

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТРАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ КАДРОВ»
(АНО ДПО «ЦАППК»)**

ИНН/КПП 7813664723/530001001, ОГРН 1227800096226,
Юридический адрес: 173003, Новгородская область, г.о. Великий Новгород,
г. Великий Новгород, ул. Лазаревская, д. 11

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

«Управление предприятием питания»

Квалификация

Руководитель предприятия питания

Вид профессиональной деятельности

Стратегическое управление развитием предприятия питания

Общая трудоемкость

540 академических часов

Форма обучения

Заочная

Великий Новгород

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативные правовые основания разработки программы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 24 марта 2025 г. №266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
3. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (утв. приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. № 970).
4. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н).
5. Локальные нормативные акты Образовательной организации.

1.2. Цель реализации программы и планируемые результаты обучения

Цель: формирование профессиональных компетенций, необходимых для осуществления деятельности в сфере управления предприятием питания, приобретение новой квалификации.

Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности: сервис и оказание услуг населению.

Объекты профессиональной деятельности: предприятие общественного питания.

Виды профессиональной деятельности: ВД 1. Стратегическое управление развитием предприятия питания.

Выпускник, освоивший программу профессиональной переподготовки, готов решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа:

ВД 1. Стратегическое управление развитием предприятия питания:

- анализ и оценка деятельности предприятия питания;
- разработка и реализация стратегии развития предприятия питания;
- управление проектами и изменениями на предприятии питания.

Уровень квалификации

Достижение 7 уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания».

Присваиваемая квалификация: руководитель предприятия питания.

Характеристика профессиональных компетенций, подлежащих совершенствованию, и (или) перечень новых компетенций, формирующихся в процессе освоения программы

В процессе освоения программы обучающийся формирует:

общефессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Планируемые результаты обучения

Практический опыт	Умения	Знания
ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:		
ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания		
1. Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	1. Владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания 2. Применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания	1. Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания 2. Охрана труда 3. Стандартизация обслуживания посетителей 4. Виды организаций. Структура организации 5. Общий менеджмент 6. Психология управления персоналом организации 7. Коммуникативные процессы в управленческой деятельности. Психология общения 8. Психология управленческих функций 9. Основные типы предприятий питания 10. Организация деятельности предприятий питания 11. Управление персоналом на предприятиях питания и мотивация сотрудников 12. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании 13. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания 14. Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания
ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:		
ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания		
1. Определение задач и целей развития	1. Формулировать задачи и цели развития	1. Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность

предприятия питания 2. Формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания 3. Реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие 4. Оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания	предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон 2. Владеть методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий 3. Владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания	предприятий общественного питания 2. Охрана труда 3. Стандартизация обслуживания посетителей 4. Деловая культура. Этика делового общения 5. Управление рисками предприятия 6. Организация деятельности предприятий питания 7. Управление персоналом на предприятиях питания и мотивация сотрудников 8. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании 9. Управление конфликтными ситуациями в коллективе 10. Стратегическое управление развитием предприятия питания 11. Организация управленческого контроля на предприятии питания
ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания: ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания		
1. Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания 2. Планирование и управление организацией процесса преобразований 3. Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания	1. Выявлять и анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания 2. Разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания 3. Контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами	1. Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания 2. Охрана труда 3. Управление рисками предприятия 4. Маркетинг на предприятиях питания 5. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании 6. Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам 7. Стратегическое управление развитием предприятия питания 8. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания 9. Организация управленческого контроля на предприятии питания

1.3. Категория обучающихся

К освоению программы допускаются лица, имеющие/получающие образование из перечня профессий СПО/специальностей СПО и перечня направлений/специальностей ВО.

1.4. Форма обучения: заочная.

1.5. Срок освоения программы

Срок освоения программы составляет 540 часов.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ пп	Наименование разделов, дисциплин (модулей)	Общая трудоем кость, в акад. часах	Работа обучающегося в СДО			Формы промежут очной и итоговой аттестаци и (ДЗ, З) ¹
			Лек ции	Тестир ование	Практи ческие занятия	
Нормативно-правовой раздел						
1	Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания	18	16	2	0	З
2	Охрана труда	20	18	2	0	З
3	Стандартизация обслуживания посетителей	11	7	2	2	ДЗ
Раздел общепрофессиональных дисциплин						
4	Деловая культура. Этика делового общения	19	15	2	2	ДЗ
5	Управление рисками предприятия	24	20	2	2	ДЗ
6	Виды организаций. Структура организации	22	18	2	2	З
7	Общий менеджмент	22	18	2	2	З
8	Психология управления персоналом организации	22	18	2	2	З
9	Психология управления группой и коллективом	26	22	2	2	З
10	Психология субъекта управленческой деятельности	19	15	2	2	З
11	Коммуникативные процессы в управленческой деятельности. Психология общения	18	14	2	2	З
12	Психология управленческих функций	25	21	2	2	З
Раздел специальных дисциплин						
13	Основные типы предприятий питания	20	16	2	2	З
14	Организация деятельности предприятий питания	19	15	2	2	З
15	Управление персоналом на предприятиях питания и мотивация сотрудников	19	15	2	2	ДЗ
16	Разработка управляющим ресторанного предприятия должностных инструкций на сотрудников	24	20	2	2	З

¹ ДЗ – дифференцированный зачет, З – зачет

17	Маркетинг на предприятиях питания	19	15	2	2	3
18	Организация обслуживания на предприятиях питания	26	22	2	2	ДЗ
19	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	19	15	2	2	3
20	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	22	18	2	2	3
21	Управление конфликтными ситуациями в коллективе	26	22	2	2	3
22	Стратегическое управление развитием предприятия питания	14	10	2	2	3
23	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	22	18	2	2	3
24	Организация управленческого контроля на предприятии питания	20	16	2	2	ДЗ
25	Основы практической деятельности управляющего	12	8	2	2	3
26	Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания	10	6	2	2	3
27	Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания	10	6	2	2	3
Итоговая аттестация		12				Итоговый междисциплинарный экзамен
ИТОГО		540				

2.2. Учебно-тематический план

№ пп	Наименование разделов, дисциплин (модулей) и тем	Всего часов	Содержание лекций (количество часов)	Содержание практических занятий (количество часов)	Тестирование
Нормативно-правовой раздел					
1	Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий	18	Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.	-	Тест (2 часа)

	общественного питания		Санитарные нормы и правила для организаций общественного питания (16 часов)		
2	Охрана труда	20	Охрана труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда. Основы предупреждения производственного травматизма. Коллективные средства защиты. Правовые основы пожарной безопасности. Специальная оценка условий труда. Установление компенсаций работающим во вредных и (или) опасных условиях труда по результатам специальной оценки условий труда. Охрана труда на предприятии общественного питания (18 часов)	-	Тест (2 часа)
3	Стандартизация обслуживания посетителей	11	Основные положения стандартизации. Национальная система стандартизации. Межгосударственная система стандартизации. Межгосударственные стандарты обслуживания, действующие в области общественного питания (7 часов)	Выполните задания: Задание 1. Заполните таблицу «Этапы развития стандартизации в России». Задание 2. Заполните схему. Задание 3. Изучите самостоятельно ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу» и дайте ответы на вопросы.	Тест (2 часа)

				(2 часа)	
Раздел общепрофессиональных дисциплин					
4	Деловая культура. Этика делового общения	19	Деловая этика и этикет. Деловое общение в менеджменте. Деловые переговоры. Публичное выступление (15 часов)	Выполните задания: Задание 1. Прочитайте притчу о чести. Дайте определение чести как этической категории. Охарактеризуйте честь применительно к деловой этике. Приведите примеры. Задание 2. Проанализируйте ситуацию. Дайте моральную и правовую оценку действий данного сотрудника. Нарушаются ли принципы деловой этики, какие? Задание 3. Решите ситуационную задачу. Задание 4. Оцените приемы ведения беседы с точки зрения того, насколько они способствуют пониманию партнера. Распределите эти приемы по трем разделам: - способствующие пониманию партнера; - не способствующие пониманию партнера; - нейтральные. Задание 5. Сформулируйте критическое замечание в различной форме, в ситуации, когда критикуемый - подчинённый, а критикующий - начальник. (2 часа)	Тест (2 часа)

