

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Ярославский государственный университет им. П.Г. Демидова

Кафедра регионоведения и туризма

УТВЕРЖДАЮ

Декан исторического факультета

Р.М. Фролов

(подпись)

«17» мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины
«Управление предприятием питания»

Направление подготовки
43.04.02 Туризм

Направленность (профиль)
«Управление развитием туризма»

Форма обучения
очная

Программа одобрена
на заседании кафедры
от «19» апреля 2022 года, протокол № 10

Программа одобрена НМК
исторического факультета
протокол № 2 от «22» апреля 2022 года

Ярославль

1. Цели освоения дисциплины

Дисциплина «Управление предприятием питания» содействует формированию знаний, умений и практических навыков, необходимых для работы в системе Horeca, а также теоретических знаний в сфере менеджмента в системе общепита, оценки имеющихся условий и ресурсной базы, выявления потенциала. Целью преподавания дисциплины является ознакомление магистрантов с основными целям, задачами и методами работы управленческих структур заведений общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление предприятием питания» относится к обязательной части профильного цикла. Она основывается на знаниях, полученных слушателями при изучении дисциплин уровня «Бакалавр туризма»: «Менеджмент», «Технология и организация услуг питания», «Традиции и культура питания народов мира». Полученные в ходе освоения данной дисциплины теоретические, методологические и методические знания и навыки позволят студентам использовать научные методики и теории в проектировании и управлении предприятием питания.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП

Процесс изучения дисциплины **магистратуры** направлен на формирование следующих элементов компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ОП ВО и приобретения следующих знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности:

Формируемая компетенция (код и формулировка)	Индикатор достижения компетенции (код и формулировка)	Перечень планируемых результатов обучения
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление туристской деятельностью на различных уровнях управления	ИД-ОПК-2.1 Осуществляет управление процессом организационной диагностики и организационного проектирования деятельности предприятий сферы туризма.	Знать: - основы менеджмента ; - основы проектирования предприятий сферы туризма, в т.ч. предприятий общественного питания Уметь: - их использовать на практике; - осуществлять управление процессом управления заведением общественного питания; - выявлять и оценивать основные проблемы, с которыми сталкивается индустрия питания при продвижении и развитии. Владеть: - знаниями и организационно-управленческими навыками в деле создания и руководства предприятия общественного питания.

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 акад. часа.

№ п/п	Темы (разделы) дисциплины, их содержание	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную ра- боту студентов, и их трудоемкость (в академических часах)						Формы текущего контроля успеваемо- сти Форма промежуточ- ной аттестации (по семестрам)
			Контактная работа						
			лекции	практические	лабораторные	консультации	аттестацион- ные испыта- ния	самостоятель- ная работа	
1	Менеджмент заведений общественного питания.	1	0,5	4	0	0		0	
2	Управление кадрами в заведениях обществен-ного питания	1	0,5	4	0	0		20	Практикум: создание ресторана «с нуля»: распределяем роли, делигируем полномочия
3	Открытие предприятия общественного питания и вывод его на рынок Сервис в ресторане.	1	0,5	4	0	0		20	Практикум: этапы от-крытия заведения обще-ственного питания - от идеи к реализации.
5	Финансовый и управлен-ческий учет в ресторане	1	0,5	4	0	0		10	Практикум: БДР ресто-рана, контроль ключе-вых показателей ресто-рана с помощью специа-лизированных компью-терных программ.
						2	0,3	1,7	Зачет
	Итого		2	16	0	2	0,3	51,7	

Содержание разделов дисциплин

1. Менеджмент заведений общественного питания: общее и особенное. Специфика управления системы общепита в целом и по видам заведений.

2. Управление кадрами в заведениях общественного питания: стили управления, распределение и делегирование полномочий

3. Открытие предприятия общественного питания и вывод его на рынок. Сервис в ресторане. Этапы становления заведения общественного питания, процессы. Возможности общепита. Управление качеством услуг. Стандарты обслуживания, система обучения и развития персонала.

4. Финансовый и управленческий учет в ресторане: Бюджет доходов и расходов предприятия, отчет инвесторам, ключевые показатели управления рестораном.

5. Образовательные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Чтение лекций с электронными презентациями или слайд-шоу; групповые дискуссии; круглый стол, индивидуальное освоение предложенной научно-исследовательской литературы с последующими тематическими дискуссиями; подготовка докладов и дискуссия по ним.

6. Перечень лицензионного и (или) свободно распространяемого программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе осуществления образовательного процесса по дисциплине используются:

для формирования материалов для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации, для формирования методических материалов по дисциплине:

- программы Microsoft Office;
- Adobe Acrobat Reader.

7. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (при необходимости)

В процессе осуществления образовательного процесса по дисциплине используются:

- автоматизированная библиотечно-информационная система «БУКИ-NEXT»

http://www.lib.uniyar.ac.ru/opac/bk_cat_find.php

- справочно-правовая система «КонсультантПлюс» (договор с ЯрГУ).

