занятия: академический семинар

Тема и содержание занятия: Организация работы складских помещений и требования к ним. Инструменты и инвентарь. Особенности товарных запасов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Приемка тары. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Цель занятия: Изучить организацию работы складских помещений, выбрать оптимальные способы организации снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.

Практические навыки: умение правильно организовывать работу снабжения, складского и тарного хозяйств на предприятиях общественного питания; получение навыков планировки складской группы помещений предприятий питания закрепить знания по теме; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

### **Практическое занятие 13.**

Вид практического занятия: проведение текущей аттестации (контрольная точка 2-заслушивание и обсуждение докладов с презентациями).

## **Раздел 3. Организация хранения продуктов на предприятии ресторанной сферы**

### **Практические занятия 14,15,16**

Вид практического занятия: академический семинар, отчетный семинар

Тема и содержание занятия: Организация хранения, режимы и способы хранения. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях питания. Потребительские свойства продовольственных товаров. Оценка и показатели качества продовольственных товаров. Правила товарного соседства. Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.

Проведение текущего контроля – контрольная точка 3 – тестирование.

Практические навыки: умение правильно организовывать работу снабжения, складского и тарного хозяйств на предприятиях общественного питания; получение навыков планировки складской группы помещений предприятий питания закрепить знания по теме; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.



### **Практическое занятие 17**

**Вид практического занятия:** Выездное занятие на различные предприятия ресторанного бизнеса, мастер-класс

Тема и содержание занятия: Актуальные вопросы организации продовольственного и материально-технического снабжения предприятия питания. Организация договорных отношений с поставщиками. Выбор поставщиков. Система торгов и закупок.

### **Практическое занятие 18.**

**Вид практического занятия:** отчетный семинар

Тема и содержание занятия: проведение текущей аттестации, защита групповых проектов, дискуссия

Цель занятия: проверка уровня освоения компетенции ПК-10.2 по соответствующим темам разделов 1-3.

## **6 семестр (8 семестр для заочной формы обучения)**

### **Раздел 4. Управление деятельностью производственного отдела предприятия питания**

#### **Практическое занятие 1, 2**

Виды практического занятия: академический семинар, семинар-диспут

Тема и содержание занятия: Оценка материальных ресурсов департамента производства. Оценка функциональных возможностей персонала службы производства. Планирование потребностей в материальных ресурсах и персонале производственного департамента. Планирование деятельности департамента производства.

Цель занятия: изучить подходы к оценке материальных ресурсов и функциональных возможностей персонала производственной службы, научиться планировать потребности подразделения производства в материальных ресурсах (сырья, продуктах, оборудовании, инвентаре, посуды, моющих средствах, уборочном инвентаре и т.п.) и производственном персонале.

Практические навыки: умение правильно оценивать потребности производственной службы в ресурсах и персонале, закрепить знания по теме; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

#### **Практическое занятие 3,4**

Вид практического занятия: Академический семинар, отчетный семинар

Тема и содержание занятия: Формирование стандартов производственного отдела предприятия питания.

Цель занятия: усвоить знания по теме, проведение текущей аттестации – контрольная точка 1 – контрольная работа №2.

Практические навыки: получить навыки разработки стандартов производственной службы, разработки и соблюдения требований технологических и технико-технологических карт на ресторанный продукцию; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2 Способен к эффективной организации



продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса.

## **Раздел 5. Контроль деятельности отдела производства предприятия питания**

### **Практическое занятие 5,6, 7,8**

Вид практического занятия: семинар-диспут, академический семинар, отчетный семинар

Тема и содержание занятия: Определение форм и методов контроля процессов отдела производства. Организация контроля деятельности сотрудников производственной службы в соответствии с нормативными требованиями и стандартами, регламентами службы. Координация рабочего процесса производственного отдела.

Контроль функционирования внутреннего распорядка и трудовой дисциплины работников производственной службы. Контроль исполнения персоналом производственного департамента принятых решений.