5	Управление рисками предприятия	24	Основные принципы управления хозяйственными рисками в сфере предпринимательства. Условия, приоритеты и сценарии риск-стратегии среднего и малого бизнеса. Выбор допустимого уровня риска (20 часов)	Выполните задания: 1. Постройте структурно-логическую схему технологии оценки угроз и уязвимостей в сфере предпринимательства. 2. Распределите по группам (прямые и косвенные) внешние факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. 3. Охарактеризуйте основные методы вывода ситуации из условий неопределенности. (2 часа)	Тест (2 часа)
6	Виды организаций. Структура организации	22	Организация как объект управления. Основные типы организационных структур управления (18 часов)	Выполните задания: Задание 1. 1. Ознакомьтесь с представленными в задании штатными расписаниями различных организаций. Выберите одно из них на Ваше усмотрение. 2. На основании штатного расписания организации, составьте её организационную структуру (далее – первичная оргструктура). 3. Предположим, что это динамично развивающееся предприятие. Руководство планирует расширять деятельность и увеличивать штат сотрудников.	Тест (2 часа)

				Предложите свой вариант развития организации. Проанализируйте первичную орг. структуру. Подумайте, каких служб/ отделов/ подразделений, на Ваш взгляд, не хватает для эффективного развития и функционирования организации. Создайте новый вариант усовершенствованной организационной структуры предприятия. 4. Составьте служебную записку об изменении организационной структуры на имя руководителя организации. Обоснуйте в ней Ваши предложения. Задание 2. В организационной схеме структуры управления машиностроительным предприятием допущены ошибки (см. рисунок 1). Найдите их и предложите свою схему организационной структуры управления предприятием. Задание 3. Научно-производственное предприятие ООО «Импульс» осваивает выпуск нового вида продукции (товар А). Руководству	
--	--	--	--	--	--

				предприятия стало известно, что конкуренты активно работают над новым товаром с аналогичными потребительскими и техническими свойствами. Конкурентное преимущество будет только у той компании, которая первой выйдет на рынок с этим инновационным продуктом. Предложите генеральному директору, как это можно сделать, не изменяя действующей структуры управления. Укажите на преимущества и недостатки Вашего предложения. (2 часа)	
7	Общий менеджмент	22	Эволюция менеджмента. Планирование и контроль в менеджменте. Организационная структура (18 часов)	Выполните задание: Какие принципы управления иллюстрируют высказывания известных людей? (2 часа)	Тест (2 часа)
8	Психология управления персоналом организации	22	Возможности и скрытый потенциал человека. Стили управления. Влияние организационной культуры на эффективность работы. Психология и методология управления персоналом. Управление персоналом на предприятии (18 часов)	Выполните задания: 1. Дайте характеристику основных стилей руководства. Какой на Ваш взгляд наиболее эффективный. 2. Составьте план разрешения конфликтной ситуации на производстве. (2 часа)	Тест (2 часа)

9	Психология управления группой и коллективом	26	Группа в менеджменте. Структура и динамика группы. Социально-психологические аспекты управления служебными коллективами. Формирование профессиональной команды и управление ею (22 часа)	Выполните задания: Задание 1. Опишите, как себя вести, чтобы не допустить развития моббинга на рабочем месте. Задание 2. Опишите, как себя вести и чего следует избегать руководителю в поведении и общении с подчиненными, чтобы не быть обвиненным в проявлении харассмента? Задание 3 «Типы сослуживцев». Ознакомьтесь с шуточной классификацией сотрудников. Задание 4. «Работа в команде». (2 часа)	Тест (2 часа)
10	Психология субъекта управленческой деятельности	19	Перцептивные и мнемические процессы в управленческой деятельности. Мыслительные процессы в управленческой деятельности. Регулятивные процессы в управленческой деятельности. Управленческие способности. Формы и технологии управленческой деятельности руководителя (15 часов)	Выполните задания: Задание 1. Изучите теоретический материал «Как подготовить сообщение (выступление)». Задание. Составьте план публичного выступления по теме, выбранной вами. Задание 2. Решите ситуационные задачи. (2 часа)	Тест (2 часа)
11	Коммуникативные процессы в управленческой деятельности. Психология общения	18	Основные понятия деловых коммуникаций, делового общения. Профессиональное общение. Средства коммуникации (14 часов)	Выполните задания: Задание 1. Кейс «9 заповедей делового человека». Задание 2. Рассмотрите рисунки. Что вы можете сказать	Тест (2 часа)

				об изображенных на них людях? (2 часа)	
12	Психология управленческих функций	25	Психология управленческих функций. Основные принципы (21 час)	Выполните задания: Задание 1. По предлагаемому списку решений произведите классификацию каждого: - общее или частное; - воздействует на внешнюю или внутреннюю среду предприятия; - незапрограммированное или запрограммированное. Задание 2. Подумайте над ситуацией. Обоснуйте свой выбор. Задание 3. Выберите вариант ответа. Аргументируйте свой выбор. Задание 4. Выберите вариант ответа. Аргументируйте свой выбор. (2 часа)	Тест (2 часа)
Раздел специальных дисциплин					
13	Основные типы предприятий питания	20	Классификация предприятий питания и общие требования к ним. Характеристика типов предприятий общественного питания (16 часов)	Выполните задания: 1. Заполните таблицу «Классификация предприятий (объектов) общественного питания». 2. Для чего предназначено предприятие общественного питания? (2 часа)	Тест (2 часа)
14	Организация деятельности	19	Организация снабжения предприятий общественного питания.	Выполните задание: Составление списка потенциальных	Тест (2 часа)

	предприятий питания		Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Технологические особенности процесса производства и ассортимент продукции общественного питания. Санитарные правила производства и реализация продукции общественного питания (15 часов)	поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП. 1. Заполнить таблицу №1, вписав потенциальных поставщиков предприятия общественного питания и сырьё, и продукты, поставляемые ими (выбрать произвольно, не менее 10). 2. Заполнить таблицу №2, поставщиков, сырьё и продукты взять из таблицы №1 (не менее 10 поставщиков). (2 часа)	
15	Управление персоналом на предприятиях питания и мотивация сотрудников	19	Управление персоналом на предприятиях питания. Мотивация персонала (15 часов)	Выполните задания: 1. Докажите на примерах, что не существует «правильного» способа управления. 2. Почему организационная структура управления не может быть одинаковой для предприятия розничной торговли и предприятия общественного питания? 3. Кейс-стади. В организации, которой Вы руководите, создалась нездоровая обстановка. Кто-то упорно распространяет слухи, что вот-вот понизится заработная плата, что завезенное новое оборудование опасно для здоровья и жизни людей, что	Тест (2 часа)

				предприятие перестало платить деньги в пенсионный фонд и пенсии выплачиваться не будут. 1. Какие меры Вы примете для оздоровления обстановки? 2. На какую теорию мотивации Вы будете опираться, предлагая эти меры? (2 часа)	
16	Разработка управляющим ресторанного предприятия должностных инструкций на сотрудников	24	Документы, регламентирующие деятельность сотрудников организации. Разработка инструкций для персонала общественного питания (20 часов)	Выполните задания: 1. Что такое должностная инструкция, в чём её назначение, по каким правилам/принципам следует её разрабатывать (из каких частей состоит, кем подписывается, в скольких экз. и т.п.)? 2. Составьте должностные инструкции для административного, обслуживающего и производственного персонала, используя для образца Приложения к лекции. (2 часа)	Тест (2 часа)
17	Маркетинг на предприятиях питания	19	Основы маркетинга услуг общественного питания. Реализация концепции маркетинга на предприятиях общественного питания. Поведение потребителей на рынке услуг предприятий общественного питания. Ценовая политика в комплексе маркетинга. Стратегическое планирование на	Выполните задания: Задание 1. Вам предлагается ряд определений маркетинга, данных в отечественной литературе. Дайте ответы на вопросы: 1. Согласны ли Вы с ними или нет, в чем конкретно, почему? 2. Как строгое следование им повлияло бы: а) на	Тест (2 часа)

