Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.1 История

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов представления об историческом прошлом России в контексте общемировых тенденций развития; формирование систематизированных знаний о закономерностях всемирно-исторического процесса, основных этапах, событиях и особенностях российской истории.

Основные разделы:

Раздел 1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки
Раздел 2. Особенности становления государственности в России и мире.
Раздел 3. Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье
Раздел 4. Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации
Раздел 5. Россия и мир в XVIII – XIX веках: попытки модернизации
Раздел 6. Россия и мир в новейшее время
Раздел 7. Россия и мир накануне и в начале нового тысячелетия

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.2 Философия

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование общекультурных и профессиональных компетенций, связанных с применением философских и общенаучных методов, решением философских проблем, развитием критического мышления, рефлексии, навыков поиска, анализа, интерпретации и представления информации, ведения дискуссии, организации индивидуальной и коллективной

деятельности.

Основные разделы:

Модуль 1. Историко-философское введение
Модуль 2. Онтология и теория познания
Модуль 3. Философия и методология науки
Модуль 4. Антропология и социальная философия

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-1: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.3 Иностранный язык

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования

Основные разделы:

1. Учебно-познавательная, социально-культурная сфера общения.
2. Деловая сфера коммуникации.
3. Профессиональная сфера коммуникации.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-4: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.4 Правоведение

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов системного комплексного представления об основах российского государства и права, которое позволит ориентироваться в системе права Российской Федерации и нормативных актах, регламентирующих их будущую профессиональную деятельность.

Основные разделы:

1. Право как регулятор общественных отношений
2. Гражданское право.
3. Трудовое право.
4. Административное право
5. Уголовное право

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-1: владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.5.1 Культура бизнес общения: Теория и практика речевого общения

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов умений и навыков эффективного речевого общения, значимых в профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Основные разделы:

Раздел I. Категория эффективного речевого общения и ее составляющие
Раздел II. Эффективная речь в письменной коммуникации
Раздел III. Эффективная речь в устной коммуникации

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-4: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.5.2 Культура бизнес общения: Деловые коммуникации

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов теоретических знаний о сущности деловых коммуникаций и практических навыков по применению их методов, форм, инструментов, а также изучение специфики и актуальных проблем деловой коммуникации в ресторанной сфере.

Основные разделы:

1. Коммуникативная культура в деловом общении
2. Этика письменных деловых коммуникаций.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-6 способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-4 способностью осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.6.1 Математика и статистика для менеджеров: Математика для менеджеров

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является получение фундаментальной математической подготовки, изучение математических методов функциональных систем, развитие способностей по моделированию процессов управления и решению прикладных задач.

Основные разделы:

1. Дифференциальное исчисление функций одной переменной.
2. Дифференциальное исчисление функций нескольких переменных.
3. Интегральное исчисление.
4. Обыкновенные дифференциальные уравнения.
5. Элементы аналитической геометрии и линейной алгебры.
6. Основы оптимального управления.
7. Элементы теории вероятностей

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-6: владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.6.2 Математика и статистика для менеджеров: Управленческая статистика

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является знакомство с важнейшими категориями статистики, овладение студентами основных приемов обработки статистической информации, выработка навыков применения полученных знаний по статистическому анализу в практической деятельности, а также формирование профессиональных компетенций.

Основные разделы:

Раздел 1. Теория статистики.
Тема 1. Предмет, метод и основные категории статистики как науки
Тема 2.Статистическое наблюдение
Тема 3. Статистическая группировка
Тема 4. Статистическая сводка
Тема 5. Абсолютные и относительные величины
Тема 6. Средние величины
Тема 7. Показатели вариации
Тема 8. Динамические ряды
Тема 9. Индексный метод

Раздел 2. Статистика рынка.
Тема 10. Статистика товарооборота и товародвижения
Тема 11. Статистика оптового оборота
Тема 12. Статистика оборота розничной торговли и общественного питания
Тема 13. Статистика товарных запасов
Тема 14. Статистика труда и заработной платы в торговле и общественном питании
Тема 15. Статистика финансовых показателей в общественном питании

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

ОПК-6: владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.7 Information technologies in management (IT in management)

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является освоение студентами теоретических знаний и практических умений в области современных информационных и коммуникационных технологий, формирование компетенций по их применению для совершенствования профессиональной деятельности современных предприятий и организаций, решения задач управления и принятия решений в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Менеджмент» профиль подготовки 38.03.02.16 "Высшая школа ресторанного менеджмента".

Основные разделы:

1. Экономическая и деловая информация.
2. Информационные технологии и системы в менеджменте.
3. Современные информационные системы и технологии в менеджменте.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-7: способностью решать стандартные задачи профессиональной

деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.8.1 Концепция современного менеджмента: История управленческой мысли

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование системы знаний, умений и практических навыков, необходимых для управления современной организацией, освоение студентами теоретических знаний в области развития управленческой науки в России и за рубежом и приобретение умений применять их в практической деятельности менеджера

Основные разделы:

1 Исторические тенденции и факторы развития управления
2 Школы управленческой мысли
3 Становление и развитие теории и практики управления в России
4 Разнообразие подходов и моделей управления на современном этапе

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

ОК-5: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.8.2 Концепция современного менеджмента: Теория организации и организационное поведение

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является представление основных принципов и методов анализа бесконечного разнообразия мира организаций, их восприятие и овладения ими, а так же
формирование системы знаний базовых концепций и прикладных методик организационного поведения, выработка умений и практических навыков использования теоретических положений и инструментария организационного поведения для достижения целей развития организации

Основные разделы:

Раздел 1. Введение в теорию организации и организационное поведение.
Раздел 2. Теория организации
Раздел 3. Организационное поведение

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-3: способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия

ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.8.3 Концепция современного менеджмента: Менеджмент организации

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование научного представления об управлении как виде профессиональной деятельности; освоение студентами общетеоретических положений управления социально-экономическими системами; овладение умениями и навыками практического решения управленческих проблем; изучение мирового опыта менеджмента, а также особенностей российского менеджмента.