Контроль соблюдения технических и санитарных условий работы производственной службы.

Цель занятия: усвоить знания по теме, проведение текущей аттестации – контрольная точка 2 – контрольная работа №3

Практические навыки: освоить навыки контроля деятельности производственной службы, Анализировать результаты деятельности производственной потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению

Осуществлять планирование, организацию, координацию деятельности производственной службы, взаимодействие структурными подразделениями предприятия питания

Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы

Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда, технических и санитарных условий работы;

закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2.

## **Раздел 6. Способы мотивационных программ и методы подхода к персоналу производственного департамента**

### **Практическое занятие 9, 10, 11, 12**

Вид практического занятия: Case-study, мастер-класс, академический семинар, отчетный семинар.

Тема и содержание занятия: Управление конфликтными ситуациями в коллективе. Стратегические и тактические методы предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов. Психологические особенности мотивации персонала. Реализация мер по стимулированию персонала производственной службы, создание программ мотивации. Навыки разработки и проведения инструктажа подчиненных в производственном отделе.

Цель занятия: освоить навыки управления персоналом на предприятии питания, управления конфликтами, разработки программ мотивации персонала, стимулирования персонала производственной службы, навыки разработки и проведения инструктажа



подчиненных. Провести текущую аттестацию – контрольная точка 3 – заслушивание и обсуждение докладов, ситуационных задач, дискуссия. Обсуждение решения ситуационных задач.

Практические навыки: освоить навыки разработки и реализации мотивационных программ, предупреждения конфликтов, проведения инструктажа подчиненных производственного отдела; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2.

## **Раздел 7. Особенности организации технологического процесса**

### **Практическое занятие 13, 14, 15**

Вид практического занятия: Семинар-диспут, академический семинар, академический семинар

Тема и содержание занятия: Составление таблицы загрузки торгового зала и определение количества питающихся. Расчет количества блюд, мучных и кондитерских изделий, напитков, необходимых для изготовления. Разделы меню. Правила и особенности составления меню.

Цель занятия: изучить материалы по теме, освоить расчеты таблиц загрузки торгового зала и определения количества питающихся; количества блюд, мучных и кондитерских изделий, напитков, необходимых для изготовления; изучить правила составления плана-меню для функциональных подразделений производства.

Практические навыки: закрепление навыков расчета таблиц загрузки торгового зала и определения количества питающихся; количества блюд, мучных и кондитерских изделий, напитков, необходимых для изготовления; составления плана-меню для функциональных подразделений производства; закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2.

### **Практическое занятие 16, 17, 18.**

Вид практического занятия: Семинар-диспут, академический семинар, отчетный семинар

Тема и содержание занятия: Расчет необходимого количества сырья и продуктов брутто (нетто). Правила составления сырьевой ведомости. Составление технологических карт. Составление производственного задания для поваров цеха. Расчет рабочей силы. Составление графика работы персонала производственного отдела. Проведение текущей аттестации – контрольная точка 4, защита групповых проектов, результатов решения ситуационных задач (кейсов).

Цель занятия: научиться рассчитывать потребность в сырье и продуктах для производства, производственного задания работникам, составление графика выхода на работу персонала производственного отдела (кухни).

Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства.

Пример: Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства.

Вид занятия: решение задач по формуле:



Работникам овощного цеха предприятия с полным производственным циклом дается заказ на выпуск полуфабрикатов. Количество сырья, необходимое для выполнения задания ( $Q$  брутто), рассчитывается из заданной массы нетто с учетом процента отходов при обработке сырья в зависимости от сезона:

$$Q_{\text{нетто}} \cdot 100$$
$$Q_{\text{брутто}} = \frac{\quad}{100 - \% \text{ отходов}}$$

Если предприятие общественного питания начинает работу в 7-8 ч утра, то полуфабрикаты заготавливаются вечером текущего дня. Если предприятие начинает работу поздно, в 11-12 ч, то повара приступают к своим обязанностям за 2-3 ч до открытия торгового зала.