			предприятиях общественного питания (15 часов)	жизнь общества; б) малый и средний бизнес; в) конкуренцию и сотрудничество предпринимателей; г) потребителей? Задание 2. Прочитайте информацию о ресторане «Раздолье» и выполните задания. (2 часа)	
18	Организация обслуживания на предприятиях питания	26	Особенности организации обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация обслуживания на предприятиях питания. Организация работы службы питания гостиничного предприятия. Столовые приборы, посуда, правила сервировки (22 часа)	Выполните задания: Задание 1. Расставьте правильно приоритеты обслуживания 4-х столов. Задание 2. Подпишите, что обозначают цифры на рисунке. Задание 3. Что входит в обязанности хостес? Какие рекомендации можно дать хостес для успешного общения с гостями ресторана? Как Вы думаете, важна ли станция хостес в ресторане/кафе? (2 часа)	Тест (2 часа)
19	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	19	Понятие качества. Качество как объект управления. Контроль качества выпускаемой продукции и совершенствование деятельности предприятия и качества продукции и услуг (15 часов)	Выполните задания: Задание 1. Какие требования предъявляются к упаковке и маркировке продукции общественного питания? Задание 2. Что такое качество? Для чего важно повышать качество продукции, услуг? Задание 3. Заполните таблицу 1. Основные направления	Тест (2 часа)

				совершенствования деятельности. (2 часа)	
20	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	22	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания партнерам и заинтересованным сторонам. Продажи продукции и услуг предприятия питания потребителям (18 часов)	Выполните задания: Задание 1. Заполните таблицу 1. Стили переговоров. Задание 2. Составьте план переговоров с продавцом фермерских продуктов, который готов к сотрудничеству с Вашим рестораном, проанализировав первоначальную информацию о продавце, обозначив цель переговоров, стратегии и т.д. (с учетом того, что это первые переговоры). Что является предметом переговоров? Каковы Ваши интересы? Каковы возможные интересы продавца? Задание 3. Выберите один вид продукции (товар или услугу). Запишите десять преимуществ (полезных качеств) данной продукции. Используя тот же товар, запишите десять недостатков выбранной продукции (товара или услуги). Запишите десять товаров (услуг), конкурирующих с выбранным Вами. (2 часа)	Тест (2 часа)
21	Управление конфликтными ситуациями в коллективе	26	Конфликты: внутриличностные, мотивационные, когнитивные. Ролевой	Выполните задания: 1. Определите причину и тип	Тест (2 часа)

			конфликт. Групповой конфликт. Производственные конфликты. Модели стратегий поведения в конфликте. Управление конфликтами. Приёмы работы с агрессией (22 часа)	конфликта в описанной ситуации. 2. Каковы основные причины производственных конфликтов? Охарактеризуйте этапы развёртывания производственного конфликта. 3. Просмотрите вебинар «Процесс медиации: основные процедуры, методы». Опишите, какие требования предъявляются к медиатору и как проходит процедура заключения договора о медиации. (2 часа)	
22	Стратегическое управление развитием предприятия питания	14	Понятие и сущность стратегического управления. Комплексные методы стратегического анализа (10 часов)	Выполните задания: Провести SWOT-анализ любого выбранного Вами предприятия. Сформировать на основе анализа стратегические альтернативы развития. (2 часа)	Тест (2 часа)
23	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	22	Организационная структура управления предприятием общественного питания. Организация труда на предприятиях общественного питания (18 часов)	Выполните задания: 1. Составить линейный график выхода на работу кондитеров кондитерского цеха, работающего в 2 смены: первая смена с 7.00 до 14.30, вторая смена с 14.30 до 22.00. В каждой смене работают по 5 кондитеров. 2. Составить ступенчатый график выхода на работу поваров мясного цеха	Тест (2 часа)

				ресторана на 90 мест. Режим работы ресторана с 12.00 до 24.00 ч. В цехе работают 4 повара. 3. Составить двухбригадный график выхода на работу официантов ресторана на 60 мест. Режим работы ресторана с 12.00 до 24.00 ч. каждой бригаде по 3 официанта. (2 часа)	
24	Организация управленческого контроля на предприятии питания	20	Сущность контроля и его значение в управлении сервисным предприятием. Принципы эффективного контроля сервисной деятельности (16 часов)	Выполните задания: 1. Как организуется контроль на предприятии? (Нарисуйте схему). 2. Какие правила нужно соблюдать при проведении контрольных проверок? (2 часа)	Тест (2 часа)
25	Основы практической деятельности управляющего	12	Основы практической деятельности управляющего. Методы принятия решений (8 часов)	Выполните задания: Задание 1. На основе алгоритма Д. Коттера, спланируйте мероприятия по проведению определенного изменения на предприятии общественного питания (вид предприятия, продолжительность работы предприятия на рынке на Ваше усмотрение). Выделите в Вашем плане этапы размораживания, проведения изменения и замораживания по К. Левину.	Тест (2 часа)

				Задание 2. Перечислите и охарактеризуйте методы принятия решений. (2 часа)	
26	Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания	10	Автоматизация предприятий питания. Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания (6 часов)	Выполните задания: Задание 1. Заполните схему «Основные задачи автоматизации ресторанов». Задание 2. Какие системы автоматизации предприятий питания существуют? Выберите одну автоматизированную систему и охарактеризуйте её. (2 часа)	Тест (2 часа)
27	Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания	10	Основные формы отчетности предприятий питания. Основные виды отчетности предприятия (6 часов)	Выполните задания: Задание 1. Заполните схему «Основные виды отчетности предприятия». Задание 2. Что такое бухгалтерская (финансовая) отчетность? В чем она заключается? Что такое статическая отчетность? В чем она заключается, какие основные формы статической отчетности можно выделить? (2 часа)	Тест (2 часа)
	Итоговая аттестация	12	Итоговый междисциплинарный экзамен (тестирование)		
	ИТОГО	540			

2.3. Календарный учебный график

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин (модулей)	Общая трудоем	Учебные недели
-------	--	---------------	----------------

		кость, в акад. час.	
1	Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания	18	1
2	Охрана труда	20	1-2
3	Стандартизация обслуживания посетителей	11	2
4	Деловая культура. Этика делового общения	19	2-3
5	Управление рисками предприятия	24	3
6	Виды организаций. Структура организации	22	3-4
7	Общий менеджмент	22	4-5
8	Психология управления персоналом организации	22	5
9	Психология управления группой и коллективом	26	5-6
10	Психология субъекта управленческой деятельности	19	6-7
11	Коммуникативные процессы в управленческой деятельности. Психология общения	18	7
12	Психология управленческих функций	25	7-8
13	Основные типы предприятий питания	20	8-9
14	Организация деятельности предприятий питания	19	9
15	Управление персоналом на предприятиях питания и мотивация сотрудников	19	9-10
16	Разработка управляющим ресторанного предприятия должностных инструкций на сотрудников	24	10-11
17	Маркетинг на предприятиях питания	19	11
18	Организация обслуживания на предприятиях питания	26	11-12
19	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	19	12-13
20	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	22	13
21	Управление конфликтными ситуациями в коллективе	26	13-14
22	Стратегическое управление развитием предприятия питания	14	14-15
23	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	22	15
24	Организация управленческого контроля на предприятии питания	20	15-16
25	Основы практической деятельности управляющего	12	16
26	Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания	10	16-17
27	Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания	10	17
	Итоговая аттестация	12	17

