



Общество с ограниченной ответственностью

**«ЕДИНЫЙ ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ»**

Утверждаю:

Генеральный директор

ООО «ЕЦ ДПО»

А. Д. Симонова



« 21 » ноября 2019 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
дополнительного профессионального образования
по курсу профессиональной переподготовки

«Управление предприятием общественного питания»
(520 часов)

г. Москва

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
 - 1.1. Цель реализации программы
 - 1.2. Задачи программы
 - 1.3. Категория слушателей
2. Планируемые результаты обучения при реализации программы
3. Содержание программы
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный план
4. Структура программы
5. Форма аттестации
6. Организационно-педагогические условия

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовую базу курса «Управление предприятием общественного питания» составляют следующие документы:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», Утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н.

Программа составлена на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. No 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», профессиональных стандартов и квалификационных требований.

Программа имеет практико-ориентированную направленность. Организация учебного процесса обеспечивает возможность слушателям делать собственные логические выводы и адаптировать содержание к собственной практике.

Программа содержит следующие разделы: общая характеристика, учебный план, календарный учебный график, формы аттестации, организационно-педагогические условия, перечень учебно-методического и информационного обеспечения.

1.1. Цель реализации программы

Цель реализации Программы: совершенствование и формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в сфере управления предприятием общественного питания.

1.2. Задачи программы

- закрепление знаний теории управления применительно к конкретной сфере деятельности;
- формирование основных направлений менеджмента в предприятиях общественного питания;
- изучение методов и средств интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров;
- формирование навыков самостоятельного творческого использования теоретических знаний и умений в практической деятельности менеджера на предприятиях общественного питания.

1.3. Категория слушателей

Лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование.

Срок обучения: 520 академических часов

Режим занятий: не более 8 часов в день

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная с применением дистанционных технологий

Выдаваемый документ: по завершении обучения слушатель, успешно освоивший образовательную программу и прошедший итоговую аттестацию, получает документ о квалификации установленного образца в соответствии со ст. 60 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

В результате изучения курса слушатель должен:

Знать:

- Место, роль и сущность процесса управления в деятельности предприятия общественного питания;
- Содержание общих функций управления, основных процессов и средств принятия решений;
- Тенденции развития форм и методов управления в современных условиях хозяйствования.

Уметь:

- Применять на практике принципы, методы и модели управления предприятием общественного питания;
- Оценивать ситуацию в соответствии с условиями внешней и внутренней среды;
- Осуществлять выбор целей, задач и стратегий развития предприятия общественного питания;
- Оценивать эффективность управленческих решений.

Владеть:

- Навыками обоснования и выбора управленческих решений;
- Методами проектирования и организации процесса развития предприятия питания.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			Л	ПЗ	СР	
1.	Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания	48	24	12	12	зачет
2.	Предприятия общественного питания как объекты управления. Организация работы предприятий общественного питания	56	28	14	14	зачет
3.	Системы управления предприятиями общественного питания	72	36	18	18	зачет
4.	Планирование деятельности предприятий общественного питания	72	36	18	18	зачет
5.	Управление персоналом в системе управления предприятием общественного питания	64	32	16	16	зачет
6.	Контроль на предприятии общественного питания	72	36	18	18	зачет
7.	Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания	60	30	16	14	зачет
8.	Эффективность управления на предприятиях общественного питания. Формы статистической, финансовой и другой отчетности	56	28	14	14	зачет
Итоговая аттестация		20		20		Экзамен
ИТОГО ЧАСОВ:		520	250	146	124	

Л – Лекции

ПЗ – Практические занятия

СР – Самостоятельная работа

3.2. Календарный учебный график

Срок обучения по программе «Управление предприятием общественного питания» составляет 520 академических часов по 8 часов в день, не более 40 часов в неделю.

