



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Тюменский Межрегиональный Центр Обучения»

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «ТМЦО»
Е.В. Ильина
«___» _____ 201_ г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**
профессиональная переподготовка
«УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
(254 часа)

АННОТАЦИЯ

Высокоразвитое состояние мира сегодня объясняется успешным управлением. Управление осуществляется на каждой стадии деятельности современных организаций. Менеджмент как современная система управления предприятием, действующим в условиях рыночной экономики, предполагает создание условий, необходимых для его эффективного функционирования и развития. Речь идёт о такой организации управления, которая порождена объективной необходимостью и закономерностями рыночных отношений хозяйствования. Особенность современного менеджмента состоит в его направленности на обеспечение рациональной организации управления предприятием.

В последние годы произошли существенные сдвиги, вызванные глубокими изменениями в сфере организации и применения труда под влиянием существенных изменений в общественной и гражданской жизни, возрастающей роли права в условиях рынка, научно-технического прогресса, изменилась динамика, возросла интенсивность развития отношений, усложнились социальные связи, как в экономической, так и в общественно-политической сфере. Эти изменения требуют повышения компетентности и квалификации работников во всех сферах общественной жизни, их умения быстро адаптироваться к изменяющейся обстановке, повышения их правовой и производственной культуры. Новый профессиональный стандарт руководителя предприятия питания призван помочь руководителям в решении многоплановых задач по удовлетворению нужд клиента в сфере общественного питания и в первую очередь в повышении качества оказываемых услуг населению предприятиями общественного питания.

Данная дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки разработана в АНО ДПО «ТМЦО» в связи с внедрением в организациях РФ профессиональных стандартов.

Данная дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки призвана помочь в подготовке будущего руководителя предприятия общественного питания к производственной деятельности, включающей:

- приобретение и совершенствование знаний административно-управленческого персонала в области правового регулирования, стратегического

- выработать навыки анализа проблем в области управления производством и организации административных служб в системах общественного питания.

Использование модульно-компетентного принципа представления содержания дополнительной профессиональной программы профессиональное переподготовки обеспечивает возможность гибкого подхода к формированию соответствующих компетенций у слушателей, возможность разработки индивидуальной траектории освоения программы в зависимости от уровня профессиональной подготовки каждого слушателя.

Цель дополнительной профессиональной программы:

- приобретение новых компетенций необходимых для профессиональной деятельности в сфере управления предприятием общественного питания.

Форма обучения – заочная, с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) в полном объеме программы.

Режим занятий – без отрыва от производства.

Количество часов на освоение программы и виды учебной работы

Всего учебной нагрузки по программе – 254 часа.

Срок обучения: 254 час., из них 4 час. – итоговая аттестация (экзамен).

Режим занятий: 6 часов в день.

Форма документа по результатам освоения программы – диплом о профессиональной переподготовке.

управления развитием предприятий общественного питания, навыков по применению современных инструментов управления предприятием данной отрасли с учетом профессиональных стандартов, квалификационных требований, необходимых для исполнения должностных обязанностей, установленных в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

- формирование у слушателей систематизированной информации об организации производства, обслуживания, технологии и оборудовании на предприятиях общественного питания, основах проектирования предприятий общественного питания, физиологии питания и основах пищевой безопасности, сертификации, обеспечении качества и безопасности продукции общественного питания для получения профессиональных компетенций, необходимых для приобретения новой квалификации.

Задачи программы:

- формирование способности анализировать, использовать принципы и методы управления производством, теоретических и практических аспектов организации административных служб в системах общественного питания,
- выбор максимально эффективной задачи управления производством и организации административных служб в системах общественного питания.
- формирование навыков управления общественным питанием посредством стандартов и сертификатов;
- овладение методами управления качеством и основными стратегиями в этой области;
- приобретение навыков разработки и проверки систем качества на предприятиях общественного питания.
- изучение структуры системы управления предприятиями общественного питания, путей реализации кадровой политики,
- обучение теоретическим и практическим основам в области организации общественного питания, в предприятиях сферы гостеприимства;
- знание принципов и основы организации сервиса в ресторанах общего назначения, основных правил и норм обслуживания в общественном питании;
- умение применять полученные знания в области организации общественного питания;

По окончании обучения на основании положительных результатов итоговой аттестации полученных знаний, слушателям выдается диплом о профессиональной переподготовке установленного образца.

Диплом о профессиональной переподготовке дает право заниматься определенной профессиональной деятельностью и (или) выполнять конкретные трудовые функции, для которых определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам дополнительного профессионального образования.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы обучающийся должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

иметь практический опыт:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	5	Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы	A/01.5	5
			Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания	A/02.5	5
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6
С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	C/01.7	7
			Разработка и реализация стратегии развития	C/02.7	7

	Владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Основы трудового законодательства Российской Федерации
	Основы организации деятельности предприятий питания
	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
	Теории мотивации персонала и его психологические особенности
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	Технологии производства на предприятиях питания
	Требования охраны труда на рабочем месте
	Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы
	Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены

1.2. Трудовая функция

Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания

Трудовые действия	Оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале
	Проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных
	Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных
	Координация деятельности подчиненных
	Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы
	Взаимодействие с другими отделами (службами) предприятия питания
	Управление конфликтными ситуациями в коллективе
	Реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности
	Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте
Необходимые умения	Анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению
	Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания
	Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы
	Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей
	Владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных
	Владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов
	Владеть методами стимулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации
	Владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы
	Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания

	подчиненных
	Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала
	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии
	Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания
	Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания

2.2. Трудовая функция

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

Трудовые действия	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон
Необходимые умения	Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами
	Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников
	Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
	Основы организации деятельности предприятий питания
	Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций
	Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур
	Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
Другие характеристики	-

2.3. Трудовая функция

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Трудовые действия	Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Организация службы внутреннего контроля
	Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников
	Организация контроля исполнения персоналом принятых решений
	Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений
	Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
	Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
Необходимые умения	Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания
	Анализировать проблемы в функционировании системы контроля,

	Оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания
	Выявление стратегических проблем развития предприятия питания и разработка мер по их устранению
Необходимые умения	Формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон
	Владеть методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий
	Владеть навыками выявления проблем развития предприятия питания
	Владеть методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания
	Владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания
	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
Необходимые знания	Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания
	Основы риск-менеджмента и антикризисного управления

3.3. Трудовая функция

Управление проектами и изменениями на предприятии питания

Трудовые действия	Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания
	Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания
	Планирование и управление организацией процесса преобразований
	Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания
	Оценка эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания
Необходимые умения	Выявлять и анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания
	Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи
	Разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания
	Управлять командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания
	Преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений
	Контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами
Необходимые знания	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями
	Теория конфликтологии и психологии делового общения
	Системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности
Другие характеристики	-

4. Обобщенная трудовая функция

Стратегическое управление развитием сети предприятий питания

4.1. Трудовая функция

Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания

	питания
	Основы организации деятельности предприятий питания
	Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций
	Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур
	Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
Другие характеристики	-

4.3. Трудовая функция

Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания

Трудовые действия	Выявление потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания
	Управление разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания
	Планирование и управление внедрением изменений в развитии сети предприятий питания
	Оценка эффективности внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью сети предприятий питания
Необходимые умения	Владеть методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания
	Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания
	Разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания
	Владеть методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания
	Владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания
	Владеть навыками преодоления сопротивления коллектива сети предприятий питания внедрению изменений
	Принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности
	Владеть навыками работы с большим объемом информации
	Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
Необходимые знания	Основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями
	Теория конфликтологии и психологии делового общения
	Системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности

	всего	254	70	114	74	
--	-------	-----	----	-----	----	--

УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график (254 часа) по программе профессиональной переподготовки «Управление предприятием общественного питания», заочное обучение, с применением дистанционных образовательных технологий

Неделя обучения	1	2	3	4	5	6	7	Итого часов
	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	
1 неделя	6	6	6	6	6	6		36
2 неделя	6	6	6	6	6	6		36
3 неделя	6	6	6	6	6	6		36
4 неделя	6	6	6	6	6	6		36
5 неделя	6	6	6	6	6	6		36
6 неделя	6	6	6	6	6			30
7 неделя	8	8	8	8	8			40
8 неделя	4 (ИА)							4
Итого:								254
Примечание:								
- производственная практика								
ИА - Итоговая аттестация (экзамен)								

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

МОДУЛЬ 1. ОСНОВЫ ТЕОРИИ МЕНЕДЖМЕНТА

Структура модуля:

ТЕМА 1. МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ: ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Понятие «управление». Соотношение понятий «управление» и «менеджмент». Определение понятия «менеджмент». Цели и воздействия. Цикл управления. Функции управления. Управленческий труд и его специфика. Классификация управленческих работников.