3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

3.1. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основных принципов нормативно-правового регулирования деятельности предприятий общественного питания.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания» составляет 18 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
------------------	---	------------

Тема 1. Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания	Лекция/ 16 часов	Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Санитарные нормы и правила для организаций общественного питания
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.2. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Охрана труда»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом требований охраны труда.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины: общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– сущность требований охраны труда;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать сущность требований охраны труда.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Охрана труда» составляет 20 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 2. Охрана труда	Лекция/ 18 часов	Охрана труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда. Основы предупреждения производственного травматизма. Коллективные средства защиты. Правовые основы пожарной безопасности. Специальная оценка условий труда. Установление компенсаций работающим во вредных и (или) опасных условиях труда по результатам специальной оценки условий труда. Охрана труда на предприятии общественного питания
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.3. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Стандартизация обслуживания посетителей»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основных принципов стандартизации.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
обще профессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– основные положения стандартизации;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать основные положения стандартизации.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Стандартизация обслуживания посетителей» составляет 11 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 3. Стандартизация обслуживания посетителей	Лекция/ 7 часов	Основные положения стандартизации. Национальная система стандартизации. Межгосударственная система стандартизации. Межгосударственные стандарты обслуживания, действующие в области общественного питания

	Практическое задание 3 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. Заполните таблицу «Этапы развития стандартизации в России». Задание 2. Заполните схему. Задание 3. Изучите самостоятельно ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу» и дайте ответы на вопросы.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.4. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Деловая культура. Этика делового общения»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основ деловой культуры и этики делового общения.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины: общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– основы деловой культуры и этики делового общения;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать основы деловой культуры и этики делового общения.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Деловая культура. Этика делового общения» составляет 19 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 4. Деловая культура. Этика делового общения	Лекция/ 15 часов	Деловая этика и этикет. Деловое общение в менеджменте. Деловые переговоры. Публичное выступление
	Практическое задание 4 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. Прочитайте притчу о чести. Дайте определение чести как этической категории. Охарактеризуйте честь применительно к деловой этике. Приведите примеры. Задание 2. Проанализируйте ситуацию. Дайте моральную и правовую оценку действий данного сотрудника. Нарушаются ли принципы деловой этики, какие? Задание 3. Решите ситуационную задачу. Задание 4. Оцените приемы ведения беседы с точки зрения того, насколько они способствуют пониманию партнера. Распределите эти приемы по трем разделам: - способствующие пониманию партнера; - не способствующие пониманию партнера; - нейтральные. Задание 5. Сформулируйте критическое замечание в различной форме, в ситуации, когда критикуемый - подчинённый, а критикующий - начальник.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.5. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Управление рисками предприятия»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основ управления хозяйственными рисками в сфере предпринимательства.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
обще профессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– основные принципы управления хозяйственными рисками в сфере предпринимательства;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать основные принципы управления хозяйственными рисками в сфере предпринимательства.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Управление рисками предприятия» составляет 24 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 5. Управление рисками предприятия	Лекция/ 20 часов	Основные принципы управления хозяйственными рисками в сфере предпринимательства. Условия, приоритеты и сценарии риск-стратегии среднего и малого бизнеса. Выбор допустимого уровня риска
	Практическое задание 5 /2 часа	Выполните задания: 1. Постройте структурно-логическую схему технологии оценки угроз и уязвимостей в сфере предпринимательства. 2. Распределите по группам (прямые и косвенные) внешние факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. 3. Охарактеризуйте основные методы вывода ситуации из условий неопределенности.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.6. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Виды организаций. Структура организации»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основных типов организационных структур.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
обще профессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– основные типы организационных структур управления;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать основные типы организационных структур управления.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Виды организаций. Структура организации» составляет 22 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 6. Виды организаций. Структура организации	Лекция/ 18 часов	Организация как объект управления. Основные типы организационных структур управления
	Практическое задание 6 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. 1. Ознакомьтесь с представленными в задании штатными расписаниями различных организаций. Выберите одно из них на Ваше усмотрение. 2. На основании штатного расписания организации, составьте её организационную структуру (далее – первичная оргструктура).

		3. Предположим, что это динамично развивающееся предприятие. Руководство планирует расширять деятельность и увеличивать штат сотрудников. Предложите свой вариант развития организации. Проанализируйте первичную орг. структуру. Подумайте, каких служб/отделов/ подразделений, на Ваш взгляд, не хватает для эффективного развития и функционирования организации. Создайте новый вариант усовершенствованной организационной структуры предприятия. 4. Составьте служебную записку об изменении организационной структуры на имя руководителя организации. Обоснуйте в ней Ваши предложения. Задание 2. В организационной схеме структуры управления машиностроительным предприятием допущены ошибки (см. рисунок 1). Найдите их и предложите свою схему организационной структуры управления предприятием. Задание 3. Научно-производственное предприятие ООО «Импульс» осваивает выпуск нового вида продукции (товар А). Руководству предприятия стало известно, что конкуренты активно работают над новым товаром с аналогичными потребительскими и техническими свойствами. Конкурентное преимущество будет только у той компании, которая первой выйдет на рынок с этим инновационным продуктом. Предложите генеральному директору, как это можно сделать, не изменяя действующей структуры управления. Укажите на преимущества и недостатки Вашего предложения.
		Тестирование /2 часа

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.7. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Общий менеджмент»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основ менеджмента.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины: общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– основы менеджмента;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать основы менеджмента.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Общий менеджмент» составляет 22 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия /	Содержание
------------------	------------------------	------------

	количество часов	
Тема 7. Общий менеджмент	Лекция/ 18 часов	Эволюция менеджмента. Планирование и контроль в менеджменте. Организационная структура
	Практическое задание 7 /2 часа	Выполните задание: Какие принципы управления иллюстрируют высказывания известных людей?
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.8. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Психология управления персоналом организации»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основ психологии управления персоналом организации.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины: общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– основы психологии управления персоналом организации;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать основы психологии управления персоналом организации.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Психология управления персоналом организации» составляет 22 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 8. Психология управления персоналом организации	Лекция/ 18 часов	Возможности и скрытый потенциал человека. Стили управления. Влияние организационной культуры на эффективность работы. Психология и методология управления персоналом. Управление персоналом на предприятии
	Практическое задание 8 /2 часа	Выполните задания: 1. Дайте характеристику основных стилей руководства. Какой на Ваш взгляд наиболее эффективный. 2. Составьте план разрешения конфликтной ситуации на производстве.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.9. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Психология управления группой и коллективом»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основ психологии управления группой и коллективом.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

- социально-психологические аспекты управления служебными коллективами;
- обучающийся должен уметь:
- характеризовать основы психологии управления группой и коллективом.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Психология управления группой и коллективом» составляет 26 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 9. Психология управления группой и коллективом	Лекция/ 22 часа	Группа в менеджменте. Структура и динамика группы. Социально-психологические аспекты управления служебными коллективами. Формирование профессиональной команды и управление ею

	Практическое задание 9 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. Опишите, как себя вести, чтобы не допустить развития моббинга на рабочем месте. Задание 2. Опишите, как себя вести и чего следует избегать руководителю в поведении и общении с подчиненными, чтобы не быть обвиненным в проявлении харассмента? Задание 3 «Типы сослуживцев». Ознакомьтесь с шуточной классификацией сотрудников. Задание 4. «Работа в команде».
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.10. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Психология субъекта управленческой деятельности»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основ психологии субъекта управленческой деятельности.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
 общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– социально-психологические характеристики субъекта управленческой деятельности;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать основы психологии субъекта управленческой деятельности.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Психология субъекта управленческой деятельности» составляет 19 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 10. Психология субъекта управленческой деятельности	Лекция/ 15 часов	Перцептивные и мнемические процессы в управленческой деятельности. Мыслительные процессы в управленческой деятельности. Регулятивные процессы в управленческой деятельности. Управленческие способности. Формы и технологии управленческой деятельности руководителя
	Практическое задание 10 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. Изучите теоретический материал «Как подготовить сообщение (выступление)». Задание. Составьте план публичного выступления по теме, выбранной вами. Задание 2. Решите ситуационные задачи.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в

разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.11. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Коммуникативные процессы в управленческой деятельности. Психология общения»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основ психологии деловых коммуникаций, делового общения.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины: общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– основные понятия деловых коммуникаций, делового общения;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать основные понятия деловых коммуникаций, делового общения.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Коммуникативные процессы в управленческой деятельности. Психология общения» составляет 18 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 11. Коммуникативные процессы в управленческой деятельности. Психология общения	Лекция/ 14 часов	Основные понятия деловых коммуникаций, делового общения. Профессиональное общение. Средства коммуникации
	Практическое задание 11 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. Кейс «9 заповедей делового человека». Задание 2. Рассмотрите рисунки. Что вы можете сказать об изображенных на них людях?
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.12. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Психология управленческих функций»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основ психологии управленческих функций.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины: общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– основные понятия психологии управленческих функций;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать основные понятия психологии управленческих функций.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Психология управленческих функций» составляет 25 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 12. Психология управленческих функций	Лекция/ 21 час	Психология управленческих функций. Основные принципы
	Практическое задание 12 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. По предлагаемому списку решений произведите классификацию каждого: - общее или частное; - воздействует на внешнюю или внутреннюю среду предприятия; - незапрограммированное или запрограммированное. Задание 2. Подумайте над ситуацией. Обоснуйте свой выбор. Задание 3. Выберите вариант ответа. Аргументируйте свой выбор. Задание 4. Выберите вариант ответа. Аргументируйте свой выбор.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.13. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Основные типы предприятий питания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основных принципов классификации предприятий общественного питания.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
обще профессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– основные типы предприятий общественного питания;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать основные принципы классификации предприятий общественного питания.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Основные типы предприятий питания» составляет 20 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 13. Основные типы предприятий питания	Лекция/ 16 часов	Классификация предприятий питания и общие требования к ним. Характеристика типов предприятий общественного питания
	Практическое задание 13 /2 часа	Выполните задания: 1. Заполните таблицу «Классификация предприятий (объектов) общественного питания». 2. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.14. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Организация деятельности предприятий питания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа организации деятельности предприятий питания.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– сущность организации деятельности предприятий питания;

обучающийся должен уметь:

– анализировать организацию деятельности предприятий питания.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Организация деятельности предприятий питания» составляет 19 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 14. Организация деятельности предприятий питания	Лекция/ 15 часов	Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Технологические особенности процесса производства и ассортимент продукции общественного питания. Санитарные правила производства и реализация продукции общественного питания
	Практическое задание 14 /2 часа	Выполните задание: Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП. 1. Заполнить таблицу №1, вписав потенциальных поставщиков предприятия общественного питания и сырьё, и продукты, поставляемые ими (выбрать произвольно, не менее 10). 2. Заполнить таблицу №2, поставщиков, сырьё и продукты взять из таблицы №1 (не менее 10 поставщиков).
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.15. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Управление персоналом на предприятиях питания и мотивация сотрудников»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа сущности управления персоналом на предприятиях питания и мотивации сотрудников.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
обще профессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– сущность управления персоналом на предприятиях питания и мотивации сотрудников;

обучающийся должен уметь:

– анализировать сущность управления персоналом на предприятиях питания и мотивации сотрудников.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Управление персоналом на предприятиях питания и мотивация сотрудников» составляет 19 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 15. Управление персоналом на предприятиях питания и мотивация сотрудников	Лекция/ 15 часов	Управление персоналом на предприятиях питания. Мотивация персонала
	Практическое задание 15 /2 часа	Выполните задания: 1. Докажите на примерах, что не существует «правильного» способа управления. 2. Почему организационная структура управления не может быть одинаковой для предприятия розничной торговли и предприятия общественного питания? 3. Кейс-стади. В организации, которой Вы руководите, создалась нездоровая обстановка. Кто-то упорно распространяет слухи, что вот-вот понизится заработная плата, что завезенное новое оборудование опасно для здоровья и жизни людей, что предприятие перестало платить деньги в пенсионный фонд и пенсии выплачиваться не будут. 1. Какие меры Вы примете для оздоровления обстановки? 2. На какую теорию мотивации Вы будете опираться, предлагая эти меры?
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.16. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Разработка управляющим ресторанного предприятия должностных инструкций на сотрудников»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей разработки инструкций для персонала общественного питания.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
обще профессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– особенности разработки инструкций для персонала общественного питания;

обучающийся должен уметь:

– анализировать особенности разработки инструкций для персонала общественного питания.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Разработка управляющим ресторанного предприятия должностных инструкций на сотрудников» составляет 24 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия /	Содержание
------------------	------------------------	------------

	количество часов	
Тема 16. Разработка управляющим ресторанного предприятия должностных инструкций на сотрудников	Лекция/ 20 часов	Документы, регламентирующие деятельность сотрудников организации. Разработка инструкций для персонала общественного питания
	Практическое задание 16 /2 часа	Выполните задания: 1. Что такое должностная инструкция, в чём её назначение, по каким правилам/принципам следует её разрабатывать (из каких частей состоит, кем подписывается, в скольких экз. и т.п.)? 2. Составьте должностные инструкции для административного, обслуживающего и производственного персонала, используя для образца Приложения к лекции.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.17. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Маркетинг на предприятиях питания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей маркетинга услуг общественного питания.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины: общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– основы маркетинга услуг общественного питания;

обучающийся должен уметь:

– анализировать основы маркетинга услуг общественного питания.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Маркетинг на предприятиях питания» составляет 19 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 17. Маркетинг на предприятиях питания	Лекция/ 15 часов	Основы маркетинга услуг общественного питания. Реализация концепции маркетинга на предприятиях общественного питания. Поведение потребителей на рынке услуг предприятий общественного питания. Ценовая политика в комплексе маркетинга. Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
	Практическое задание 17 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. Вам предлагается ряд определений маркетинга, данных в отечественной литературе. Дайте ответы на вопросы: 1. Согласны ли Вы с ними или нет, в чем конкретно, почему? 2. Как строгое следование им повлияло бы: а) на жизнь общества; б) малый и средний бизнес; в) конкуренцию и сотрудничество предпринимателей; г) потребителей? Задание 2. Прочитайте информацию о ресторане «Раздолье» и выполните задания.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.18. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Организация обслуживания на предприятиях питания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины: общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– особенности организации обслуживания на предприятиях общественного питания;

обучающийся должен уметь:

– анализировать особенности организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Организация обслуживания на предприятиях питания» составляет 26 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 18. Организация обслуживания на предприятиях питания	Лекция/ 22 часа	Особенности организации обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация обслуживания на предприятиях питания. Организация работы службы питания гостиничного предприятия. Столовые приборы, посуда, правила сервировки
	Практическое задание 18 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. Расставьте правильно приоритеты обслуживания 4-х столов. Задание 2. Подпишите, что обозначают цифры на рисунке. Задание 3. Что входит в обязанности хостес? Какие рекомендации можно дать хостес для успешного общения с гостями ресторана? Как Вы думаете, важна ли станция хостес в ресторане/кафе?
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.19. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Контроль качества продукции и услуг в общественном питании»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей организации контроля качества продукции и услуг в общественном питании.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– особенности организации контроля качества продукции и услуг в общественном питании;