Периоды освоения/день	Виды УД	Разделы	Часы
1	Л	Тема 1	8 часов
2	Л	Тема 1	8 часов
3	Л	Тема 1	8 часов
4	ПЗ+СР	Тема 1	8 часов (4+4)
5	ПЗ	Тема 1	8 часов
6	СР	Тема 1	8 часов
7	Л	Тема 2	8 часов
8	Л	Тема 2	8 часов
9	Л	Тема 2	8 часов
10	Л+ПЗ	Тема 2	8 часов (4+4)

11	ПЗ	Тема 2	8 часов
12	ПЗ+СР	Тема 2	8 часов (2+6)
13	СР	Тема 2	8 часов
14	Л	Тема 3	8 часов
15	Л	Тема 3	8 часов
16	Л	Тема 3	8 часов
17	Л	Тема 3	8 часов
18	Л+ПЗ+СР	Тема 3	8 часов (4+2+2)
19	ПЗ	Тема 3	8 часов
20	СР	Тема 3	8 часов
21	ПЗ	Тема 3	8 часов
22	СР	Тема 3	8 часов
23	Л	Тема 4	8 часов
24	Л	Тема 4	8 часов
25	Л	Тема 4	8 часов
26	Л	Тема 4	8 часов
27	Л+ПЗ+СР	Тема 4	8 часов (4+2+2)
28	СР	Тема 4	8 часов
30	СР	Тема 4	8 часов (4+4)
31	ПЗ	Тема 4	8 часов
32	ПЗ	Тема 4	8 часов
33	Л	Тема 5	8 часов
34	Л	Тема 5	8 часов
35	Л	Тема 5	8 часов
36	Л	Тема 5	8 часов
37	ПЗ	Тема 5	8 часов
38	ПЗ	Тема 5	8 часов
39	СР	Тема 5	8 часов
40	СР	Тема 5	8 часов
41	Л	Тема 6	8 часов
42	Л	Тема 6	8 часов
43	Л	Тема 6	8 часов
44	Л	Тема 6	8 часов
45	Л+ПЗ+СР	Тема 6	8 часов (4+2+2)
46	ПЗ	Тема 6	8 часов
47	ПЗ	Тема 6	8 часов
48	СР	Тема 6	8 часов
49	СР	Тема 6	8 часов
50	Л	Тема 7	8 часов
51	Л	Тема 7	8 часов
52	Л	Тема 7	8 часов
53	Л+СР	Тема 7	8 часов (6+2)
54	ПЗ	Тема 7	8 часов
55	ПЗ	Тема 7	8 часов (4+4)
56	СР	Тема 7	8 часов
57	СР+Л	Тема 7,8	8 часов (4+4)
58	Л	Тема 8	8 часов
59	Л	Тема 8	8 часов
60	Л	Тема 8	8 часов
61	ПЗ	Тема 8	8 часов

62	ПЗ+СР	Тема 8	8 часов (6+2)
63	СР	Тема 8	8 часов
64	СР+ИА	Тема 8	8 часов (4+4)
65	ИА		8 часов
66	ИА		8 часов

4. Структура программы

Тема 1. Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания

Национальное законодательство в сфере питания. Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» № 1036 от 15 августа 1997 г. (в ред. от 04 октября 2012 г.).

Постановление Правительства РФ «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров» №55 от 19 янв. 1998 г. (в ред. от 28 янв. 2019 г.).

Распоряжение Департамента потребительского рынка и услуг г. Москвы «Об утверждении Методических рекомендаций по организации работы предприятий питания детского, молодежного и семейного досуга» №29 от 2 марта 2009 г.

Санитарно-эпидемиологическая безопасность.

Тема 2. Предприятия общественного питания как объекты управления. Организация работы предприятий общественного питания

Характеристика предприятия питания как объекта управления. Сущность 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.

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, 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).

Тема 3. Системы управления предприятиями общественного питания

Управление сетевыми предприятиями. Понятие операционной цепи. Основное назначение сетевых предприятий, их функции. Лидеры сетевых

предприятий общественного питания: их характеристика. Основные направления развития сетей. Особенности управления в них.

Управление во франчайзинговых системах. Особенности франчайзинга в общественном питании. Преимущества франчайзинга.

Управление независимыми предприятиями общественного питания. Особенности существования независимых предприятий, перспективы их развития, особенности управления.

Контрактное управление. Понятие контракта на управление. Формы контрактов, характеристика участников.

Ассоциации в общественном питании, их роль в поддержке и развитии общественного питания. Основные категории ассоциаций: торговые ассоциации и профессиональные союзы. Основные цели ассоциаций, преимущества участия в них. Характеристика основных ассоциаций в общественном питании.

Тема 4. Планирование 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 5. Управление персоналом в системе управления предприятием 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.

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

Тема 6. Контроль на предприятии общественного питания

Процесс контроля, основные этапы и объекты. Типы контроля. Выбор стиля контроля. Понятие об оценочных показателях хозяйственной деятельности. Прямой и косвенный контроль хозяйственной деятельности. Внедрение контроля: управленческие подходы. Входной, текущий и выходной контроль. Понятие о контрольных параметрах. Способы генерации контрольных параметров. Принципы контроля и следствия их нарушения.