Основные разделы:

1 Концепция менеджмента
2 Функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль).
3 Структуры системы менеджмента
4 Связующие процессы в менеджменте.
5 Руководство и стили управления
6 Человек в системе менеджмента.
7 Роли менеджера
8 Управление организационными изменениями.
9 Эффективность и качество управления

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-3: способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия

ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Курсовой проект

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.9.1 Технология принятия управленческих решений: Разработка управленческих решений

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

Формирование научного представления и подготовка бакалавра-менеджера, умеющего разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать выбор оптимального решения, исходя из критериев социально-экономической эффективности и экологической безопасности

Основные разделы:

1. Концепция и методология принятия управленческих решений в организациях ресторанного бизнеса
2. Технология принятия управленческих решений: процесс + методы
3. Реализация и эффективность управленческих решений в организациях ресторанного бизнеса

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-2: способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.9.1.2 Технология принятия управленческих решений: Методы принятия управленческих решений

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

сформировать у студентов методические основ разработки управленческих решений с позиции системного, целевого, количественного, нормативного и других подходов, а также понимание прикладной значимости всех групп методов подготовки и принятия решений, определяющих практические навыки разработки и реализации управленческих решений.

Основные разделы:

1. Теоретико-методологические основы разработки, принятия и реализации управленческих решений
2. Сущность методов принятия управленческих
3. Системы поддержки принятия управленческих решений

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-2: способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений

ОПК-6 владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.10 Маркетинг

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование основ знания ведения маркетинговой деятельности хозяйствующих субъектов в сфере ресторанного бизнеса. Механизмом, способным инициировать широкое развитие предпринимательской деятельности и обеспечивающим достижение его результативности в динамичных условиях рыночной конъюнктуры, является внедрение в практику современного ресторана принципов и инструментов маркетинга. Маркетинговая деятельность предприятия рассматривается как

система, позволяющая обеспечить ориентацию процесса производства и реализации товара на требования рынка. Взгляд на маркетинг как на важнейшее звено хозяйственной деятельности предприятия обеспечить, с одной стороны, гибкую реакцию процесса производства на требования рынка, а с другой - активную деятельность на рынке, проведения комплекса мероприятий по его освоению, созданию устойчивого спроса на продукцию.

Основные разделы:

1. Введение в маркетинг. Современная концепция маркетинга
2. Организация и управление маркетингом на предприятии
3. Система маркетинговых исследований
4. Комплекс маркетинга

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-5: способностью анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Зачет, Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.11.1 Финансовая система предприятия: Финансовый учет и анализ

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов понимания сущности и роли финансового учета и анализа, методологии и организации бухгалтерского учета в организациях различных организационно-правовых форм с учетом требований финансового управления, а также подготовки в системе финансового учета информации, требуемой и активно используемой при разработке и принятии управленческих решений.

Основные разделы:

1 Теоретические и методологические основы бухгалтерского финансового учета

2 Финансовый учет в организациях ресторанного бизнеса

3 Бухгалтерская финансовая отчетность организации
4 Основы финансового анализа

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

ОПК-5 владением навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.11.2 Финансовая система предприятия: Управленческий учет

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

приобретение системного представления о назначении управленческого учета, методах его организации, получение практических навыков по применению учетных технологий при анализе экономической информации в процессе принятия управленческих решений.

Основные разделы:

1 Содержание, принципы, назначение, концепции и модели управленческого учёта
2 Управленческий учёт затрат по местам формирования, центрам ответственности
3 Использование информационной системы управленческого учета для обоснования решений на разных уровнях управления
4 Бюджетирование и контроль затрат

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-5: владением навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.11.3 Финансовая система предприятия: Финансовый менеджмент

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является изучение теоретических положений, объясняющих правила обоснования финансовых и инвестиционных решений и принципы формирования финансовых стратегий предприятия и овладение их практическим использованием.