обучающийся должен уметь:

– анализировать особенности организации контроля качества продукции и услуг в общественном питании.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании» составляет 19 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 19. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	Лекция/ 15 часов	Понятие качества. Качество как объект управления. Контроль качества выпускаемой продукции и совершенствование деятельности предприятия и качества продукции и услуг

	Практическое задание 19 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. Какие требования предъявляются к упаковке и маркировке продукции общественного питания? Задание 2. Что такое качество? Для чего важно повышать качество продукции, услуг? Задание 3. Заполните таблицу 1. Основные направления совершенствования деятельности.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.20. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины: общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– особенности проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;

обучающийся должен уметь:

– анализировать особенности проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам» составляет 22 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 20. Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Лекция/ 18 часов	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания партнерам и заинтересованным сторонам. Продажи продукции и услуг предприятия питания потребителям
	Практическое задание 20 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. Заполните таблицу 1. Стили переговоров. Задание 2. Составьте план переговоров с продавцом фермерских продуктов, который готов к сотрудничеству с Вашим рестораном, проанализировав первоначальную информацию о продавце, обозначив цель переговоров, стратегии и т.д. (с учетом того, что это первые переговоры). Что является предметом переговоров? Каковы Ваши интересы? Каковы возможные интересы продавца? Задание 3. Выберите один вид продукции (товар или услугу). Запишите десять преимуществ (полезных качеств) данной продукции. Используя тот же товар,

	запишите десять недостатков выбранной продукции (товара или услуги). Запишите десять товаров (услуг), конкурирующих с выбранным Вами.
Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.21. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Управление конфликтными ситуациями в коллективе»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей управления конфликтными ситуациями в коллективе.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины: общепрофессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

- особенности управления конфликтными ситуациями в коллективе;

обучающийся должен уметь:

- анализировать особенности управления конфликтными ситуациями в коллективе.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Управление конфликтными ситуациями в коллективе» составляет 26 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 21. Управление конфликтными ситуациями в коллективе	Лекция/ 22 часа	Конфликты: внутриличностные, мотивационные, когнитивные. Ролевой конфликт. Групповой конфликт. Производственные конфликты. Модели стратегий поведения в конфликте. Управление конфликтами. Приёмы работы с агрессией
	Практическое задание 21 /2 часа	Выполните задания: 1. Определите причину и тип конфликта в описанной ситуации. 2. Каковы основные причины производственных конфликтов? Охарактеризуйте этапы развертывания производственного конфликта. 3. Просмотрите вебинар «Процесс медиации: основные процедуры, методы». Опишите, какие требования предъявляются к медиатору и как проходит процедура заключения договора о медиации.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины

(модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.22. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Стратегическое управление развитием предприятия питания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей стратегического управления.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
обще профессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– понятие и сущность стратегического управления;

обучающийся должен уметь:

– анализировать понятие и сущность стратегического управления.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Стратегическое управление развитием предприятия питания» составляет 14 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
------------------	---	------------

Тема 22. Стратегическое управление развитием предприятия питания	Лекция/ 10 часов	Понятие и сущность стратегического управления. Комплексные методы стратегического анализа
	Практическое задание 22 /2 часа	Выполните задания: Провести SWOT-анализ любого выбранного Вами предприятия. Сформировать на основе анализа стратегические альтернативы развития.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.23. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей управления текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
обще профессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– особенности управления текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

обучающийся должен уметь:

– анализировать особенности управления текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания» составляет 22 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 23. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Лекция/ 18 часов	Организационная структура управления предприятием общественного питания. Организация труда на предприятиях общественного питания
	Практическое задание 23 /2 часа	Выполните задания: 1. Составить линейный график выхода на работу кондитеров кондитерского цеха, работающего в 2 смены: первая смена с 7.00 до 14.30, вторая смена с 14.30 до 22.00. В каждой смене работают по 5 кондитеров. 2. Составить ступенчатый график выхода на работу поваров мясного цеха ресторана на 90 мест. Режим работы ресторана с 12.00 до 24.00 ч. В цехе работают 4 повара. 3. Составить двухбригадный график выхода на работу официантов ресторана на 60 мест. Режим работы ресторана с 12.00 до 24.00 ч. каждой бригаде по 3 официанта.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.24. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Организация управленческого контроля на предприятии питания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей управленческого контроля на предприятии питания.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

обще профессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– особенности управленческого контроля на предприятии питания;

обучающийся должен уметь:

– анализировать особенности управленческого контроля на предприятии питания.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Организация управленческого контроля на предприятии питания» составляет 20 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 24. Организация управленческого контроля на предприятии питания	Лекция/ 16 часов	Сущность контроля и его значение в управлении сервисным предприятием. Принципы эффективного контроля сервисной деятельности
	Практическое задание 24 /2 часа	Выполните задания: 1. Как организуется контроль на предприятии? (Нарисуйте схему). 2. Какие правила нужно соблюдать при проведении контрольных проверок?
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.25. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Основы практической деятельности управляющего»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей практической деятельности управляющего.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
обще профессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– особенности практической деятельности управляющего;

обучающийся должен уметь:

– анализировать особенности практической деятельности управляющего.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Основы практической деятельности управляющего» составляет 12 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 25. Основы практической деятельности управляющего	Лекция/ 8 часов	Основы практической деятельности управляющего. Методы принятия решений
	Практическое задание 25 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. На основе алгоритма Д. Коттера, спланируйте мероприятия по проведению определенного изменения на предприятии общественного питания (вид предприятия, продолжительность работы предприятия на рынке на Ваше усмотрение). Выделите в Вашем плане этапы размораживания, проведения изменения и замораживания по К. Левину. Задание 2. Перечислите и охарактеризуйте методы принятия решений.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.26. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей автоматизации предоставления услуг питания.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:
обще профессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– современные технологии автоматизации предоставления услуг питания;

обучающийся должен уметь:

– анализировать современные технологии автоматизации предоставления услуг питания.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания» составляет 10 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 26. Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания	Лекция/ 6 часов	Автоматизация предприятий питания. Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания
	Практическое задание 26 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. Заполните схему «Основные задачи автоматизации ресторанов». Задание 2. Какие системы автоматизации предприятий питания существуют? Выберите одну автоматизированную систему и охарактеризуйте её.
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.27. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа особенностей отчетности предприятий питания

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

общефессиональные компетенции (ОПК) согласно ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

ОПК-3 Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

профессиональные компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания»:

ВД 1 Стратегическое управление развитием предприятия питания:

ПК 1.1 Способность к проведению анализа и оценки деятельности предприятия питания;

ПК 1.2 Способность разработки и реализации стратегии развития предприятия питания

ПК 1.3 Способность к управлению проектами и изменениями на предприятии питания

Обучающийся должен знать:

– основные формы и виды отчетности предприятий питания;

обучающийся должен уметь:

– анализировать основные формы и виды отчетности предприятий питания.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания» составляет 10 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 27. Формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания	Лекция/ 6 часов	Основные формы отчетности предприятий питания. Основные виды отчетности предприятия
	Практическое задание 27 /2 часа	Выполните задания: Задание 1. Заполните схему «Основные виды отчетности предприятия». Задание 2. Что такое бухгалтерская (финансовая) отчетность? В чем она заключается? Что такое статическая отчетность? В чем она заключается, какие основные формы статической отчетности можно выделить?
	Тестирование /2 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В процессе обучения используется тестирование как форма текущего контроля успеваемости.

Формой промежуточной аттестации по разделам, дисциплинам (модулям) программы является зачет и (или) дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация включает в себя прохождение тестирования и выполнение практического задания. Время, отведенное на промежуточную аттестацию, входит в общую трудоемкость освоения раздела, дисциплины (модуля) программы и проводится в форме, указанной в учебном плане.