Методы краткосрочного, среднесрочного и долгосрочного прогнозирования оценочных показателей в общественном питании.

Диагностика хозяйственной деятельности предприятий. Принципы диагностики и алгоритмы ее реализации.

Тема 7. Современные технологии и автоматизация предоставления услуг питания

Инновации в сфере услуг общественного питания. Организация производства специализированных цехов. Организация производства молекулярной кухни. Инновации организации обслуживания. Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания

Тема 8. Эффективность управления на предприятиях общественного питания. Формы статистической, финансовой и другой отчетности

Общее понятие об эффективности управления.

Статическая и динамическая эффективность. Экономическая эффективность управления, система общих и частных показателей. Методики расчета эффективности управления и особенности их применения на предприятиях различного типа. Информационное обеспечение расчета экономической эффективности.

Понятие о социальной эффективности управления предприятием. Критерии оценки социальной эффективности и методика ее расчета. Принципы согласования экономических и социальных критериев эффективности управления на предприятиях общественного питания.

Эффективность управления и фактор времени. Понятие о текущей и переменчивой эффективности управления. Принятие оптимальных управленческих решений по совершенствованию системы управления с учетом действия фактора времени.

5. ФОРМА АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Форма аттестации

Реализация Программы завершается итоговой аттестацией. Цель итоговой аттестации – проверка усвоенных в процессе обучения новых знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в рамках освоенной Программы.

Оценка качества освоения Программы осуществляется аттестационной комиссией по результатам зачета в форме тестирования в письменной форме.

К итоговой аттестации допускается слушатель, не имеющий задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Примерный перечень тестовых вопросов представлен ниже. Слушатель считается аттестованным, если получил положительную оценку (3,4 или 5) по итогам тестирования.

Примерные вопросы к экзамену (тестированию):

1. Как осуществляется текущий контроль в организации?

1. Путем заслушивания работников организации на производственных совещаниях;
2. Путем наблюдения за работой работников;
3. + С помощью системы обратной связи между руководящей и руководимой системами;
4. Путем докладов на сборах и совещаниях;
5. Вышестоящей структурой.

2. Тест. Кто должен осуществлять контроль за выполнением поставленных задач перед коллективом?

1. Специалисты;
2. Работники;
3. + Руководители;
4. Отдельные руководители;
5. Министерства.

3. Контроль - это:

1. + Вид управленческой деятельности по обеспечению выполнения определенных задач и достижения целей организации;
2. Вид человеческой деятельности;
3. Наблюдение за работой персонала организации;
4. Наблюдение за выполнением персоналом отдельных заданий;

4. Для сокращения потребности в контроле целесообразно:

1. + Создавать организационные и социально-психологические условия для персонала;
2. Создавать соответствующие социальные условия для персонала;
3. Создавать соответствующие организационные условия для персонала;

4. Постоянно совершенствовать систему стимулирования труда персонала;
5. Постоянно повышать квалификацию персонала.

5. Контроль должен быть:

1. Объективным и гласным;
2. Гласным и действенным;
3. + Объективным, деловым, эффективным, систематическим и гласным.
4. Эффективным;
5. Текущим.

6. Что есть основой мотивации труда в японских корпорациях?

1. Получение высоких материальных вознаграждений;
2. + Гармонизация между трудом и капиталом;
3. Признание заслуг;
4. Постоянное повышение квалификации персонала;
5. Достижение конкурентного преимущества.

7. Организация как объект менеджмента:

1. + Выступает в качестве основной единицы рыночной экономики, в рамках которой принимаются управленческие решения
2. Служит связующим звеном между государством и потребителями произведенных благ и услуг
3. Помогает государству в сборе и аккумулировании различных видов налогов

8. Когда исторически возник вопрос мотивации труда?

1. Со времен появления денег;
2. Со времен возникновения организаций;
3. Со времен появления руководителя организации;
4. + Со времен зарождения организованного производства;
5. Во время буржуазных революций в Европе.

9. Как следует понимать мотивы престижа?

1. Попытки работника занять высшую должность в организации;
2. + Попытки работника реализовать свою социальную роль, взять участие в общественно важной работе;
3. Попытки работника получать высокую зарплату;
4. Попытки работника взять участие в общественной работе;
5. Попытки работника иметь влияние на других людей.