Основные разделы:

1. Понятие системы финансового менеджмента в современной организации
2. Принятие финансовых решений по управлению активами предприятия
3. Управление денежными потоками
4. Управление финансовыми рисками предприятия.
5. Управление капиталом предприятия

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-4: умением применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации

ОПК-5: владением навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.12.1 Современные инструменты стратегического развития: Стратегический менеджмент

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование системы знаний, умений и практических навыков, необходимых для разработки системы стратегического управления организации, для понимания влияния на организацию факторов внешней и внутренней среды, которые необходимо учитывать при целенаправленном развитии организации в условиях неопределенности и при нестабильном внешнем окружении

Основные разделы:

1. Концепция и система стратегического менеджмента
2. Технология и методы разработки стратегии
3. Механизмы реализации стратегического выбора

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-3: владением навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности

ПК-5: способностью анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений

ОПК-2: способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Курсовой проект

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.12.2 Современные инструменты стратегического развития: Корпоративная социальная ответственность

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

освоение будущими бакалаврами менеджмента концептуальных и практических основ формирование корпоративной социальной ответственности как необходимого элемента устойчивого развития организации и инструмента корпоративной безопасности

Основные разделы:

Модуль 1 «Социальная ответственность организаций»
Модуль 2 «Механизмы социальной ответственности организаций»

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-2: способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.12.3 Современные инструменты стратегического развития: Инновационный менеджмент

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является определение основных направлений научно-технической и производственной деятельности предприятия в следующих областях: разработка и внедрение продуктовых и процессных инноваций, модернизация и усовершенствование выпускаемой продукции, дальнейшее развитие производства и реализации традиционных видов продукции.

Основные разделы:

Раздел 1. Природа и классификация инноваций
Раздел 2. Методы управления инновациями
Раздел 3. Экономика инновационного процесса

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ОПК-6: владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.13 Безопасность жизнедеятельности

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

Формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Основные разделы:

1. Введение. Введение в безопасность. Основные понятия и определения.
2. Человек и техносфера. Виды и условия трудовой деятельности. Психофизиологические и эргономические основы безопасности.
3. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов.
4. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов.
5. Обеспечение комфортных условий для жизнедеятельности человека.
6. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации.
7. Управление безопасностью жизнедеятельности.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-8: способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.Б.14 Физическая культура и спорт

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование физической культуры личности как качественного, динамичного и интегративного учебно-воспитательного процесса, отражающего ценностно-мировоззренческую направленность и компетентностную готовность к освоению и реализации в социальной, образовательной, физкультурно-спортивной и профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. Теоретический,
2. Методико-практический,
3. Практический.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-7: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.1.1 Концепция ресторанного бизнеса: История ресторанного бизнеса

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является формирование у студентов теоретических знаний и практических умений по истории ресторанного бизнеса в России и мире, выработка навыков исторического мышления, понимание традиций и особенностей национальных школ питания и ресторации, обучение приемам использования знаний в практической деятельности, расширение кругозора и осмысление, какие события и личности стояли у истоков ресторанного бизнеса, формирование готовности и способности к профессиональной коммуникации с представителями различных школ ресторанного бизнеса.

Основные разделы:

1. Теоретические основы курса «История ресторанного бизнеса»,
2. История зарубежного и российского ресторанного бизнеса.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

ПК-2: владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде

СПК-1: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития ресторанного бизнеса в России и за рубежом; владением основами физиологии питания для формирования рационального меню с учетом знаний культуры питания и национальных традиций народов мира

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.1.2 Концепция ресторанного бизнеса: Введение в профессию

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

сформировать у студентов представление о сфере профессиональной деятельности, ее месте и роли в общественном производстве, дать общую характеристику знаний по направлению и средств их освоения, показать взаимосвязь теории и практики управления.

Основные разделы:

1. Место и роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике
2. Основные положения и задачи менеджмента
3. Понятие организационной среды предприятия
4. Механизм управления предприятием ресторанного бизнеса

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-5: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные

различия

ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-2: способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений

ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.1.3 Концепция ресторанного бизнеса: Ресторанный сервис

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов знаний, умений и навыков удовлетворения потребностей человека в вопросах связанных с видами сервисной деятельности ресторанного бизнеса, а также «контактных зонах», организации обслуживания и оказания услуг населению с учетом национальных, региональных, этнических, демографических и природно-климатических особенностей.

Основные разделы:

1. Сервисная деятельность в системе удовлетворения потребностей
2. Теория и практика организации обслуживания ресторанного сервиса, технологии продаж
3. Правила профессионального обслуживания и подготовка ресторана к приему гостей

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-5: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

ПК-11: владение навыками анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации, ведения баз данных по различным показателям и формирования информационного обеспечения участников организационных проектов

СПК-2: владением основами сервисной деятельности для обеспечения обслуживания ресторанного уровня с учетом знаний в области алкогольных и безалкогольных напитков, а также способностью качественной организации и проведения мероприятий, в том числе выездного обслуживания

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.2.1 Современная экономика (Modern economics): Экономическая теория

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов наиболее полных знаний об основах методологии, базовых понятиях, категориях, а также экономических отношениях рыночного характера и навыков по их применению для анализа спроса, предложения, равновесия, оценки результатов экономической деятельности на микро и макроуровнях.

Основные разделы:

1. Предмет и метод экономической теории
2. Экономические блага, потребности и ресурсы. Кривая производственных возможностей
3. Основы теории спроса и предложения
4. Теории потребительского поведения
5. Теория и оценка производства

6. Издержки производства
7. Фирма как совершенный конкурент
8. Типы рыночных структур. Рынок несовершенной конкуренции
9. Рынки факторов производства
10. Измерение результатов экономической деятельности на макроуровне
11. Совокупный спрос, совокупное предложение и общее макроэкономическое равновесие
12. Денежно-кредитная система и политика
13. Цикличность развития экономики
14. Макроэкономическая нестабильность: инфляция и безработица
15. Экономический рост
16. Бюджетно-налоговая политика
17. Теории международной торговли
18. Валютный рынок и валютный курс

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

ОПК-5: владением навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем

ПК-9: способность оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.2.2 Современная экономика (Modern economics): Микроэкономика для менеджеров

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у будущих менеджеров экономического мышления и поведения, обеспечивающих способность выбирать, осуществлять и поддерживать оптимальную стратегию деятельности предприятия на рынке.