4.2. Формы итоговой аттестации

Итоговая аттестация по программе профессиональной переподготовки предназначена для комплексной оценки уровня знаний обучающегося с учетом целей обучения для установления соответствия уровня знаний обучающегося квалификационным требованиям; для рассмотрения вопросов о предоставлении обучающемуся по результатам обучения права вести профессиональную деятельность и выдаче диплома о профессиональной переподготовке.

Итоговая аттестация проводится в форме междисциплинарного экзамена по программе обучения, включающего вопросы по всем разделам, дисциплинам (модулям).

4.3. Критерии оценки результатов освоения образовательных программ

Результаты промежуточной аттестации за освоение обучающимся раздела, дисциплины (модуля) программы оцениваются по стобалльной шкале в следующем соотношении:

– по результатам тестирования на освоение раздела, дисциплины (модуля) – максимально 70 баллов;

– практическое задание по итогам освоения раздела, дисциплины (модуля) – максимальное количество суммарно за все практические задания в разделе, дисциплине (модуле) – 30 баллов.

Количество баллов по стобальной системе	Результат аттестации в форме «зачет»	Отметка по четырехбалльной системе
81-100	«зачтено»	«отлично»
61-80	«зачтено»	«хорошо»
51-60	«зачтено»	«удовлетворительно»
50 и менее	«не зачтено»	«неудовлетворительно»

По результатам итоговой аттестации выставляются отметки в соответствии со следующими критериями оценивания:

Количество баллов по стобальной системе	Отметка по четырехбалльной системе
91-100	«отлично»
81-90	«хорошо»
70-80	«удовлетворительно»
менее 70	«неудовлетворительно»

Оценка результатов освоения образовательных программ осуществляется Итоговой аттестационной комиссией в соответствии со следующими критериями:

- отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, навыков, компетенций), всестороннее и глубокое изучение литературы;
- отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, навыков, компетенций), предусмотренных программой, допустившему несущественные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;
- отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, навыков, компетенций), предусмотренных программой, сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности;
- отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, навыков, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

4.4. Оценочные материалы

Оценочные материалы по программе профессиональной переподготовки размещены на платформе СДО и включают следующие оценочные средства: задания в тестовой форме, практическая работа.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной и итоговой аттестации

1. Какой учет предполагает в большей степени планирование будущих показателей на основании мониторинга и анализа существующего положения и многовариантность принимаемых управленческих решений?

Выберите один ответ:

1. финансовый
2. управленческий
3. статический

2. Верны ли следующие суждения?

А. Импульсивные решения характерны для людей, у которых процесс построения гипотез резко преобладает над действиями по их проверке и уточнению.

Б. Запрограммированные решения принимаются в новых ситуациях

Выберите один ответ:

1. Верно только А
2. Верно только Б
3. Оба суждения неверны
4. Оба суждения верны

3. Что предполагает организация рабочего места: _____.

Выберите один или несколько ответов:

1. установление должностных обязанностей работника
2. установление рациональных приемов труда
3. его оснащение
4. его планировку

4. На каком этапе необходимо сформулировать само предложение, причем оно должно быть сформулировано на языке выгод клиента, т.е. клиент должен понять, чем же выгодно это предложение для него, насколько оно удовлетворяет его потребности?

Выберите один ответ:

1. На этапе завершения продажи
2. На этапе подготовки
3. На этапе пробного завершения продажи
4. На этапе презентации коммерческого предложения

5. Основными видами обслуживания в общественном питании являются: _____.

Выберите один или несколько ответов:

1. обслуживание пассажиров в пути следования
2. реализация
3. организация обслуживания официантом (барменом) на дому
4. реализация кулинарной продукции через магазины (отделы) кулинарии

6. Права, которые предоставляются служащему для качественного и своевременного исполнения возложенных на него должностных обязанностей – это _____.

Выберите один ответ:

1. функциональные права

2. трудовые права
3. типовые права

7. Какая теория мотивации относится к процессуальным теориям?

Выберите один ответ:

1. Теория нужд А. Маслоу
2. Теория ожидания В. Врума
3. Теория приобретенных потребностей Д. Макклеланда
4. Теория существования, связи и роста К. Альдерфера
5. Теория двух факторов Ф. Герцберга

8. Команда – _____.

Выберите один ответ:

1. это главный элемент в работе или явлении, от которого зависит все остальное, и по сравнению с которым все является второстепенным
2. это такое осуществление планирования, которое содержит определение целей для каждого подразделения (коллектива) и каждого работника, а также постоянный мониторинг достижения поставленных целей.
3. это распределение специалистов-плановиков по структурным подразделениям с целью оказания последним помощи в составлении собственных планов, увязанных с общим планом организации
4. это несколько человек разной квалификации, объединенных для достижения совместной профессиональной цели

9. Каковы основные задачи разработки общероссийских классификаторов?

Выберите один или несколько ответов:

1. Создание условий для формирования единого информационного пространства на территории Российской Федерации
2. Гармонизация общероссийских классификаторов с международными и региональными классификациями и стандартами по классификации
3. Упорядочение работ по разработке технических регламентов, по стандартизации и сертификации выпускаемой продукции и оказанию услуг
4. Обеспечение межведомственного обмена информационными ресурсами

10. Принимаемые работодателем локальные нормативные правовые акты _____.

Выберите один ответ:

1. действуют в пределах территории соответствующего муниципального образования
2. действуют в отношении работников данного работодателя независимо от места выполнения ими работы
3. действуют в пределах территории соответствующего субъекта Российской Федерации

Примеры заданий для практической работы

1. Выполните задания:

1. Постройте структурно-логическую схему технологии оценки угроз и уязвимостей в сфере предпринимательства.

2. Распределите по группам (прямые и косвенные) внешние факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска.

3. Охарактеризуйте основные методы вывода ситуации из условий неопределенности.

2. Выполните задания:

1. Заполните таблицу «Классификация предприятий (объектов) общественного питания».

2. Для чего предназначено предприятие общественного питания?

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Материально-технические условия реализации программы

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей реализацию образовательной программы и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

5.2. Требования к материально-техническим условиям со стороны обучающегося (потребителя образовательной услуги)

Рекомендуемая конфигурация компьютера:

- Разрешение экрана от 1280x1024
- Pentium 4 или более новый процессор с поддержкой SSE2
- 512 Мб оперативной памяти
- 200 Мб свободного дискового пространства
- Современный веб-браузер актуальной версии (Firefox 22, Google Chrome 27, Opera 15, Safari 5, Internet Explorer 8 или более новый).

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Образовательная организация обеспечена электронными учебниками, учебно-методической литературой и материалами по всем разделам, дисциплинам (модулям) программы. Образовательная организация также имеет доступ к электронным образовательным ресурсам (ЭОР). Образовательная организация имеет удаленный доступ ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (<http://www.biblioclub.ru/>).

При реализации программ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в Образовательной организации созданы условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды, включающей в себя:

- электронные информационные ресурсы
- электронные образовательные ресурсы

- совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств.

Данная среда способствует освоению обучающимися программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Электронная информационно-образовательная среда Образовательной организации обеспечивает возможность осуществлять следующие виды деятельности:

1. Планирование образовательного процесса.
2. Размещение и сохранение материалов образовательного процесса.
3. Фиксацию хода образовательного процесса и результатов освоения программы.
4. Контролируемый доступ участников образовательного процесса к информационным образовательным ресурсам в сети Интернет.
5. Проведение мониторинга успеваемости обучающихся.