10. Какие из перечисленных функций менеджмента базируются на потребностях и интересах работников?

1. Контроль
2. Планирование
3. + Мотивация

11. Оперативные планы разрабатываются сроком на:

1. + Полгода, месяц, декаду, неделю;
2. По рабочим дням;
3. 3-5 лет;
4. 1 год;

5. 10 лет.

12. Под планированием понимают:

1. Вид деятельности;
2. + Отделённый вид управленческой деятельности, который определяет перспективу и будущее состояние организации;
3. Перспективу развития;
4. Состояние организации;
5. Интеграцию видов деятельности.

13. Организационное планирование осуществляется:

1. Только на высшем уровне управления;
2. На высшем и среднем уровнях управления;
3. На среднем уровне управления;
4. + На всех уровнях управления;
5. Определение потребностей подчиненных.

14. Если Вам придется объяснять, что представляет собой функция планирования, то Вы скажете что это:

1. + Установление целей и задач развития объектов управления, определение путей и средств их достижения;
2. Установление целей организации;
3. Определение путей и средств выполнения заданий;
4. Определение способов достижения целей организации;
5. Моделирование действий организации.

15. Одна из форм монополии, объединение многих промышленных, финансовых и торговых предприятий, которые формально сохраняют самостоятельность, а фактически подчинены финансовому контролю и руководству главенствующей в объединении группе предприятий:

1. + Концерн;
2. Картель;
3. Консорциум;
4. Корпорация;
5. Ассоциация.

3.2. Оценочные материалы

По результатам текущего и итогового тестирования, слушатель получает следующие результаты:

Оценка	% верных ответов
«5» - отлично	35-40
«4» - хорошо	25-34
«3» - удовлетворительно	19-24
«2» - неудовлетворительно	Менее 18

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Обучение проводится в соответствии с условиями, отражающими специфику организационных действий и педагогических условий, направленных на достижение целей дополнительной профессиональной программы и планируемых результатов обучения.

Учебно-методическое обеспечение: все слушатели во время прохождения учебного процесса обеспечиваются учебно-методической литературой, а, в случае необходимости, будет предоставлен доступ к ресурсам электронных библиотек.

Для обеспечения обучения слушателей имеется следующая материально-техническая база:

- учебная аудитория, расположенная по адресу: г. Москва, ул. Ярославская, д. 8 к.3
- компьютеры с подключением к сети Интернет
- проектор, флипчат, кондиционер

Научно-педагогический состав: кадровое сопровождение образовательного процесса проводится высококвалифицированными специалистами, обладающими достаточным опытом как практической, так и педагогической деятельности.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература

1. Экономика и управление предприятиями питания / Под общей редакцией В.И. Малышкова. – М.: ОАО «Московские учебники и картолитография», 2015.
2. Багиев Г.Л., Ремин А.И. Маркетинг-менеджмент в системе организации общественного гостинично-ресторанного бизнеса: Уч. Пособие. – СПб.: Изд. СПб УЭФ, 1998.
3. Басовский Л.Е. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2017.
4. Вершигора Е.Е. Менеджмент: Учеб. Пособие. – М.: ИНФРА-М, 2018.
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, 2017.
7. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учеб. Пособие. – Мн.: Новое знание, 2018.
8. Основы менеджмента: Учеб. пособие/Н.И. Кабушкин. -7-е изд., стереотип. – М.: Новое знание, 2016.
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, 2015.
10. Милнер Б.Э. Теория организации. – М.: ИНФРА-М, 1999.

11. Осипов и др. Ресторанный бизнес в России. Справочник ресторатора.– М.: РосКонсульт, 2016.
12. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны). – М.: ОАО «НПО Изд-во Экономика», 2017.
13. Управление организацией: Учебник / Под ред. А.Г. Поршнева, З.П. Румянцевой, Н.А. Соломатина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2015.

Дополнительная литература

14. 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.
15. Литвак Б.Г. Бизнес-лидеры: Технология успеха. – М.: Дело, 2005.
16. Литвак Б.Г. Практические занятия по менеджменту: Мастер-класс: Учеб. пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дело, 2005.
17. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента. Пер. с англ. – М.: Дело, 2000.
18. Татарников Е.А. Управление предприятием: Конспект лекций. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.
19. 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.
20. Эффективное управление фирмой: современная теория и практика / (Н.П. Бондарь и др.). – СПб.: Издательский дом «Бизнес-пресса», 1999.