Основные разделы:

1. Концепция и система современной управленческой экономики для менеджеров
2. Основные инструменты современной управленческой экономики для менеджеров
3. Механизм развития современной управленческой экономики для менеджеров

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-4: умением применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации

ПК-14: умение применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета

СПК-3: умением оценивать экономическую эффективность системы планирования организации, а также выявлять и оценивать причинно-следственные связи экономических процессов организации; владеть методами экономического анализа деятельности организации для формирования ценовой политики

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Современная экономика (Modern economics): Экономика и ценообразование ресторанного бизнеса

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

предоставление студентам теоретических знаний и практических навыков для понимания экономической природы предприятия ресторанного бизнеса, законов его функционирования в условиях формирования всех ресурсов и других вопросов, необходимых для организации, управления и планирования деятельностью предприятий в условиях конкуренции; формирования общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

Основные разделы:

1. Предпринимательская и производственная функции на предприятиях ресторанного бизнеса
2. Правовые и экономические основы функционирования субъектов ресторанного бизнеса
3. Производственно-торговая деятельность предприятия ресторанного бизнеса
4. Ресурсы предприятия ресторанного бизнеса и эффективность их использования
5. Цена и ценообразование на продукцию и услуги предприятий ресторанного бизнеса
6. Экономическая деятельность предприятия ресторанного бизнеса
7. Планирование как функция управления предприятием ресторанного бизнеса

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-10: владение навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления

ПК-15: умение анализа рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании

ПК-16: владение навыками оценки инвестиционных проектов, финансового планирования и прогнозирования с учетом роли финансовых рынков и институтов

СПК-3 умением оценивать экономическую эффективность системы планирования организации, а также выявлять и оценивать причинно-следственные связи экономических процессов организации; владеть методами экономического анализа деятельности организации для формирования ценовой политики

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.3.1 **Мониторинг качества ресторанного бизнеса: Технология приготовления ресторанной продукции**

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

ознакомить будущих бакалавров в области ресторанного менеджмента с систематизированными знаниями основ технологии приготовления ресторанной продукции, реализуемой на предприятиях индустрии питания с учетом инновационных методов и технологий для успешной и грамотной организационно-управленческой деятельности.

Основные разделы:

Раздел 1. Нормативная, техническая и технологическая документация регламентирующая качество ресторанной продукции.

Раздел 2. Способы и принципы в технологии приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий.

Раздел 3. Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в технологии приготовления ресторанной продукции.

Раздел 4. Технология приготовления ресторанной продукции с учетом инновационных методов и технологий

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

СПК-4: умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.3.2 Мониторинг качества ресторанного бизнеса: Стандартизация и управление качеством

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

приобретение знаний и практических навыков управления качеством пищевой продукции и услуг, предоставляемых предприятием ресторанного бизнеса и подготовка обучающихся к внедрению технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.

Основные разделы:

1. Стандартизация и управление качеством ресторанной продукции
2. Планирование и обеспечение качества ресторанной продукции
3. Контроль качества ресторанной продукции
4. Управление качеством ресторанной продукции

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

СПК-4: умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению

системой качества ресторанного бизнеса

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.3.3 Мониторинг качества ресторанного бизнеса: Менеджмент безопасной пищевой продукции

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является приобретение знаний и практических навыков по разработке, внедрению и управлению системой обеспечения безопасности выпускаемой продукции на предприятии ресторанного бизнеса на основе принципов ХАССП

Основные разделы:

1.Нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность пищевой продукции предприятия ресторанного бизнеса
2.Разработка и внедрение системы обеспечения безопасности продукции на предприятии ресторанного бизнеса на основе принципов ХАССП
3.Управление системой обеспечения безопасности продукции на предприятии ресторанного бизнеса

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

СПК-4: умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.4.1 HR management: Управление человеческими ресурсами

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

Овладение основами теоретических и методологических знаний и практических навыков по формированию и функционированию системы управления персоналом, планированию кадровой работы, технологии управления персоналом и его развитием, оценке труда и результатов деятельности персонала организации

Основные разделы:

1. Место и роль управления человеческими ресурсами в системе управления предприятием
2. Подбор и прием персонала
3. Профессиональная и организационная адаптация персонала
4. Обучение, оценка, аттестация, управление деловой карьерой, развитие кадрового резерва
5. Оценка эффективности управления персоналом

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-3: способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия

ПК-2: владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.4.2 HR management: Поддерживающий менеджмент

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

овладение основами теоретических и методологических знаний и практических навыков по формированию и функционированию системы управления человеческими ресурсами организаций,

планированию индивидуальной и групповой работы с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия; овладение теориями мотивации, лидерства и власти, а также методиками командообразования с учетом разрешения конфликтных ситуаций при проектировании коммуникационных связей

Основные разделы:

Раздел 1. Поддерживающий менеджмент
Раздел 2. Школа «Булатных» менеджеров
Раздел 3. Командостроение

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-3: способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия

ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

ПК-2: владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.4.3 HR management: Кадровая политика предприятия

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование теоретических и методологических знаний по вопросам кадровой политики и кадрового планирования

Основные разделы:

1. Место и роль кадровой политики в общей политике организации
2. Компетентностный подход как метод реализации кадровой политики
3. Кадровая стратегия организации
4. Стратегическое кадровое планирование
5. Планирование профориентации, привлечения, использования и высвобождения персонала
6. Кадровый контроллинг

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-3: способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия

ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

ПК-2: владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.5.1 Проектирование и дизайн ресторанного бизнеса: Архитектура и дизайн

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов представления о деятельности руководителя ресторана обо всем спектре современного

оборудования и технологиях, подходах к проектированию и организации рабочего пространства и оформления помещения; правильном подборе мебели и создании эффектного интерьера, сервировки и униформы персонала, согласно общей гармоничности оформленного помещения.

Основные разделы:

1.Особенности дизайна ресторанов.
2.Стили и направления в архитектуре с древних времён до 20 века.
3.История стилей и направлений в искусстве оформления интерьера от Ампира до наших дней.
4.Основы колористики.
5.Кулинарный дизайн, фудстилизм.
6.Объекты дизайна в ресторане.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-5: способностью анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений

ПК-17: способность оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели

СПК-5: владением актуальных концепций проектирования, архитектуры и дизайна, необходимых для открытия и развития ресторанного бизнеса с учетом современного технического оснащения, а также способностью разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты управления, направленные на повышение эффективности работы

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.5.2 Проектирование и дизайн ресторанного бизнеса: Проектирование ресторана

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

приобретение студентом теоретических знаний соответствующего направления, а так же формирование у него определенных практических навыков исследования, планирования, разработки и организации по открытию объектов ресторанного бизнеса: от разработки идеи предприятия до ее воплощения

Основные разделы:

1. Концепция проектирования и открытия ресторана.
2. Технологии проектирования и открытия ресторана.
3. Механизм проектирования и открытия ресторана.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-18: владение навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)

ПК-19: владение навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками

СПК-5: владением актуальных концепций проектирования, архитектуры и дизайна, необходимых для открытия и развития ресторанного бизнеса с учетом современного технического оснащения, а также способностью разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты управления, направленные на повышение эффективности работы

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.5.3 Проектирование и дизайн ресторанного бизнеса: Современное техническое оснащение ресторана

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является формирование у студентов представления о функциональных возможностях оборудования и сфере его применения, параметрах выбора и методике расчетов необходимого количества в предприятиях ресторанного бизнеса

Основные разделы:

1. Основы современного технического оснащения ресторана.
2. Оборудование объектов ресторанного бизнеса
3. Новые технологии производства и организации обслуживания.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ПК-18: владение навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)

ПК-20: владение навыками подготовки организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур

СПК-5: владением актуальных концепций проектирования, архитектуры и дизайна, необходимых для открытия и развития ресторанного бизнеса с учетом современного технического оснащения, а также способностью разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты управления, направленные на повышение эффективности работы

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.6.1 Проектный менеджмент ресторанного бизнеса: Основы проектного управления

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

знакомство студентов с сущностью и инструментами проектного менеджмента, позволяющего квалифицированно принимать решения по разработке и реализации проекта, внедрению организационных изменений, координированию людей, оборудования, материалов, финансовых средств и графиков для реализации данных изменений в заданное время, в пределах бюджета и в соответствии с требованиями заказчика (потребителя).

Основные разделы:

1. Концепция управления проектами.
2. Система управления проектами в организации.
3. Процессы управления проектами в организации
4. Экономическое обоснование эффективности проектов

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

ПК-9: способность оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли

ОПК-6: владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.6.2 Проектный менеджмент ресторанного бизнеса: Управление рисками

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

изучение теоретических положений и получение практических навыков по управлению рисками бизнеса как неотъемлемого элемента социально-экономических отношений

Основные разделы:

1. Экономико-организационные и социальные аспекты формирования рисков бизнеса
2. Сущность и содержание риск-менеджмента
3. Анализ и оценка рисков бизнеса
4. Методы управления рисками бизнеса
5. Стратегии деятельности предприятий в условиях риска

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-15: умение анализа рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании

СПК-3: умением оценивать экономическую эффективность системы планирования организации, а также выявлять и оценивать причинно-следственные связи экономических процессов организации; владеть методами экономического анализа деятельности организации для формирования ценовой политики

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.6.3 Проектный менеджмент ресторанного бизнеса: Управление разработкой и реализацией проекта

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

освоение студентами теоретических аспектов проектного управления, приобретение навыков и умений в области системной организации процессов разработки проектов и управления их

реализацией с использованием современного инструментария.

Основные разделы:

Раздел 1. Управление разработкой проекта
Тема 1. Управление интеграцией проекта
Тема 2. Управление содержанием проекта
Тема 3. Управление поставками проекта
Тема 4. Управление рисками проекта
Раздел 2. Управление реализацией проекта
Тема 5. Управление сроками проекта
Тема 6. Управление стоимостью проекта
Тема 7. Управление человеческими ресурсами проекта
Тема 8. Управление коммуникациями проекта
Тема 9. Управление качеством проекта

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-12: умение организовать и поддерживать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Зачет, Курсовой проект.