Список литературы и информационных источников

1. Александров, Ю.Л. Экономика товарного обращения: учебник / Ю. Л. Александров, Н. Н. Терещенко; Сибирский федеральный университет. – 3-е изд., перераб. и доп. – Красноярск: Сибирский федеральный университет (СФУ), 2015. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496952> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7638-3318-8. – Текст: электронный.
2. Валеева, Н.Ш. Основы психологии управления: учебное пособие: [16+] / Н. Ш. Валеева, И. Н. Пугин; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2011. – 183 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258744> (дата обращения: 20.08.2026). – ISBN 978-5-7882-1144-2. – Текст: электронный.
3. Габдукаева, Л.З. Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания: учебное пособие: [16+] / Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 184 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612246> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр.: с. 115-117. – ISBN 978-5-7882-2527-2. – Текст: электронный.
4. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко; Новосибирский государственный технический университет. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 404 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-1766-9. – Текст: электронный.
5. Горелова, Т.А. Этика: учебное пособие / Т. А. Горелова, А. А. Горелов. – 6-е изд., стер. – Москва: ФЛИНТА, 2021. – 416 с. – (Библиотека студента). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=83433> (дата обращения: 20.08.2026). – ISBN 978-5-89349-876-9. – Текст: электронный.

6. Гордиенко, М.В. Основные аспекты ресторанного бизнеса=the basics of restaurant business: учебное пособие: [16+] / М. В. Гордиенко; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 80 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575414> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3753-7. – Текст: электронный.
7. Гостиничный и ресторанный бизнес / ред. И. А. Куянцев. – Москва: Студенческая наука, 2012. – Часть 2. Сборник студенческих работ. – 1378 с. – (Вузовская наука в помощь студенту). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=227773> (дата обращения: 20.08.2026). – ISBN 978-5-00046-136-5. – Текст: электронный.
8. Дерканосова, А.А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса. (Технология мучных кулинарных изделий): учебное пособие: [16+] / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова; науч. ред. Н. С. Родионова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – 2-е издание, перераб. и доп. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 217 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688138> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр.: с. 162-163. – ISBN 978-5-00032-530-8. – Текст: электронный.
9. Дружинина, Н. Г. Менеджмент: шпаргалка: учебное пособие: [16+] / Н. Г. Дружинина; Научная книга. – 2-е изд. – Саратов: Научная книга, 2020. – 48 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=578407> (дата обращения: 20.08.2026). – ISBN 978-5-9758-1965-9. – Текст: электронный.
10. Истратова, О. Н. Эффективное общение в профессиональном становлении личности: учебное пособие: [16+] / О. Н. Истратова, И. С. Лабынцева, Ю. К. Дуганова; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону; Таганрог: Южный федеральный университет, 2021. – 157 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=691096> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9275-3871-3. – Текст: электронный.
11. Калужский, М. Л. Маркетинг: учебник: [16+] / М. Л. Калужский. – Изд. 2-е. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 216 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598991> (дата обращения: 20.08.2026). – ISBN 978-5-4499-1657-0. – DOI 10.23681/598991. – Текст: электронный.
12. Каранина, Е.В. Управление рисками: механизмы, инструменты, профессиональные стандарты: учебник: [16+] / Е. В. Каранина. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2020. – 257 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=576521> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1161-2. – DOI 10.23681/576521. – Текст: электронный.
13. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело: учебное пособие: [16+] / Н. В. Кацерикова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509> (дата обращения: 20.08.2026). – ISBN 978-5-89289-603-0. – Текст: электронный.
14. Киселёв, Г.Ю. Анализ товарооборота предприятия общественного питания / Г. Ю. Киселёв. – Москва: Лаборатория книги, 2010. – 106 с. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=86428> (дата обращения: 20.08.2026). – Текст: электронный.

15. Козьяков, Р.В. Психология управления: учебное пособие / Р. В. Козьяков. – Москва: Директ-Медиа, 2014. – 203 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=226086> (дата обращения: 20.08.2026). – ISBN 978-5-4458-3620-9. – DOI 10.23681/226086. – Текст: электронный.

16. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. – 562 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-27707-2. – Текст: электронный.

17. Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговли): курс лекций: учебное пособие / Т. В. Мазанкова. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – 214 с.: ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271777> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр.: с. 205-208. – ISBN 978-5-4475-3630-5. – DOI 10.23681/271777. – Текст: электронный.

18. Марусева, И.В. Современный менеджмент (Классический и прикладной аспекты): учебное пособие для вузов / И. В. Марусева. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2018. – 540 с.: ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494455> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр.: с. 428-436. – ISBN 978-5-4475-9728-3. – DOI 10.23681/494455. – Текст: электронный.

19. Николаева, Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебно-практическое пособие / Г. А. Николаева, Т. С. Сергеева. – Москва: А-Приор, 2011. – 256 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=72796> (дата обращения: 20.08.2026). – ISBN 978-5-384-00417-2. – Текст: электронный.

20. Окольнішнікова, І.Ю. Методологія розвитку ринку послуг підприємств харчування в найбільших містах Росії: маркетинговий і логістичний аспекти=The methodology of development of the services market of the catering establishments In the largest cities in russia: marketing and logistics aspects / И. Ю. Окольнішнікова, Ю. Г. Кузменко, Е. Д. Конькова. – Москва: Креативная экономика, 2019. – 192 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599522> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр.: с. 173 - 190. – ISBN 978-5-91292-297-8. – DOI 10.18334/9785912922978. – Текст: электронный.

21. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие: [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова; науч. ред. Н. С. Родионова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – 2-е изд., перераб. и доп. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 121 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-532-2. – Текст: электронный.

22. Палий, Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства: учебное пособие: [12+] / Н. С. Палий. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2021. – 144 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-532-2. – Текст: электронный.

- 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-1876-5. – DOI 10.23681/602201. – Текст: электронный.
23. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания: аппараты тепловой обработки: учебное пособие: [16+] / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600296> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2634-1. – Текст: электронный.
24. Родионова, Н. С. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Н. Ю. Агаева; науч. ред. Н. С. Родионова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 223 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89448-974-2. – Текст: электронный.
25. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания: учебное пособие: [16+] / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр.: с. 133-142. – ISBN 978-5-7882-2559-3. – Текст: электронный.
26. Современная торговля: теория, практика, перспективы развития: материалы Второй международной инновационной научно-практической конференции (март 2013 г.). – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – Часть I. – 433 с.: ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=276359> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4475-4029-6. – Текст: электронный.
27. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П. М. Тимофеев. – Москва: Лаборатория книги, 2012. – 167 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139641> (дата обращения: 20.08.2026). – ISBN 978-5-504-00980-3. – Текст: электронный.
28. Чернышов, А.В. Роль конфликтов в социально-экономическом развитии организации / А. В. Чернышов. – Москва: Лаборатория книги, 2012. – 156 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142378> (дата обращения: 20.08.2026). – ISBN 978-5-504-00582-9. – Текст: электронный.
29. Щербакова, Т.А. Товародвижение на предприятиях общественного питания: учебное пособие: [16+] / Т. А. Щербакова, О. А. Алисова, И. А. Килина; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 97 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600361> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2342-5. – Текст: электронный.
30. Эксакусто, Т.В. Основы психологии малых групп и управления коллективом: учебное пособие / Т. В. Эксакусто; Южный федеральный университет, Инженерно-технологическая академия. – Таганрог: Южный федеральный университет, 2016. – 210 с.: схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493037> (дата обращения: 20.08.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9275-1983-5. – Текст: электронный.

31. Экономика и управление предприятием / ред. И. А. Куянцев. – Москва: Студенческая наука, 2012. – Часть 3. Сборник студенческих работ. – 963 с. – (Вузовская наука в помощь студенту). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225896> (дата обращения: 20.08.2026). – ISBN 978-5-00046-102-0. – Текст: электронный.

5.4. Кадровое обеспечение программы

Реализация программы профессиональной переподготовки обеспечивается педагогическими работниками, требование к квалификации которых регулируется законодательством Российской Федерации в сфере образования и труда.

Актуализация дополнительной профессиональной программы

№ пп	Содержание изменений	Раздел, в который вносятся изменения и дополнения	Дата внесения изменений