ТЕМА 2. ОСНОВЫ ТЕОРИИ СИСТЕМ

Основные положения теории систем. Понятие «система». Элементарная система. Классификация систем. Свойства систем. Производство как система «ресурсы-продукция».

Понятие « управленческое решение». Управленческое решение как элемент обратной связи. Виды управленческих решений. Типы управленческих решений. Типы производственных проблем и методы подготовки управленческих решений. Основные этапы процесса выработки решения

ТЕМА 12. КОММУНИКАЦИОННЫЙ ПРОЦЕСС

Определение понятия «информация». Информационная природа управления. Коммуникационный процесс. Препятствия обмену информацией. Совершенствование коммуникаций в организациях. Деловое общение. Невербальная коммуникация.

Тема 13. ЛИДЕРСТВО (РУКОВОДСТВО) В МЕНЕДЖМЕНТЕ

Понятие лидерства. Ситуационные теории. Психоаналитические теории. Личностно-ситуационные теории. Атрибутивные теории. Теории «обмена», «трансактного анализа». Теории трансформационного лидерства.

Тема 14. ЭФФЕКТИВНОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ

Понятие эффективности управления. Особенности оценки управленческой деятельности. Оценка уровня личной работы руководителя.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МОДУЛЮ

Вопросы к экзамену:

2. Дать определения понятиям «управление», «менеджмент».
3. Указать основные признаки управления.
4. Охарактеризовать управленческий труд, его специфику.
5. Привести классификацию управленческих работников.
6. В чем состоит особенность труда руководителя.
7. Охарактеризуйте деятельность специалистов.
8. Дайте определение понятиям «система», «подсистема», «элемент», «связи», «отношения», «компоненты» и т.д.
9. Типы отношений в системе
10. Понятие «элементарная система», ее составляющие
11. Привести классификацию систем.
12. Назовите свойства систем.
13. Производство как система «ресурсы – продукция (услуги)»
14. Дайте характеристику любому экономическому объекту, как системе.

- управления.
- 47 Принципы построения организационной структуры.
 - 48 Методы проектирования организационных структур.
 - 49 Дать определение понятия «функция руководства».
 - 50 Охарактеризуйте роли руководителя.
 - 51 Теории лидерских черт или теории «великого человека». Привести примеры.
 - 52 Авторитарно-либеральный континуум стилей руководства. Привести примеры.
 - 53 Почему процесс принятия управленческого решения является центральным разделом курса «Менеджмент»?
 - 54 Что такое проблема и какое место она занимает в процессе управления?
 - 55 Какие группы факторов необходимо проанализировать для установления проблемной ситуации?
 - 56 Дайте определение понятие «решение».
 - 57 Каким требованиям должны отвечать решения?
 - 58 Какие виды решений принимаются в организациях?
 - 59 Кто принимает решения в организациях?
 - 60 Какие особенности характерны для решений, принимаемых отдельным субъектом, и для групповых решений?
 - 61 Какие этапы содержат модель процесса принятия решений?
 - 62 Какие особенности имеет этап выбора решения?
 - 63 По каким направлениям необходимо осуществлять оценку возможных последствий реализации выбранного решения?
 - 64 Какую работу нужно выполнить на последнем этапе процесса принятия решений, чтобы обеспечить успех его реализации?
 - 65 Какие шумы возникают при передачи данных?
 - 66 Определение понятия «информация», виды информации
 - 67 Роль информации в управлении.
 - 68 Элементы коммуникационного процесса
 - 69 Препятствия коммуникациям в организации.
 - 70 Совершенствование коммуникаций в организации.
 - 71 Общение, сущность, требования.
 - 72 Понятия «вербальная и невербальная коммуникации»
 - 73 Привести определение понятию «стиль руководства».

2. простота контроля
3. персонифицированная ответственность
4. низкий уровень специализации руководителей
5. другое
8. Перечислите недостатки функциональных организационных структур управления.
 1. сложность подготовки и согласования решений
 2. отсутствие единого руководства
 3. сложность контроля
 4. профессиональная специализация руководителей
 5. другое
9. Перечислите достоинства линейно-функциональных организационных структур управления.
 - А) снижение загрузки линейных руководителей
 - Б) улучшение горизонтальной координации
 - В) сложности вертикальных коммуникаций
 - Г) повышение качества подготовки решений за счет привлечения специалистов
 - Д) другое
10. Перечислите недостатки матричных организационных структур управления
 - А) высокие требования к функциональным и линейным руководителям
 - Б) высокие требования к коммуникациям
 - В) высокая гибкость и адаптивность основных подразделений
 - Г) ослабление персональной ответственности и мотивации
 - Д) другое
11. Какие новые типы организации используются в отечественной практике
 - А) эдхократические
 - Б) многомерные организации
 - В) партисипативные
 - Г) ориентированные на рынок
 - Д) предпринимательские
 - Е) другие
12. Что такое организация в менеджменте?
 - А) хозяйствующий субъект
 - Б) объект управления
 - В) совокупность управляющей и управляемой систем
 - Г) другое
13. В чем выражается функционально – целевой подход к управлению предприятием?
 - А) системность
 - Б) иерархичность
 - В) формирование целевой и функциональной подсистем
 - Г) другое
14. Кто в органах управления корпорацией принимает решения?
 1. совет директоров
 2. собрание акционеров
 3. президент
 4. другое
15. Какие теории мотивации персонала используются в отечественной практике?
 - А) содержательные (назвать)

Тема 3. ИЗМЕНЕНИЯ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ПРОДУКТОВ В ПРОЦЕССЕ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ

Качество кулинарной продукции. Технологические свойства продуктов. Изменения белков пищевых продуктов. Изменение жиров пищевых продуктов. Изменение углеводов пищевых продуктов.

Тема 4. ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ПЛОДОВ, ГРИБОВ

Полуфабрикаты из овощей, плодов. Особенности химического состава грибов. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов.

Тема 5.ПРОИЗВОДСТВО СОУСОВ

Классификация соусов, ассортимент. Требования к качеству соусов.

Тема 6. ПРОИЗВОДСТВО КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Полуфабрикаты из мяса. Тепловая обработка мяса и мясных продуктов. Требования к качеству мясных блюд.

Тема 7. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий..

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МОДУЛЮ

Вопросы текущей аттестации:

1. Клетчатка, гемицеллюлозы и пектиновые вещества пищевых продуктов. Их строение, свойства, изменения при тепловой обработке.
2. Особенности химического состава грибов. Способы обработки грибов на ПОП.
3. Изменение пищевой ценности мяса при тепловой обработке.
4. Изменение жиров при варке.
5. Блюда из тушеных овощей и грибов. Технология ассортимент, способы подачи, требования к качеству блюд.

23. Красно-фиолетовая окраска плодов и овощей. Её изменение при тепловой обработке. Рекомендуемые режимы варки свеклы с максимальным сохранением окраски.
24. Блюда из припущенного мяса, ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.
25. Изменение пищевой ценности жира в результате тепловой обработки. Мероприятия, снижающие нежелательные изменения в жирах.
26. Классификация и ассортимент соусов, их значение в питании, технология.
27. Строение соединительной ткани мяса убойных животных, химический состав и пищевая ценность.
28. Изменение углеводов при брожении теста.
29. Изменение компонентов клеточных стенок в процессе тепловой обработки. Механизм разрушения протопектина.
30. Производство натуральных порционных п/ф из говядины, свинины, баранины. Ассортимент, технология, условия хранения, требования к качеству.
31. Реакция карамелизации, продукты реакции, условия протекания. Влияние продуктов реакции на пищевую ценность кулинарных изделий.
32. Изменение механической прочности овощей при тепловой обработке, факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки овощей и плодов.
33. Соус майонез и его производные. Технология, ассортимент, требования к качеству.
34. Липиды пищевых продуктов, их строение, свойства. Роль жиров в питании и приготовлении пищи.
35. Блюда из отварных и припущенных овощей. Способы и режимы варки и припускания. Технология, ассортимент, способы подачи, требования к качеству.
36. Изменение механической прочности мяса при тепловой обработке.
37. Крахмал, строение, свойства, изменение при механической и тепловой обработке пищевых продуктов.
38. Технологическая схема производства сырого очищенного сульфитированного картофеля.
39. Производство блюд из натурального рубленого мяса. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.