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.7.1 **Управление операциями (Management of operations): Операционный менеджмент**

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у будущих бакалавров менеджмента системы знаний и навыков в области теории и практики управления операциями с последующим их применением в сфере профессиональных интересов, понимания необходимости непрерывного совершенствования операционной деятельности при динамично развивающейся бизнес среде

Основные разделы:

1. Сущность управления операциями предприятия (организации)
2. Методы и подходы к управлению операционной/ производственной деятельностью предприятия/организации

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ОПК-6: владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.7.2 Управление операциями (Management of operations): Основы LEAN (Основы бережливого производства)

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у будущих бакалавров менеджмента системы знаний и навыков в области теории и практики бережливого производства с последующим их применением в сфере профессиональных интересов, понимания необходимости координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений, способности разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты операционного управления, направленные на повышение эффективности работы

Основные разделы:

1. Развитие производственных систем.
2. Ценность и потери в процессах и операциях.
3. «Muda». Семь видов потерь
4. «Kaizen» - постоянное совершенствование.
5. Производство партиями и очередями.
6. Just In Time. (JIT) точно вовремя.
7. Поток единичных изделий.
8. Стоять в кругу и наблюдать.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-13: умение моделировать бизнес-процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций

СПК-5: владением актуальных концепций проектирования, архитектуры и дизайна, необходимых для открытия и развития ресторанного бизнеса с учетом современного технического оснащения, а также способностью разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты управления, направленные на повышение

эффективности работы

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Курсовой проект

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.7.3 Управление операциями (Management of operations): Инструменты бережливого производства

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у будущих бакалавров менеджмента системы знаний и навыков в области теории и практики бережливого производства с последующим их применением в сфере профессиональных интересов, понимания необходимости координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений, способности разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты бережливого производства, направленные на повышение эффективности работы

Основные разделы:

1. КПСЦ - карты потока создания ценности
2. Поток + вытягивание
3. Поток U - образные ячейки, L - образные ячейки.
4. Карта стандартизированной работы.
5. «Kanban»
6. Быстрая переналадка. Уход за оборудованием.
7. Параметры процесса - время такта, время цикла.
8. Балансировка операций.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ПК-13: умение моделировать бизнес-процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций

СПК-5: владением актуальных концепций проектирования, архитектуры и дизайна, необходимых для открытия и развития ресторанного бизнеса с учетом современного технического оснащения, а также способностью разрабатывать и применять методы, принципы и

инструменты управления, направленные на повышение эффективности работы

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Прикладная физическая культура и спорт (элективные курсы)

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование физической культуры личности как качественного, динамичного и интегративного учебно-воспитательного процесса, отражающего ценностно-мировоззренческую направленность и компетентностную готовность к освоению и реализации в социальной, образовательной, физкультурно-спортивной и профессиональной деятельности.

Основные разделы:

Практический

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-7: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.1.1 Гастрономические тренды

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов системы знаний о современных гастрономических трендах, обучение приемам использования знаний в практической деятельности.

Основные разделы:

1. Актуальные тренды мировой гастрономии.
2. Тренды рынка пищевых ингредиентов.
3. Инновационные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания.
4. Современные тенденции оформления и подачи блюд.

5. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы.
6. Современные тенденции в приготовлении и подачи блюд национальных кухонь народов мира.
7. Проблемы и тенденции развития рынка фаст-фуда.
8. Функциональные продукты питания.
9. Современные научные и альтернативные теории питания.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-5: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

СПК-1: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития ресторанного бизнеса в России и за рубежом; владением основами физиологии питания для формирования рационального меню с учетом знаний культуры питания и национальных традиций народов мира

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.1.2 Национальные кухни народов мира

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

овладение студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.

Основные разделы:

1. Кухни народов Центральной Европы, Африки: традиции, режим питания, особенности кухни, кулинарные предпочтения, ассортимент, особенности оформления и подачи блюд и напитков, инновационные технологии.
2. Кухни народов Азии:

традиции, режим питания, особенности кухни, кулинарные предпочтения, ассортимент, особенности оформления и подачи блюд и напитков, инновационные технологии.
3. Кухни народов Кавказа:
традиции, режим питания, особенности кухни, кулинарные предпочтения, ассортимент, особенности оформления и подачи блюд и напитков, инновационные технологии.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-5: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

СПК-1: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития ресторанного бизнеса в России и за рубежом; владением основами физиологии питания для формирования рационального меню с учетом знаний культуры питания и национальных традиций народов мира

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.2.1 Основы рационального питания

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

заключается в понимании современных представлений о здоровом питании, получении знания о составе продуктов питания, их роли для организма человека, принципах составления пищевого рациона, культуре питания в целом.
Основы рационального питания играют ведущую роль в понимании современных представлений о здоровом питании и служит теоретическим фундаментом современной концепции сбалансированного питания.

Основные разделы:

1. Питание и жизнедеятельность организма человека.
2. Физиологические основы составления пищевых рационов. Применение технологических и продуктовых инноваций

при построении пищевых рационов.
3. Особенности питания отдельных групп населения.
4. Лечебное (диетическое) питание.
5. Значение питания в профилактике различных заболеваний.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

СПК-1: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития ресторанного бизнеса в России и за рубежом; владением основами физиологии питания для формирования рационального меню с учетом знаний культуры питания и национальных традиций народов мира

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.2.2 Питание и здоровье

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов основ культуры питания, обеспечение студентов знаниями о здоровом питании с целью сохранения и укрепления здоровья.