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (при необходимости), рекомендуемых для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Урядова, А. В. Специальные виды туризма: учеб. Пособие / А.В. Урядова, Д.А. Савин; Яросл. гос. ун-т им. П.Г. Демидова. – Ярославль: ЯрГУ, 2013. - 128 с. 77 экз.

б) дополнительная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666> (дата обращения: 05.08.2021).

9. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине включает в свой состав специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа;
- учебные аудитории для проведения практических занятий (семинаров);
- учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций;
- учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации;
- помещения для самостоятельной работы;
- помещения для хранения и профилактического обслуживания технических средств обучения.

Специальные помещения укомплектованы средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде ЯрГУ.

Автор:

Профессор кафедры новейшей
отечественной истории, д.и.н.
(должность, ученая степень)



Урядова А.В.
(Фамилия И.О.)

**Приложение №1 к рабочей программе дисциплины
«Управление предприятием питания»**

**Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации студентов
по дисциплине**

Задания для самостоятельной работы
*(данные задания выполняются студентом самостоятельно
и преподавателем в обязательном порядке не проверяются)*

Задание по теме № 2. Управление кадрами в заведениях общественного питания.

1. Планирование штата для заведения общественного питания
2. Создание штатного расписания
3. Составление трудового договора
4. Написание должностных инструкций

Задание по теме № 3. Открытие предприятия общественного питания и вывод его на рынок. Сервис в ресторане.

1. Выделите этапы открытия заведения общественного питания (детально, с датами), назначьте ответственных за их реализацию.
2. Разработайте систему штрафов и поощрений для сотрудников
3. Разработайте систему обучения и развития персонала

Задание по теме № 4. Финансовый и управленческий учет в ресторане.

1. Представьте примерный бюджет предприятия. Составьте отчет для инвесторов
2. Составьте список программ, для финансового и управленческого учета. Выделите их сходство и различие, основные ключевые показатели

Правила выставления оценки по результатам самостоятельной работы:

Оценка по результатам самостоятельной работы считается по каждому заданию по следующему принципу:

- правильно, подробно и детально выполнено по 1 пункту в каждом задании - зачтено;
- во всех остальных случаях – не зачтено.

Список вопросов к зачету:

Проверка сформированности ОПК-2, индикатор ИД-ОПК-2.1.

На зачете проверяется сформированность компетенций ОПК-2 (индикатор ИД-УК-2.1.) на основе проверки теоретического материала и практических упражнений. При этом учитывается сформированность навыков и умений на практических занятиях во время работы в семестре.

1. Менеджмент заведений общественного питания
2. Специфика управления системы общепита в целом и по видам заведений.
3. Управление кадрами в заведениях общественного питания: стили управления
4. Распределение полномочий, штатное расписание заведений общественного питания
5. Этапы становления заведения общественного питания, процессы.

6. Управление качеством услуг в заведениях общественного питания.
7. Стандарты обслуживания в заведениях общественного питания
8. Система обучения и развития персонала в заведениях общественного питания.
9. Финансовый учет в предприятии питания. Бюджет.
10. Управленческий учет в предприятии питания. Ключевые показатели управления рестораном.

Оценка «зачет» выставляется студенту, у которого сформированы обе компетенции, получены достаточно полные ответы во время устного собеседования по вопросам.

Оценка «незачтено» выставляется студенту, у которого не сформированы обе или одна компетенция.

Приложение №2 к рабочей программе дисциплины «Управление предприятием питания»

Методические указания для студентов по освоению дисциплины

Дисциплина «Управление предприятием питания» содействует формированию знаний, умений и практических навыков, необходимых для работы в системе Ногеса, а также теоретических знаний в сфере менеджмента в системе общепита, оценки имеющихся условий и ресурсной базы, выявления потенциала. Целью преподавания дисциплины является ознакомление магистрантов с основными целям, задачами и методами работы управленческих структур заведений общественного питания.

Дисциплина «Управление предприятием питания» относится к обязательной части профильного цикла. Она основывается на знаниях, полученных слушателями при изучении дисциплин уровня «Бакалавр туризма»: «Менеджмент», «Технология и организация услуг питания», «Традиции и культура питания народов мира». Полученные в ходе освоения данной дисциплины теоретические, методологические и методические знания и навыки позволят студентам использовать научные методики и теории в проектировании и управлении предприятием питания.

Для проверки и контроля усвоения теоретического материала, приобретенных практических навыков работы, в течение обучения проводятся мероприятия текущей аттестации в виде самостоятельной работы. Также проводятся консультации (при необходимости) по разбору заданий для самостоятельной работы, которые вызвали затруднения.

В конце курса студенты сдают зачет в форме устного собеседования. При этом учитывается текущая работа студента в семестре на практических занятиях.

Освоить вопросы, излагаемые в процессе изучения дисциплины самостоятельно студенту крайне сложно. Это связано со сложностью изучаемого материала и большим объемом курса. Поэтому посещение всех аудиторных занятий является совершенно необходимым. Без упорных и регулярных занятий в течение семестра сдать зачет по итогам изучения дисциплины студенту практически невозможно.