Задание по приготовлению блюд и кулинарных изделий является дневным планом работы каждой бригады поваров. На основании полученного задания бригадир или старший повар осуществляет расстановку поваров по участкам работы и организует контроль за ходом производственного задания.

Практические навыки: освоить необходимые расчеты; составления производственного задания работникам, составление графика выхода на работу персонала производственного отдела (кухни); закрепление способности к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части ПК-10.2.

## 7 семестр (9 семестр для заочной формы обучения)

### Раздел 8. Общие положения организации производства

#### Практические занятия 1,2,3,4,5

Вид практического занятия: академический семинар, семинар-диспут, отчетный семинар

Тема и содержание занятия: Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов. Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания. Требования к персоналу отдельных цехов в соответствии с ГОСТ 30524-2013 'Услуги общественного питания. Требования к персоналу'

Цель занятия:

1. Изучить организацию работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов; цеховую и бесцеховую структуру предприятия питания. Целесообразность разделения производства на цеха, участки, линии. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания; требования к персоналу отдельных цехов в соответствии с ГОСТ 30524-2013 'Услуги общественного питания. Требования к персоналу';

2. Проведение текущей аттестации – контрольная точка 1 – заслушивание докладов и презентаций, обсуждение результатов решения ситуационных задач, кейсов, дискуссия.

Максимальное количество баллов – 10.



Практические навыки: анализа и целесообразности деления производства на цеха, участки, линии; выполнение план-схемы организации цехов, расстановки оборудования; требований к производственному персоналу, их знаниям, умениям и навыкам.

Подготовка к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса (ПК-10.2)

## **Раздел 9. Оборудование и оснащение производственных помещений**

### **Практическое занятие 6-8**

Вид практического занятия: академический семинар, семинар-диспут

Тема и содержание занятия: Виды производственных помещений и требования к их расположению. Общие правила размещения оборудования в производственных цехах. Правила размещения оборудования в овощном цехе. Правила размещения оборудования в мясном и рыбном цехе. Правила размещения оборудования в холодном и горячем цехе. Требования к освещению производственных помещений. Правила охраны труда для предприятий питания.

Практические навыки: умение правильно использовать теоретические знания в практике руководителя производственного отдела предприятия общественного питания.

Подготовка к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса (ПК-10.2)

### **Практическое занятие 9.**

Вид практического занятия: отчетный семинар, контрольная работа №3

Практические навыки: умение правильно использовать теоретические знания в практике специалиста предприятия питания; демонстрация знаний для эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса (ПК-10.2)

Максимальное количество баллов – 10.

### **Практическое занятие 10-12.**

Вид практического занятия: академический семинар, мастер-класс

Тема и содержание занятия: Требования к безопасности труда сотрудников производственного департамента. Эффективная организация рабочих мест в производственном отделе. Требования к специалистам по организации работы производственного отдела. Современные подходы к организации работы производственной службы.

Цель занятия: закрепить знания по теме.

Практические навыки: умение правильно использовать теоретические знания в практике руководителя производственного отдела предприятия общественного питания.

Подготовка к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса (ПК-10.2)

### **Практическое занятие 13.**

Вид практического занятия: отчетный семинар





Тема и содержание занятия: контрольная работа №4.

Практические навыки: демонстрация знаний для эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса (ПК-10.2)

Максимальное количество баллов – 10.

## Раздел 10. Маркетинг услуг питания

### Практическое занятие 14,15,16,17.

Вид практического занятия: семинар-диспут

Тема и содержание занятия: Методы дифференцирования продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционирование продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питания. Меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи. Потребительский спрос и реклама.

Цель занятия: Изучение подходов к маркетингу услуг питания, закрепить знания по темам раздела 10.

Практические навыки: освоить методы дифференцирования ресторанного продукта, позиционирования продукта и предприятия. Уметь составлять и использовать в практической ресторанной деятельности.