Основные разделы:

1. Первые продукты человека.
2. Общая характеристика основных пищевых продуктов.
3. Различные взгляды на питание человека.
4. Значение в питании человека отдельных компонентов пищи.
5. Усвояемость пищи и факторы, ее определяющие. Режим питания.
6. Основные принципы рационального и сбалансированного питания.
7. Лечебно-профилактическое питание.
8. Инновационные технологии в производстве продуктов здорового питания.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

СПК-1: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития ресторанного бизнеса в России и за рубежом; владением основами физиологии питания для формирования рационального меню с учетом знаний культуры питания и национальных традиций народов мира

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.3.1 Товароведение продовольственных товаров

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, изучение тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации и ассортимента; дать понимание основных терминов товароведения однородных групп продовольственных товаров, систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп продовольственных товаров и подготовить студента к изучению других дисциплин профессиональной направленности.

Основные разделы:

1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров
2. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров
3. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий
4. Товароведение плодоовощных товаров
5. Товароведение вкусовых товаров
6. Товароведение пищевых жиров
7. Товароведение молочных товаров
8. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров
9. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

СПК-4: умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса

Форма промежуточной аттестации:

Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.3.2 Товароведение и экспертиза пищевых продуктов

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование знаний в области товароведения и экспертизы пищевой продукции, изучение классификации и ассортимента пищевой продукции; дать понимание основных терминов товароведения, систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп пищевой продукции и подготовить студента к изучению других дисциплин профессиональной направленности.

Основные разделы:

1. Товароведение и экспертиза пищевой продукции на основе зернового сырья
2. Товароведение и экспертиза готовой кондитерской продукции и сырья
3. Товароведение и экспертиза плодоовощной пищевой продукции
4. Товароведение и экспертиза пищевой продукции вкусового назначения
5. Товароведение и экспертиза масло-жировой пищевой продукции
6. Товароведение и экспертиза пищевой продукции на основе молочного сырья
7. Товароведение и экспертиза мясных и яичных пищевых продуктов

8. Товароведение и экспертиза рыбной продукции и гидробионтов

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

СПК-4: умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.4.1 Когнитивная психология

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

ознакомить студентов с основами теоретических и эмпирических знаний в области когнитивной психологии и ее перспективных направлений, актуализировать знания в области познавательных процессов, полученные при изучении общей психологии, возрастной психологии, осветить философские, социально-психологические и прикладные проблемы, стоящие перед когнитивной психологией

Основные разделы:

1. Введение в когнитивную психологию. Общие положения. Истоки и история когнитивной психологии
2. Методология и методы исследования в когнитивной психологии. Концептуальные теории когнитивной психологии
3. Сфера основных исследований в когнитивной психологии. Перспективы развития когнитивной психологии
4. Когнитивный подход в психологии развития. Когнитивные способности и их развитие.

5. Когнитивный подход в психологии социального познания
6. Когнитивный подход в теории личности
7. Прикладные аспекты когнитивной психологии. Общая характеристика.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-5: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОПК-4 способностью осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации

ПК-2 владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.4.2 Психология личности

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является вооружение студентов современными знаниями о предмете психологии личности, ее месте в системе психологических наук, знаний о закономерностях развития личности в процессе жизни, способствование личностному росту студентов, формирование у них навыков самонаблюдения и самоанализа своей личности, развитие профессиональных личностных качеств, создающих основу социальной и управленческой компетентности

Основные разделы:

1. Уровни методологии науки и проблема личности
2. Индивидные свойства человека и их роль в развитии личности
3. Социально-исторический образ жизни – источник развития личности
4. Индивидуальность личности и ее жизненный путь

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-4 способностью осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации

ПК-2 владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.5.1 Менеджмент конфликтов

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

изучение студентами теоретических положений и получение практических навыков по управлению конфликтами и стрессами в организации

Основные разделы:

1 Понятие, причины, функции и классификация конфликтов
2 Методы предупреждения конфликтов
3 Стратегии управления конфликтами
4 Управление стрессами

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

ПК-2: владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной

среде

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.5.2 Самоменеджмент и лидерство

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:
формирование целостной системы организации личной жизнедеятельности менеджера и эффективного лидерства

Основные разделы:
1. Сущность и содержание самоменеджмента
2. Коммуникации в работе менеджера
3. Лидерские качества
4. Современные теории лидерства

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-4: способностью осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации

ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.6.1 Профессиональный английский язык

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения иностранного языка как в повседневном, так и в профессиональном общении, в научно-исследовательской, научно-производственной деятельности, в ситуациях академического партнерства.

Основные разделы:

1. Приветствие гостей. Блюда и напитки
2. Меню. Просьбы и жалобы.
3. Прощание с гостями. Информация о месте отдыха.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-4: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

ПК-2: владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.6.2 Второй язык в сфере ресторанного бизнеса

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

приобретение студентами определенных компетенций, уровень которых позволяет использовать иностранный язык (второй) практически в профессиональной (производственной и научной) деятельности. Иным словами необходимо научить студентов эффективным способам использования иностранного языка (второго) в различных деловых ситуациях.