59. Строение мышечной ткани убойных животных, ее химический состав и пищевая ценность.
60. Изменение жиров в процессе фритюрной жарки. Факторы, влияющие на скорость изменения фритюрных жиров.
61. Гарниры из овощей и грибов. Сложные и дополнительные гарниры.
62. Костная ткань, особенности строения, химический состав и пищевая ценность.
63. Производство блюд и изделий из круп, бобовых, макаронных изделий.
64. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбы.
65. Механическая кулинарная обработка яиц.
66. Химический состав и пищевая ценность творога.
67. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке творога.
68. Способы и режимы тепловой обработки, применяемые при производстве продукции из птицы, дичи и кролика.
69. Основные виды полуфабрикатов из рыбы, вырабатываемых на предприятиях общественного питания и рыбоперерабатывающих предприятиях.
70. Химический состав и пищевая ценность яиц и яйцепродуктов.
71. Классификация нерыбного водного сырья.
72. Рыбные отходы, классификация и их использование.
73. Технологическая схема разделки рыбы с костным скелетом.
74. Миотомы, миосепты мяса рыб. Строение, химический состав.
75. Технологическая схема рыбы, жареной в тесте.
76. Особенности разделки рыбы с хрящевым скелетом.
77. Сельскохозяйственная птица, дичь, кролик. Характеристика сырья, поступающего на ПОП.
78. Блюда из яиц. Технология, ассортимент.
79. Полуфабрикаты из рубленной массы птицы, дичи, кролика. Масса для суфле, кнельная масса.
80. Холодные блюда из творога, ассортимент, правила подачи.
81. Особенности морфологического строения мяса сельскохозяйственной птицы.

1.2. Основные нормативно-правовые акты Российской Федерации в сфере организации обслуживания общественного питания.

Важнейшим аспектом правового регулирования деятельности в сфере организации обслуживания общественного питания является анализ источников (форм выражения права), которыми регулируются общественные отношения в сфере организации обслуживания общественного питания. К источникам правового регулирования относятся Международные акты в сфере туризма; Российские нормативно-правовые акты в сфере организации обслуживания общественного питания, обладающие различной юридической силой: Федеральные конституционные законы; федеральные законы, законы субъектов Российской Федерации; Указы Президента Российской Федерации; Постановления Правительства Российской Федерации; Приказы и распоряжения Федеральных министерств, Федеральных служб, Федеральных агентств Российской Федерации; Нормативно-правовые акты исполнительных органов субъектов Российской Федерации; Государственные стандарты в области оказания услуг в сфере организации общественного питания; Постановления и Определения Конституционного Суда Российской Федерации, Постановления Пленума Верховного Суда Российской Федерации и др. нормативные акты.

Тема 2. Государственные стандарты в сфере организации обслуживания общественного питания.

Основные понятия в области сертификации. Цели и принципы сертификации. Объекты сертификации в сфере услуг. Обязательная и добровольная сертификации. Декларирования соответствия. Применения знака соответствия. Органы по сертификации. Характеристика основных положений федерального закона «О техническом регулировании». Структура законодательной и нормативной базы сертификации. Правовое регулирование сертификации услуг в сфере организации обслуживания общественного питания.

Тема 3. Предпринимательская деятельность.

3.1. Субъекты предпринимательской деятельности. Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

Понятие и признаки предпринимательской деятельности. Источники (формы выражения права) правового регулирования предпринимательской деятельности. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Граждане как субъекты предпринимательской деятельности (порядок регистрации, банкротство

законодательством, трудовым договором. Субъекты трудовых отношений, правовой статус работника и работодателя. Источники и система трудового права.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МОДУЛЮ

Вопросы текущей аттестации:

1. Права и обязанности туриста в соответствии с законодательством Российской Федерации.
2. Федеральный закон «О техническом регулировании». Сертификация и стандартизация.
3. Стандартизация. Понятия и принципы.
4. Обязательная и добровольная сертификация.
5. Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей в Российской Федерации.
6. Банкротство юридических лиц.
7. Нормативно-правовые акты, регулирующие порядок оказания услуг общественного питания.
8. Понятие документационного обеспечения профессиональной деятельности.
9. Нормативно-правовые акты, регулирующие использование природных ресурсов.
10. Нормативно-правовые акты, регулирующие сферу культуры.
11. Источники правового регулирования деятельности в сфере организации обслуживания общественного питания.
12. Характеристика нормативно-правовых актов субъектов Российской Федерации, регулирующих деятельность в сфере организации обслуживания общественного питания.
13. Характеристика нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы безопасности при осуществлении деятельности в сфере организации обслуживания общественного питания.
14. Характеристика федерального закона РФ «О рекламе».
15. Характеристика федерального закона РФ «О защите прав потребителей».
16. Характеристика федерального закона РФ «О техническом регулировании».

4. Об арбитражных судах в Российской Федерации: Федеральный конституционный закон от 28 апреля 1995 № 1-ФКЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
5. О судебной системе Российской Федерации: Федеральный конституционный закон от 31 декабря 1996 № 1-ФКЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
6. О Судах общей юрисдикции в Российской Федерации: Федеральный конституционный закон от 07 февраля 2011 № 1-ФКЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
7. Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации от 24 июля 2002 № 95-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
8. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть первая от 30 ноября 1994 № 51-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
9. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации от 14 ноября 2002 № 138-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
10. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
11. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31 июля 1998 № 146-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
12. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 № 197-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
13. О защите прав потребителей: Закон РФ от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
14. О государственной границе Российской Федерации: Закон РФ от 01 апреля 1993 № 4730-1 // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
15. Об акционерных обществах: Федеральный закон от 26 декабря 1995 № 208-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
16. Об иммунопрофилактике инфекционных болезней: Федеральный закон от 17 сентября 1998 года № 157-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
1717. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”

29. По делу о проверке конституционности положений статьи 21.1 и пункта 7 статьи 22 Федерального закона «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» в связи с жалобой гражданина А.В. Федичкина: Постановление Конституционного Суда РФ от 06.12.2011 N 26-П // Режим доступа СПС «Консультант Плюс»

б) учебники и учебные пособия:

30. Серебряков В. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании : учебник для СПО. - М. : "Академия", 2004. - 224 с.

31. Гражданское право: учебник: в 3 т. Т. 1. / Е.Н. Абрамова, Н.Н. Аверченко, Ю.В. Байгушева [и др.]; под ред. А.П. Сергеева. -2-е издание, переработанное и дополненное.– М.: Ozon, 2016 — 816 с.

32. Трудовое право. Учебник под ред. О.В. Смирнова, – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Оригинал-макет, 2016. - 538 с.

МОДУЛЬ 4. УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (РЕСТОРАНОМ)

Структура модуля:

Тема 1. Предприятия общественного питания как объекты управления

Характеристика предприятия питания как объекта управления. Сущность социо-технической системы. Формальные и неформальные организации. Характеристики формальных организаций. Общие и конкретные функции управления. Уровни управления. Сущность законов организации. Особенности управления предприятиями питания различных форм собственности.

Тема 2. Внешняя и внутренняя среды организации

Понятие об экономической среде предпринимательской деятельности на рынке общественного питания и методах ее анализа. Рабочая среда (среда прямого воздействия) и ее составные элементы. Мега-среда (среда косвенного воздействия) и оценка ее влияния на перспективы предпринимательской деятельности. Влияние и взаимодействие технологических, экономических, политико-правовых, социо-культурных и международных факторов. Содержание внутренней среды организации. Анализ рабочей и мега-среды. Методы взаимодействия среды и предприятия питания (модель естественного отбора, модель ресурсной зависимости). Управление элементами внешней среды (адаптация, воздействие на благоприятные условия, диверсификация).