Подготовка к эффективной организации продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса (ПК-10.2)

### Практическое занятие 18.

Вид практического занятия: отчетный семинар

Цель занятия: Обобщение пройденного материала. Проведение текущей аттестации: контрольная точка 4 – защита группового проекта.

Практические навыки: аргументировано отвечать на вопросы преподавателя по теме, полное раскрытие темы, навыки презентации.

**8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

#### 8.1. Основная литература

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2023. Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=437102>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой.



— 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с.

Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431694>

3. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. -

Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=378407>

4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=387355>

5. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 536 с. — ISBN 978-5-16-016945-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1836594>

### Нормативные источники

1. Свод правил СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения». Режим доступа <https://base.garant.ru/70249640/>

2. МГСН 4.14-98 Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания. Режим доступа <https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/>

3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ Р М - 011 - 2000. - (Биб-ка жур. "Трудовое право Российской Федерации")ИНФРА-М, 2000. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/41606>

4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

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

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания.

8. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

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

10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

11. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

12. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года). - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

13. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf>;

14. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf>

15. СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.

16. СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг.



17. Статья 32 «Производственный контроль» ФЗ № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

18. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

## 8.2 Дополнительная литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа:

<https://znanium.ru/catalog/document?id=431842>

2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. Режим доступа:

<https://znanium.ru/catalog/document?id=429601>

3. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — Режим доступа:

<https://znanium.ru/catalog/document?id=378407>

## 8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM: Режим доступа: <https://znanium.com/>

2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru: Режим доступа: <https://book.ru/>

3. Научная электронная библиотека E-library (информационно-справочная система): Режим доступа: <http://www.e-library.ru/>

4. справочная правовая система (СПС) Консультант Плюс: Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>

5. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру») Режим доступа:

<http://www.garant.ru>

6. Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей <https://rospotrebnadzor.ru/>

## 8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Microsoft Windows

Microsoft Office

1. Российская книжная палата и Российская государственная библиотека (РГБ) (информационно-справочная система): Режим доступа: <https://www.rsl.ru/ru/rkp/>

2. Российская национальная библиотека (информационно-справочная система): Режим доступа: <https://nlr.ru/>

3. Профессиональная база данных «Федеральная служба государственной статистики» Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>



4. Профессиональная база данных: Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи. <http://www.ion.ru/>
5. Министерство экономического развития Российской Федерации: Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru/>
6. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). Защищаем интересы бизнеса HoReCa с 1996 года): Режим доступа: <http://frio.ru/>
7. Научный журнал «Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса»: Режим доступа: <https://vestnik.rgutspubl.org/index.php/1>
8. Научный журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»: Режим доступа: <https://stcc.rgutspubl.org/index.php/1>
9. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности предусматривает контактную работу с преподавателем (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и лабораторным занятиям) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине выступают лекционные и лабораторные занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а также самостоятельная работа обучающихся.

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзамену, а также самостоятельной научной деятельности.

Преподавание предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (академические лекции, лекции-визуализация, лекции-конференции), практические занятия (академический семинар, семинар-диспут, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, Case-study, мастер-класс, решение ситуационных задач, индивидуальные и групповые проекты, выездные занятия). Практические занятия по дисциплине проводятся в специализированной аудитории – кабинетом организации производства и обслуживания на предприятиях питания, оснащенном оборудованием, приборами, посудой, стендами, мультимедийным техническим оборудованием.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

Целью самостоятельной работы обучающихся является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

### Формы самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе и включает:



- работу с литературой и Интернет-ресурсами;
- работу с кейсами;
- подготовку докладов, презентаций
- подготовку к Case-study;
- подготовку к отчетному семинару;
- подготовку группового проекта.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к лекционным и практическим занятиям соответствует тематическому плану рабочей программы.

#### **10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):**

Учебные занятия по дисциплине «Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования и программного обеспечения
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска Лаборатория технологии производства кулинарной продукции, оснащенная технологическим оборудованием, столами, кухонной посудой, инвентарем
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска