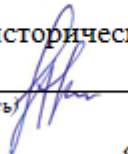


**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Ярославский государственный университет им. П.Г. Демидова**

Кафедра регионоведения и туризма

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан исторического факультета

  
(подпись)

Р.М. Фролов

«16» мая 2023 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 «31» марта 2023 года, протокол № 9

Программа одобрена НМК  
исторического факультета  
протокол № 1 от «14» апреля 2023 года

Ярославль

### 1. Цели освоения дисциплины

Дисциплина «Управление предприятием питания» содействует формированию знаний, умений и практических навыков, необходимых для работы в системе Нoreca, 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.	<b>Знать:</b> - основы менеджмента ; - основы проектирования предприятий сферы туризма, в т.ч. предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> - 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. <b>Владеть:</b> - 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 работу студентов, и их трудоемкость (в академических часах)						Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Контактная работа						
			лекции	практические	лабораторные	консультации	аттестационные испытания	самостоятельная работа	
1	Менеджмент заведений общественного питания.	1	0,5	4	0	0		0	
2	Управление кадрами в заведениях общественного 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 открытия заведения общественного питания - от идеи к реализации.
5	Финансовый и управленческий учет в ресторане	1	0,5	4	0	0		10	Практикум: БДР ресторана, контроль ключевых показателей ресторана с помощью специализированных компьютерных программ.
						2	0,3	1,7	<b>Зачет</b>
	<b>Итого</b>		<b>2</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0,3</b>	<b>51,7</b>	

#### 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](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.

Урядова А.В.

**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.