Контроль и проверка исполнения. Внедрение автоматизированных систем обработки данных.

Тема 6. Роль планирования в деятельности предприятий общественного питания

Разработка целей и планов предприятия общественного питания. Миссия предприятия. Цели предприятия общественного питания. Необходимость целей. Уровни целей (стратегические, тактические, оперативные). Иерархия целей. Взаимосвязь целей и планов. Содержание целей (достижимость, специфичность, измеримость, ограниченность во времени). Поддержка целей. Потенциальные проблемы формирования целей. Уровни планирования (стратегическое, тактическое, оперативное). Планирование повторяющихся и однократных видов деятельности. Временные горизонты целей и планов. Управление по целям. Концепция стратегического менеджмента. Уровни стратегии. Роль анализа конкуренции в формулировании стратегии. Оценка среды. Оценка организации. Прогнозирование. Количественное прогнозирование. Оценочное (качественное) прогнозирование. Методы прогнозирования (линейное программирование, модели массового обслуживания, имитационные модели, модели теории игр).

Тема 7. Персонал предприятия общественного питания

Классификация кадров предприятия общественного питания. Кадровая политика предприятия общественного питания, обоснование потребности в кадрах, квалификационная структура штатов предприятия. Содержание работы менеджера. Основные черты современного руководителя. Ситуационные и нормативные модели лидерства. Трансформационное лидерство как основа поддержки инноваций. Организация работы с кадрами. Принципы управления персоналом предприятия. Анализ кадрового состава предприятия, подбор и расстановка кадров. Аттестация кадров. Методы оценки кадров. Профессиограммы и их построение.

Тема 8. Мотивация в управленческой деятельности

Мотивация: сущность, основные задачи. Понятие вознаграждения. Содержательные теории мотивации. Процессуальные теории мотивации. Основные элементы системы мотивации персонала на предприятиях общественного питания. Методы стимулирования труда в предприятиях общественного питания.

Тема 9. Контроль на предприятии общественного питания

Процесс контроля, основные этапы и объекты. Типы контроля. Выбор стиля контроля. Понятие об оценочных показателях хозяйственной деятельности. Прямой

8. Мега-среда, ее элементы и оценка ее влияния на перспективы предпринимательской деятельности.

249. Методы анализа мега-среды.

10. Управление элементами внешней среды

11. Процедуры прогнозирования конъюнктуры рынка.

12. Особенности управления сетевыми предприятиями общественного питания.

13. Управление во франчайзинговых системах.

14. Особенности управления независимыми предприятиями общественного питания.

15. Контрактное управление.

16. Ассоциации в общественном питании.

17. Особенности структур управления предприятий общественного питания.

18. Принципы проектирования структуры управления предприятия общественного питания.

19. Оптимальная и рациональная структура управления, методы оценки.

20. Критерии оценки существующей структуры управления.

21. Функциональные структуры управления.

22. Адаптивные структуры управления.

23. Коммуникационный процесс: сущность, цели, виды коммуникаций.

24. Этапы процесса коммуникаций.

25. Документация и делопроизводство в системе управления предприятием общественного питания.

26. Миссия и цели предприятия общественного питания.

27. Уровни планирования.

28. Концепция стратегического менеджмента.

29. Методы прогнозирования.

30. Управленческое решение: сущность, факторы, влияющие на процесс принятия решений.

31. Классификация управленческих решений.

32. Этапы процесса принятия решений.

2533. Групповое принятие решений – преимущества и недостатки.

34. Классификация кадров предприятия общественного питания.

5. Веснин В.Р. Основы менеджмента. – М.: ИНФРА-М, 1998.
 6. Гибсон Дж.-Л., Иванцевич Дж.-М., Донелли Дж.-Х. Организации: поведение, структура, процессы: Пер. с англ. – М.: ИНФРА-М, 2000.
 7. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учеб. Пособие. – Мн.: Новое знание, 2001.
 8. Основы менеджмента: Учеб. пособие/Н.И. Кабушкин. -7-е изд., стереотип. – М.: Новое знание, 2004.
 9. Как открыть ресторан: Бюллетень/под ред. В.Л. Варфоломеевой, составители Сорокина Л.И., Тычинина Н.Ф., Элиарова Т.С. – М.: изд. Группа журнала Московское застолье, 2000.
 10. Милнер Б.Э. Теория организации. – М.: ИНФРА-М, 1999.
 11. Осипов и др. Ресторанный бизнес в России. Справочник ресторатора. – М.: РосКонсульт, 2000.
 12. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны). – М.: ОАО «НПО Изд-во Экономика», 2000.
 13. Управление организацией: Учебник / Под ред. А.Г. Поршнева, З.П. Румянцевой, Н.А. Соломатина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2001.
- Б) Дополнительная литература:*
17. Вачугов Д.Д. Практикум по менеджменту: деловые игры: Учеб. пособие/Д.Д. Вачугов, В.Р. Веснин, Н.А. Кислякова; Под ред. Д.Д. Вачугова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Высш. шк., 2007.
 18. Литвак Б.Г. Бизнес-лидеры: Технология успеха. – М.: Дело, 2005.
 19. Литвак Б.Г. Практические занятия по менеджменту: Мастер-класс: Учеб. пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дело, 2005.
 20. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента. Пер. с англ. – М.: Дело, 2000.
 21. Татарников Е.А. Управление предприятием: Конспект лекций. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.
 22. Экономика предприятия (фирмы): Учебник/Под ред. проф. О.И.Волкова и доц. О.В. Девяткина. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2007.
 23. Эффективное управление фирмой: современная теория и практика / (Н.П. Бондарь и др.). – СПб.: Издательский дом «Бизнес-пресса», 1999.

Статистический анализ. Диаграммы Парето, схема (диаграмма) Исикавы. Статистическое регулирование технологического процесса. Контрольная карта. Статистический приемочный контроль качества продукции по количественному и альтернативному признаку. Приёмочное и браковочное числа. Нормальный, ослабленный и усиленный контроль.

Тема 1.5. Значение контроля в обеспечении качества продукции

Основные термины и определения. Классификация видов контроля качества продукции. Организация контроля качества продукции. Производственный, ведомственный, государственный контроль. Особенности контроля качества на торговых предприятиях. Организация государственного контроля. Ответственность за качество продукции.

Тема 2. Разработка и внедрение систем менеджмента качества

Тема 2.1. Общая характеристика стандартов ИСО серии 9000

Структура международных стандартов ИСО серии 9000. Основные принципы построения международных стандартов. ИСО серии 9000 ГОСТ Р 9000-2008 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь». ГОСТ Р 9001-2008 «Системы менеджмента качества. Требования».

Тема 2.2. Принципы и функции систем менеджмента качества

Управление качеством продукции на всех стадиях жизненного цикла продукции и на всех уровнях управления производством - основополагающий принцип систем управления. 8 принципов систем менеджмента качества. Функции системы управления качеством. Содержание управляющих воздействий – есть функции управления. Специальные функции, реализуемые на различных стадиях жизненного цикла и уровнях управления.

Тема 2.3. Организация работ по созданию СМК

Алгоритм разработки и внедрения системы менеджмента качества. Модель системы менеджмента качества, основанной на процессном подходе. Основные нормативные документы системы менеджмента качества. Политика и цели как стратегическая составляющая СМК.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МОДУЛЮ

Типовой тест промежуточной аттестации

Инструкция: Выберите правильный вариант ответа.

е) желанием организаций

5. Отметьте правильные ответы. Цикл PDCA, применяемый ко всем процессам СМК включает:

а) планирование

б) измерение

в) проверку

г) осуществление

д) действие

е) улучшение

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ

а) Основная литература:

1 ГОСТ Р ИСО - 9000 – 2001 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь».

2 ГОСТ Р ИСО - 9001 – 2001 «Системы менеджмента качества. Требования».

3 ГОСТ Р ИСО - 9004 – 2001 «Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности».

4 ГОСТ Р ИСО 19011 - 2003 «Руководящие указания по проверке систем менеджмента качества и(или) охраны окружающей среды».

5 Салимова Т.А. Управление качеством: Учебник по специальности «Менеджмент организации», / Т.А. Салимова. – М.: Омега - Л, 2012

6 Управление качеством: Учебник для вузов /С.Д. Ильенкова, Н.Д. Ильенкова, В.С. Мхитарян и др.; Под ред. С.Д. Ильенковой. - 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2009

7 Эванс Джемс Р. Управление качеством: учебн. Пособие для студентов вузов по специальности «Менеджмент организации» / Джемс Р. Эванс;пер. с англ. под ред. Э.М. Короткова; предисловие Э.М. Короткова. –М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2011

8 Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: Учебник для вузов.- 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009

9 Баумгартен Л.В. Управление качеством в туризме. Практикум: учебное пособие / Л.В. Баумгартен. – М.: КНОРУС, 2009

б) Дополнительная литература:

Основные критерии и признаки сегментирования рынка. Сегментирование рынка по потребителям. Поведение потребителей и его моделирование.

Лекция №4. Сегментирование рынка по параметрам товара и конкурентам

Основные критерии сегментирования рынка по параметрам продукции. Расчет емкости рынка. Сегментирование рынка по конкурентам.

Лекция №5. Позиционирование товара на рынке. Товарная политика.

Выбор целевого сегмента рынка. Общая характеристика товара, товарный знак. Товарный ассортимент и его планирование.

Лекция №6. Новые товары в рыночной стратегии. Жизненный цикл товара

Сущность и критерии определения новых товаров. Основные стадии разработки нового товара. Основные этапы жизненного цикла товара.

Лекция №7. Реализация товара. Каналы распределения и методы реализации

Каналы распределения товара. Структура и уровни распределения. Товародвижение. Средства стимулирования продаж.

Лекция № 8. Стратегическое планирование деятельности предприятия

Основные этапы стратегического планирования. Задачи и цели предприятия. План развития хозяйственного портфеля. Стратегия роста предприятия.

Лекция № 9. Планирование маркетинга

Лекция №10. Маркетинговая стратегия цен

Постановка задачи ценообразования. Спрос, предложение, цена: их взаимосвязь. Ценовая и неценовая конкуренция. Структура рынка и ценообразование. Методы ценообразования.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МОДУЛЮ

Вопросы текущей аттестации:

1. Маркетинг. Основные виды маркетинга. Маркетинг, ориентированный на продукт. Маркетинг, ориентированный на потребителя.
2. Задачи и функции маркетинга.
3. Концепция маркетинга. Её сущность.
4. Виды и задачи маркетинга в зависимости от состояния спроса.

34. Косвенный сбыт. Принципы его организации.
35. Стратегия ценообразования на товары, имеющиеся на рынке.
36. Стратегия установления цен.
37. Эластичность спроса. Степень ценовой эластичности.
38. Ценовая и неценовая конкуренция.
39. Типы рынков. Их характеристика.
40. Концепция маркетинга. Её сущность.
41. Концепция совершенствования товара.
42. Концепция совершенствования производства.
43. Процесс управления маркетингом. Основные принципы.
44. Маркетинг МИКС. Его основные принципы.
45. Маркетинговая среда: понятие, виды, характеристика.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ

а) основная литература:

1. Балабанова Л.В. Оптовая торговля, маркетинг и коммерция. - М.: Экономика, 1990.- 297с.
2. Котлер Ф. Основы маркетинга: Пер. с англ. – М: «Ростинтэр», 1996. - 704с.
3. Маркетинг: Учебное пособие для вузов / А.Н. Романов, Ю.Ю. Корлюгов, С.А. Красильников. и др.; Под ред. А.Н. Романова.- М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 1995. - 560с.
4. Справочник директора предприятия /Под ред. Н.Г. Лапусты. - М., 1996. - 704с.
5. Справочник руководителя предприятия общественного питания /Минторг России.- М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.- 664 с.
6. Уткин Э.А. Маркетинг: Учебник /Под ред. Э.А.Уткина.- М.: ТАНДЕМ, 1998.- 319 с.
7. Хоскинг А. Курс предпринимательства: Практическое пособие: Пер. с англ.- М.: Междунар. отношения, 1993.- 352 с.
8. Хруцкий В.Я. Современный маркетинг. - М.: Финансы и статистика, 1991. - 253с.

Лекция №11. Оперативное планирование деятельности производства

Производственная программа предприятия общественного питания: понятие, виды, характеристика. Структура и содержание технологической документации. Контроль качества услуг и ответственность в сфере потребительского рынка.

Лекция № 12. Торговые помещения в предприятиях общественного питания

Функциональные и торговые помещения в предприятиях общественного питания.

Лекция №13. Подготовка зала к обслуживанию посетителей

Лекция № 14. Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания

Набор и отбор персонала. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Формы организации труда официантов.

Лекция № 15. Основные принципы приготовления смешанных напитков

Смешанные напитки: понятие, классификация. Характеристика смешанных напитков. Посуда для отпуска напитков.

Лекция № 16. Организация обслуживания пассажиров на транспорте

Обслуживание пассажиров железнодорожного транспорта. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта. Обслуживание пассажиров водного транспорта. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.

Лекция №17. Организация питания в образовательных учреждениях.

Организация питания в образовательных учреждениях.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МОДУЛЮ

Вопросы текущей аттестации:

- А) Принципы организации предприятий общественного питания.
- Б) Организация работы горячего цеха.
- В) Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей: сервировка стола, общие правила.
- Г) Основные принципы организации столовой при промышленном предприятии.
- Д) Сервировка стола в ресторане: виды, характеристика.
- Е) Организация работы холодного цеха.

- 39.Формы самообслуживания на предприятиях общественного питания.
- 40.Классификация и характеристика ресторанов.
- 41.Прейскуранты: виды, структура и содержание.
- 42.Организация производства полуфабрикатов из рыбы.
- 43.Методы изучения рабочего времени.
- 44.Права и обязанности метрдотеля.
- 45.Особенности работы детского кафе.
- 46.Права и обязанности инженера.
- 47.Классификация и характеристика баров.
- 48.Виды и характеристика посуды.
- 49.Понятия: тип, класс предприятия, услуга.
- 50.Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
- 51.Права и обязанности зав. производством.
- 52.Кафе – кондитерская: ассортимент, концепция, формы обслуживания.
- 53.Принципы организации и особенности работы пиццерии.
- 54.Организация работы вспомогательного производства. 55.Сырная тарелка, сырная тележка. Принципы оформления.
- 56.Формы расчета с посетителями.
- 57.Банкет с полным обслуживанием официантами.
- 58.Производственная структура предприятия общественного питания, работающего на сырье.
- 59.Карта вин: структура, содержание.
- 60.Реклама и сбыт в общественном питании.
- 61.Права и обязанности директора предприятия общественного питания.
- 62.Общие требования к производственным помещениям.
- 63.Линии раздачи пищи при непрерывном потоке потребителей.
- 64.Линии раздачи пищи с накопителями.
- 65.Принципы организации раздаточной в ресторане.
- 66.Организация работы кулинарного цеха.
- 67.Технология обслуживания посетителей в ресторане.
- 68.Права и обязанности сомелье.
- 69.Пропускная способность предприятий общественного питания; факторы, ее формирующие.
- 70.Накопительная ведомость: назначение, структура.

- Г) Методические рекомендации по организации централизованного производства полуфабрикатов и кондитерских изделий в предприятиях общественного питания. - М., 1987.-42 с.
- Д) Организация производства и обслуживания в общественном питании /М.И.Беляев, И.Г.Бережной, Г.А.Петров и др.; общ.ред.М.И.Беляева.- М.: Экономика, 1986.- 302 с.
- Е) Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: ИРПО; ПрофОбрИздат,2002.-416 с.
- Ж) СанПиН 2.3.2.1078-01. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- З) СП 2.3.6.1079-01.Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- И) СанПиН 2.3.2.1324-03.Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

МОДУЛЬ 8. СТАНДАРТИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

Структура модуля:

Тема 1. Предприятие общественного питания в системе рыночных отношений и планирование производства

Механизм прогнозирования и планирования на предприятиях общественного питания включает: принципы, определение приоритетных целей, обеспечение взаимосвязи между показателями, учет факторов и конъюнктуры развития рынка, контроль за составлением прогнозов и реализацией планов. Классификация прогнозов, функции и методы прогнозирования. Планирование целей предприятия. Виды планирования. Методы планирования. Методология контроля расходования материальных средств на предприятиях общественного питания.

Валовой доход предприятия общественного питания. Прогнозирование издержек производства и обращения предприятия питания с целью образования прибыли. Роль и значение прогнозирования дохода для обоснования прогнозных расчетов прибыли, и расчетов финансового плана. Методология изучения потребительского спроса. Разработка архитектуры анкет.

Тема 6. Прогнозирование спроса на продукцию общественного питания

Спрос в общественном питании выступает как форма проявления потребностей на продукты питания и услуги предприятий массового питания.

Тема 7. Планирование и организация производства и обслуживания на социально-ориентированных предприятиях общественного питания

Особенности разработки рационов питания в дошкольных, школьных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания.

Тема 8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания.

Тема 9. Планирование и организация производства и обслуживания на различных видах транспорта

Организация производства и обслуживания пассажиров железнодорожного, автомобильного, воздушного и водного транспорта.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МОДУЛЮ

Вопросы текущей аттестации:

1. Общее понятие услуги питания. Термины, определения, классификация и характеристика услуг на предприятиях индустрии питания.

3. Метод обслуживания потребителей - это совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции:

1. да;
2. нет.

4. На банкете с полным обслуживанием:

1. на стол не ставят никаких закусок, блюд, напитков;
2. на стол ставят закуски, напитки, вазы с фруктами;
3. на стол ставят закуски, вторые блюда, напитки.

5. Какая форма организации труда официантов используется при обслуживании по типу "шведского стола"?

1. Индивидуальная.
2. Бригадная.

6. Характерные особенности банкет-коктейля:

1. все гости пьют и едят стоя;
2. столы сервируются полностью;
3. тарелки и приборы каждому гостю не подают;
4. закуски и напитки официанты предлагают гостям в обнос на подносах.

7. Меню банкет-чая включает:

1. мучные кондитерские изделия;
2. закуски;
3. шоколадные конфеты;
4. сладкие блюда;
5. горячие напитки;
6. фрукты;
7. минеральную воду.

8. Фуршетный стол сервируют стеклом (хрусталем):

1. фужерами;
2. стопками;
3. бокалами для шампанского;
4. лафитными, рейнвейными и водочными рюмками;
5. бокалами для пива;
6. коньячными и ликерными рюмками.

9. Какой вид банкета наиболее трудоемкий:

5. Халворсен, Ф. Основы кейтеринга [Текст]: как организовать выездное обслуживание / Ф. Халворсен ; пер. Прокофьев С.В. - Москва : Ресторан. ведомости, 2005. – 304 с.

МОДУЛЬ 9. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Структура модуля:

Тема 1. Основы повышения качества продукции

Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции.

Тема 2. Показатели качества продукции

Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа.

Тема 3. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения

Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.

Тема 4. Требования к реализации кулинарной продукции

Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.

Тема 5. Сертификация услуг

Общие положения. Структура Системы добровольной сертификации услуг и функции её участников. Порядок проведения сертификации. Порядок сертификации услуг общественного питания.

- Ч) Петля качества. Этапы формирования качества продукции.
- Ш) КСУКП как результат развития системных методов управления качеством.
- Щ) КСУКП. Цель, задачи и основные требования к построению.
- Ы) Структура и организация управления КСУКП.
- Э) Эффективность КСУКП.
- Ю) Основные функции КСУКП.
- Я) Международные стандарты на системы обеспечения качеством.
- АА) Системы качества на предприятиях сферы услуг.
- ББ) Общий порядок проведения сертификации.
- ВВ) Характеристика и методы оценки схем сертификации услуг.
- ГГ) Проверка и оформление результатов оценки услуг.
- ДД) Инспекционный контроль сертифицированных услуг. Сертификация на новый срок.
- ЕЕ) Порядок и схемы сертификации услуг общественного питания.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ

А) основная литература:

- А) Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания: – М.: Экономика, 2005. – 144 с.
- Б) Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров : учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / В. И. Богушева. – Ростов н/д : Феникс, 2004. – 416 с. – (Среднее профессиональное образование).
- В) Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие – Изд-во НГТУ, 2007, 56с.
- Г) Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : учеб. пособие для студентов средних специальных учеб. заведений / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер. – М. : АЛЬФА-М : ИНФРА-М, 2010. – 320 с.
- Д) Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие : для студентов вузов, обучающихся по специальности «Технология продуктов общественного питания» / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр : ИНФРА-М, 2011. – 557 с.

Прикладное программное обеспечение: возможности применения в профессиональной деятельности, общая характеристика программ: текстовый редактор, электронная таблица, система управления базами данных, программа создания презентации, электронные записные книжки, публикации, программы сбора данных и управления ими, создания WEB - страниц, графические редакторы, профессиональные и специализированные пакеты прикладных программ. Знакомство и выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности: программы ресторанно - гостиничного бизнеса 1С Парус: Управление рестораном, система автоматизации ресторанной деятельности R-Keeper, компьютерные системы для планирования и учета питания Ининг-Хлебосол, 1С Парус: Общепит, 1С Парус: сборник рецептов и др. Использование в профессиональной деятельности объектноориентированных пакетов прикладных программ правовой поддержки принятия решений: справочно-правовые системы Консультант-Плюс, Гарант, Кодекс, Референт и др. Сервисные программы: утилиты по обслуживанию дисков, резервирование данных, архиваторы, антивирусные программы и их назначение.

Тема 2. Теоретические основы компьютеризации и автоматизации на предприятиях общественного питания.

Специфика предприятий общественного питания. История автоматизации общепита. Задачи и преимущества компьютеризации и автоматизации на предприятиях общественного питания. Программные комплексы R-Keeper, TillyPad, iiko, Poster, 1С-Парус: Общепит, Quick Restro.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МОДУЛЮ

Вопросы текущей аттестации:

1. Понятие информационных технологий, задачи, этапы развития.
2. Классификация персональных компьютеров.
3. Типы и характеристики внешних устройств ПК.
4. Периферийное оборудование.
5. Базовые технологии локальных вычислительных сетей.
6. Интерфейсы обмена информацией.
7. Средства организационной техники.

заготовочных и доготовочных цехах, складской группе помещений; санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов; пищевые отравления микробной и немикробной природы.

Тема 3. Гигиеническая оценка и эпидемиологическая роль пищевых продуктов

Санитарно-гигиеническая оценка и эпидемиологическая роль пищевых продуктов; санитарные требования к холодной и тепловой обработке пищевых продуктов.

Тема 4. Пищевые заболевания, гельминтозы.

Общие понятия пищевых заболеваний их классификация и распространение, инфекционные заболеваний, их профилактика.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МОДУЛЮ

Вопросы текущей аттестации:

1. Предмет и задачи курса. История развития гигиены и санитарии как науки.
2. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Закон РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 года № 52 ФЗ.; Закон РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", от 02 января 2000 года, № 29-ФЗ.
3. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
4. Гигиенические нормативы, и контроль качества воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.
5. Органолептические и физико-химические показатели качества воды.
6. Бактериологические показатели качества воды. Кишечная палочка как показатель санитарного состояния.
7. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания.
8. Физические и химические свойства воздуха, определяющие степень санитарного благополучия предприятий общественного питания. Газы и примеси, загрязняющие воздух.

26. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.

27. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов. Заболевания, вызванные употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки зараженного мяса, способы обезвреживания.

28. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока.

29. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед употреблением. Распространение сальмонеллеза.

30. Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты, передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания рыбы.

31. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба. Микотоксикозы и их профилактика.

32. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка овощей по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие нитратов в готовой продукции.

33. Санитарные требования к транспорту, перевозящему продукты. Санитарные требования к перевозке и разгрузке пищевых продуктов.

34. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыба, мясо, фаршевые изделия).

35. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок (салаты, винегреты, студни, заливные блюда).

36. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.

37. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.

38. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи.

39. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.

40. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.

Виды хозяйственного учёта, измерители применяемые в учёте. Первичные документы, их классификация. Реквизиты документов и требования предъявляемые к ним. Материальная ответственность. Договор о материальной ответственности.

Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.

Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов

Тема 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

2.1. Сборники рецептур.

Сборники рецептур. Принципы их построения. Порядок пользования сборниками.

Тема 3. Ценообразование и калькуляция на ПОП.

3.1. План-меню, понятие о цене.

Порядок составления плана-меню. Понятие о цене и ценообразовании. Порядок определения продажных цен на ПОП.

3.2. Составление калькуляции

Составление калькуляции. Расчёт сырья по нормативам. Оформление калькуляционных карточек по наименованиям блюд.

Тема 4. Учёт сырья и готовой продукции

4.1. Учёт поступления и выбытия сырья и готовой продукции.

Документальное оформление и учёт поступления продуктов, товаров и тары, их отпуск и реализация. Товарные потери. Порядок оформления, списания и учёта.

4.2. Инвентаризация.

Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Выявление и учёт результатов инвентаризации.

Тема 5. Особенности учёта сырья и готовых изделий в кондитерских цехах.

5.1. Учёт продуктов в кондитерских цехах.

Учёт продуктов в кондитерских цехах. Сдача готовых изделий в кладовую. Учёт сырья и готовых изделий в кондитерских цехах. Составление наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий.

7.Какой документ определяет права и обязанности поставщика и покупателя:

- А) договор аренды;
- Б) договор поставки.

8.В это подразделение предприятия общественного питания сдаются готовые изделия из заготовочных и кондитерских цехов:

- А) буфет;
- Б) магазин-кулинария;
- В) экспедиция.

9.Как поступают с излишками, обнаруженными в ходе инвентаризации:

- А) раздают работникам предприятия;
- Б) приходуют в доход предприятия;
- В) забирают руководители предприятия.

10.Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика:

- А) овощи;
- Б) мясо;
- В) муку.

11.Дополните предложение.

- 1. Ограниченная материальная ответственность возникает
- 2. С какой целью проводится инвентаризация?

12. Ответьте на вопросы.

- 1. Из каких источников поступают продукты и тара на ПОП?

13. Решите задачу.

Масса картофеля брутто - 300 кг; масса отходов при его обработке - 120 кг.

Определить процент отходов.

14. Составьте калькуляцию блюда «Кабачки, фаршированные овощами»

Наименование сырья	Норма		Цена, р.к.	Сумма, р.к.
	На 1 порцию, г	На 100 порций,кг		
Сладкий перец	127		120-00	
Сахар	3		60-00	
Уксус 3%	10		15-00	
Лук репчатый	24		50-00	
Морковь	19		45-00	
Петрушка (корень)	9		120-00	
Масло растительное	15		65-00	
Капуста б/к	25		30-00	
Маргарин	5		80-00	

6. Нормы естественной убыли не распространяются на:

- А) мясо и рыбу;
- Б) кондитерские изделия.

7. Какой документ выписывается материально-ответственным лицом при отпуске товаров покупателю:

- А) акт;
- Б) накладная;
- В) доверенность.

8. Это документ составляет заведующий кондитерским цехом для изготовления кондитерских изделий:

- А) счет-фактура;
- Б) наряд-заказ;
- В) план-меню.

9. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора:

- А) складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
- Б) складывают нормы закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
- В) умножают нормы закладки продуктов на их цены.

10. По каким ценам ведут учет тары:

- А) по продажным;
- Б) свободным;
- В) покупным.

11. Дополните предложение.

- А) Полная материальная ответственность возникает
- Б) При подсчете потребности в муке учитывается ее

12. Ответьте на вопросы.

- А) В каких случаях проведение инвентаризации обязательно?
- Б) Какие потери относят к нормируемым, а какие к ненормируемым?

13. Решите задачу.

Масса картофеля брутто 300 кг; масса картофеля нетто после холодной обработки 180 кг. Определить фактический процент отходов и решите, уложилось ли предприятие в норму, если она составляет 40%.

14. Составьте калькуляцию блюда «Салат с птицей»

7. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учёта в общественном питании. Учебно-практическое пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К о », 2006.

Б) дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Экономика, 1999.
2. Сборник мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2000.
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Технология приготовления коктейлей и напитков. – М.: АСАДЕМА, 2005.
4. Ресторанные ведомости: ежемесячное информационно-аналитическое издание для профессионалов общественного питания.

МОДУЛЬ 13. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Производственная практика является обязательным разделом учебного процесса по ДПП ПП «Управление предприятием общественного питания». Прохождение практики осуществляется в соответствии с учебным планом и утвержденной программой практики и завершается составлением отчета о практике и его защитой.

Производственная практика направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций и представляет собой вид учебных занятий, которые непосредственно ориентированы на профессионально-практическую подготовку обучающихся, включающую в себя развитие способностей к управленческой деятельности в сфере общественного питания.

Производственная практика дает возможность обучающимся ознакомиться :

- с предприятиями общественного питания различных типов и классов в целом;
- особенностями работы отдельных цехов;
- приобрести практические навыки работы на рабочих местах в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах;
- ознакомиться и научиться работать на основных видах механического, теплового, холодильного оборудования;
- изучить правила: техники безопасности, пищевой санитарии, личной гигиены.

Целью производственной практики является:

1.3	Организация производства	
1.4	Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей	
1.5	Обеспечение безопасности продукции (услуг)	
1.6	Управление предприятием	
2	Разработка стратегического плана развития предприятия	
3	Оформление и защита отчета	
	Итого:	40

Программа практики

Раздел 1 Анализ торгово-производственной деятельности предприятия

1.1 Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам

В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей. Характеристику конкурентов в форме таблицы 1.

Таблица 1. Показатели конкурентоспособности

№ п/п	Показатели	Предприятия (указать какие)			
		1	2	3	и т.д.
1	Вместимость, мест				
2	Режим работы				
3	Месторасположение				
4	Метод обслуживания				
5	Специальные формы обслуживания				
6	Перечень дополнительных услуг				
7	Ассортимент (широкий, узкий)				
8	Технология (традиционная, с элементами новизны, новая и т.п.)				

Заполнив таблицу 1, обучающийся сможет, выявит сильные и слабые стороны деятельности конкурентов.

1.2 Организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения

Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:

- источники снабжения, целесообразность их применения;

Сделать анализ технологической взаимосвязи групп помещений; выявить соответствие состава и площадей помещений со СНиПом. Установить соответствие типа и класса предприятия требованиям к архитектурно-планировочным решениям и оформлению.

1.3.2 Оперативное планирование производства

Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:

- порядок составления производственных программ;
- своевременность составления меню и плана-меню;
- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);
- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);
- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;
- структура перерабатываемого сырья;
- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;
- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;
- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;
- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;
- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных

- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);

- интенсивность потока посетителей;

- факторы, влияющие на имидж предприятия;

- направления повышения качества услуг на предприятии.

1.5 Обеспечение безопасности (услуг)

В отчете необходимо отразить:

- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;

- уровень предоставляемых услуг, их системность;

- наличие нормативной документации, ее доступность;

- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;

- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;

- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).

1.6 Управление предприятием

- ознакомиться с организационно-правовой формой предприятия, указать ее преимущества и недостатки;

- изучить особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей;

- привести организационную структуру управления предприятием и дать предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики;

- ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увеличения работников; повышением квалификации; участие коллектива в управлении предприятием; аттестацией кадров;

- изучить применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии, указать недостатки в их использовании;

- изучить организацию информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства.

В заключении студент должен сделать выводы и внести предположения по совершенствованию управления предприятием.

Привести организационную структуру управления предприятием; выявить ее сильные (слабые) стороны.

5. Смирнова И. Р., Толстова Л.А., Ефимов А.Д., Козловская Л.В. Организация производства на предприятиях общественного питания. СПб: Троицкий мост, 2011.

Б) дополнительная литература:

1. Евсеевский Ф. Библия сомелье и ресторатора. М.: Евробукс, 2008. М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010.

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие. М.: Троицкий мост, 2012.

3. Назаров О. Как воруют в ресторане: 100 способов обмануть владельца.

4. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2010.

5. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010.

6. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. М.: Стандартинформ, 2007.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2006. – 717 с.

8. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец и др. – М.: Колос, 2000. – 416 с.

9. 3Технология производства продукции общественного питания / В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. – М.: Экономика, 1981. – 408 с.

10. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Экономические новости, 2007. – 116 с.

11. Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2006. – 280 с.

12. ГОСТ Р 50761-95. Общественное питание. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 1995-01-01. – М.: Изд-во стандартов, 1995. – 24 с.

13. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 1995-07-01. – М.: Изд-во стандартов, 1995. – 8 с.

14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. – 416 с.

также лицами, привлекаемыми к реализации ДПП на условиях гражданско-правового договора.

Преподаватели, обеспечивающие учебный процесс соответствуют квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237).

НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММОЙ

1. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Качество получаемого образования характеризует эффективность совместной работы профессорско-преподавательского состава и обучающихся образовательной организации дополнительного профессионального образования. Объективное представление об уровне знаний обучающихся можно получить только с помощью систематического, должным образом распределенного во времени контроля учебного процесса со стороны профессорско-преподавательского состава.

АНО ДПО «ТМЦО» обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путем:

- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;
- обеспечения компетентности преподавательского состава;
- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;

Целью итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям, в том числе профессиональных стандартов.

Итоговая аттестация включает итоговой экзамен состоит из аттестации слушателя в устной форме по экзаменационному билету, включающему два вопроса, позволяющий выявить теоретическую подготовку к решению профессиональных задач и обеспечивает контроль выполнения требований к уровню подготовки лиц, завершивших обучение.

К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение дополнительной профессиональной образовательной программы, разработанной в образовательной организации.

Для оценки качества освоения образовательной программы на этапе аттестации выпускников формируются и утверждаются экзаменационные и аттестационные комиссии (ЭК, АК). Срок действия этих комиссий - один календарный год.

Сдача итогового экзамена проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии. На итоговом экзамене «слушатели получают экзаменационный билет, содержащий два вопроса. На подготовку к экзамену слушателю отводится один академический час. Время ответа слушателя 15-30 минут.

По всем вопросам экзаменационного билета слушателю членами аттестационной комиссии, с разрешения её председателя, могут быть заданы уточняющие и дополнительные вопросы в пределах перечня, выносимого на итоговый экзамен.

Ответ каждого слушателя обсуждается по завершении экзамена на закрытом заседании аттестационной комиссии. Оценка выставляется простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Критерии оценки ответа слушателя

Оценка «отлично» выставляется за ответ, если слушатель продемонстрировал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, твердое знание основных положений психолого-педагогических

- <http://elibrary.ru>
- <http://www.biblioclub.ru>
- <http://ntb.donstu.ru>
- <http://www.ibooks.ru>
- <http://grebennikon.ru>

2. Применение электронных учебных, учебно-методических, справочных материалов, тестов для самоконтроля в виде единого мультимедийного электронного издания по программе.

3. Применение активных методов обучения, «контекстного обучения» и «обучения на основе опыта».

Развитие способности к самостоятельному мышлению, формирование системного мышления, формирование активной личностной позиции достигается при применении следующих активных методов обучения:

- метод «анализа конкретной ситуации» - способствует закреплению или приобретению теоретических знаний для получения ответов на обсуждаемые в ситуации вопросы. Основными целями применения метода являются:

- а) закрепление знаний, полученных на предыдущих занятиях (после теоретического курса);
- б) отработка навыка группового анализа проблем и принятия решений;
- в) экспертиза знаний, полученных в ходе теоретического курса (в конце программы обучения).

МЕТОДИЧЕСКОЕ И РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Реализация дополнительной профессиональной образовательной программы «Управление предприятием общественного питания» обеспечена доступом каждого обучающегося к фондам учебно-методических материалов и базам данных, наличием методических пособий и рекомендаций по всем модулям образовательной программы и по всем видам занятий - практикумам, курсовому и дипломному проектированию, практикам, а также наглядными пособиями, аудио-, видео- и мультимедийными материалами.

Дополнительная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным модулям. Содержание каждой из таких учебных модулей представлено в сети Интернет.

№ п/п	Уровень, ступень, вид образовательной программы (основная/дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных аудиторий, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных аудиторий, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта
Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации «Управление предприятием общественного питания»			
1	Основы теории менеджмента	Учебный класс (608, 6 этаж) Видео-аудио оборудование (экран для проектора, видеопроектор Benq, системный блок Hp, монитор Benq, мышь Oklick, клавиатура SVEN, колонки SVEN, камера Logitech, доска меловая, комплект учебной мебели	г.Тюмень, ул.Мельникайте, д.44А/1, 608 каб. (учебный класс) Договор аренды №А02-2016 от "01" января 2016 г, дополнительное соглашение №3 от 09.01.2018г., действие до 31.12.2018г.
2	Технология продукции общественного питания	Компьютерный класс (2 этаж) (видео-аудио оборудование (видеопроектор ASK Proxima, 5 рабочих станций; операционная система: Windows; обучающее программное обеспечение: Microsoft Office), системный блок Hp (5 шт), системный блок ASUS, системный блок Siber, монитор Benq (5 шт.), монитор Samsung, монитор View Sonic, мышь Hp (5 шт.), мышь Genius, мышь Logitech, клавиатура Hp (5 шт), клавиатура Genius, клавиатура Oklick, колонки SVEN, наушники с микрофоном DNS, камера SVEN, камера Canyon (5 шт.), комплект учебной мебели	г.Тюмень, ул.Мельникайте, д.44А/1, 222 каб. (компьютерный класс) Договор аренды №А02-2016 от "01" января 2016 г, дополнительное соглашение №3 от 09.01.2018г., действие до 31.12.2018г.
3	Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания	Учебный класс (2 этаж) Видео-аудио оборудование (системный блок Hp, монитор Benq, мышь Microsoft, клавиатура Hp, камера SVEN, колонки SVEN, комплект учебной мебели	г.Тюмень, ул.Мельникайте, д.44А/1, 222 каб. (учебный класс) Договор аренды №А02-2016 от "01" января 2016 г, дополнительное соглашение №3 от 09.01.2018г., действие до 31.12.2018г.
4	Управление предприятием общественного питания (рестораном)	Компьютерный класс (2 этаж) (видео-аудио оборудование (видеопроектор ASK Proxima, 5 рабочих станций; операционная система: Windows; обучающее программное обеспечение: Microsoft Office), системный блок Hp (5 шт), системный блок ASUS, системный блок Siber, монитор Benq (5 шт.), монитор Samsung, монитор View Sonic,	г.Тюмень, ул.Мельникайте, д.44А/1, 222 каб. (компьютерный класс) Договор аренды №А02-2016 от "01" января 2016 г, дополнительное соглашение №3 от 09.01.2018г., действие до

	предоставления услуг питания	монитор Benq, мышьOklick, клавиатура SVEN, колонки SVEN, камера Logitech, доска меловая, комплект учебной мебели	Договор аренды №A02-2016 от "01" января 2016 г, дополнительное соглашение №3 от 09.01.2018г., действие до 31.12.2018г.
11	Санитария и гигиена питания	Учебный класс (608, 6 этаж) Видео-аудио оборудование (экран для проектора, видеопроектор Benq, системный блок Hp, монитор Benq, мышьOklick, клавиатура SVEN, колонки SVEN, камера Logitech, доска меловая, комплект учебной мебели	г.Тюмень, ул.Мельникайте, д.44А/1, 608 каб. (учебный класс) Договор аренды №A02-2016 от "01" января 2016 г, дополнительное соглашение №3 от 09.01.2018г., действие до 31.12.2018г.
12	Основы калькуляции и учета в общественном питании	Учебный класс (608, 6 этаж) Видео-аудио оборудование (экран для проектора, видеопроектор Benq, системный блок Hp, монитор Benq, мышьOklick, клавиатура SVEN, колонки SVEN, камера Logitech, доска меловая, комплект учебной мебели	г.Тюмень, ул.Мельникайте, д.44А/1, 608 каб. (учебный класс) Договор аренды №A02-2016 от "01" января 2016 г, дополнительное соглашение №3 от 09.01.2018г., действие до 31.12.2018г.

Разработал(а): _____/_____/