Основные разделы:

1. Приветствие гостей. Блюда и напитки
2. Меню. Просьбы и жалобы.
3. Прощание с гостями. Информация о месте отдыха.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-4: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

ПК-2: владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде

Форма промежуточной аттестации: Экзамен, Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.7.1 Логистика

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области концепции, методов и моделей логистической организации движения материальных, информационных и финансовых потоков, необходимой для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Менеджмент; - формирование компетенций, позволяющих принимать эффективные решения в профессиональной деятельности бакалавров в части организации планирования, организации и управления движением потоков

Основные разделы:

1. Методологический аспект
2. Технологический аспект

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности

организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ПК-13 умение моделировать бизнес-процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.7.2 Бизнес-логистика

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

приобретение студентами теоретических, методических и практических знаний, умений и навыков применения логистики в бизнесе, исследование современных логистических концепции и систем, функционального логистического менеджмента и бизнес-процессов на внутрифирменном уровне

Основные разделы:

1. Логистика и рынок
2. Общие проблемы логистического менеджмента в фирме
3. Функциональный логистический менеджмент (базисные и ключевые активности)
4. Поддержка логистического менеджмента
5. Макрологистические системы

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ПК-17: способность оценивать экономические и социальные условия

осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.8.1 Управление доходами ресторанного бизнеса

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые теоретические знания и практические навыки для проведения мероприятий по совершенствованию системы управления доходами ресторанного бизнеса

Основные разделы:

1. Основы управления доходами
2. Управление процессами формирования доходов предприятия

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-5: владением навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем

ПК-4: умением применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации

ПК-14: умение применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета

ПК-17: способность оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-

модели

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.8.2 Бизнес-планирование ресторанного бизнеса

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является формирование у студентов умения анализировать тенденции и перспективы развития экономики, планирования своего бизнеса, подготовка квалифицированных менеджеров, знающих теоретические основы бизнес-планирования, умеющих их использовать в практической деятельности.

Основные разделы:

1. Сущность бизнес-планирования
2. Составление бизнес-плана

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-17: способность оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели

ПК-18: владение навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов)

ПК-19: владение навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.9.1 Правовое обеспечение бизнеса

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у будущих специалистов в сфере ресторанного бизнеса теоретических знаний и практических навыков в области правового регулирования экономических отношений, которое в системе подготовки специалистов профиля «Высшая школа ресторанного менеджмента в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования занимает важное место для приобретения умения правильно применять полученные правовые знания при осуществлении ресторанного бизнеса.

Основные разделы:

1. Правовое положение субъектов ресторанного бизнеса.
2. Правовое регулирование стандартизации и сертификации в ресторанном бизнесе
3. Договор как основа обязательств при осуществлении ресторанного бизнеса
4. Правовое регулирование договорных отношений в предпринимательской деятельности
5. Государственный контроль (надзор) и муниципальный контроль за осуществлением предпринимательской деятельности
6. Юридическая ответственность за правонарушения в сфере предпринимательской
7. Защита прав и интересов субъектов ресторанного бизнеса.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-1: владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ПК-20: владение навыками подготовки организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых

предпринимательских структур

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.9.2 Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование у будущих специалистов в сфере ресторанного бизнеса теоретических знаний и практических навыков в области правового регулирования экономических отношений, которое в системе подготовки специалистов профиля «Высшая школа ресторанного менеджмента" в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования занимает важное место для приобретения умения правильно применять полученные правовые знания при осуществлении предпринимательской и иной экономической деятельности.

Основные разделы:

1. Правовые формы публичной организации предпринимательской деятельности.
2. Правовые формы осуществления предпринимательской деятельности.
3. Правовое регулирование договорных отношений в предпринимательской деятельности
4. Государственный контроль (надзор) и муниципальный контроль за осуществлением предпринимательской деятельности.
5. Юридическая ответственность за правонарушения в сфере предпринимательской деятельности.
6. Порядок разрешения споров, вытекающих из предпринимательской деятельности.

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОПК-1: владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ПК-20: владение навыками подготовки организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.10.1 Франчайзинг ресторанного бизнеса

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

Формирования у студентов знаний, умений и навыков в вопросах управления ресторанным бизнесом посредством стратегии рыночной экспансии за счет франчайзинга. Актуальность цели дисциплины обуславливается современными тенденциями рынка, в соответствии с которыми наиболее перспективными стратегиями ведения ресторанного бизнеса являются новейшие финансовые системы, одно из главенствующих мест среди которых занимает франчайзинг.

Основные разделы:

1. Теоретические аспекты франчайзинга ресторанного бизнеса
2. Договорные отношения в системе франчайзинга ресторанного бизнеса
3. Практические аспекты франчайзинга ресторанного бизнеса

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-16: владение навыками оценки инвестиционных проектов, финансового планирования и прогнозирования с учетом роли финансовых рынков и институтов

ПК-17: способность оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели

ПК-19: владение навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.10.2 Лизинг ресторанного бизнеса

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

Формирования у студентов знаний, умений и навыков в вопросах управления ресторанным бизнесом посредством стратегии рыночной экспансии за счет лизинга. Актуальность цели дисциплины обуславливается современными тенденциями рынка, в соответствии с которыми наиболее перспективными стратегиями ведения ресторанного бизнеса являются новейшие финансовые системы, одно из главенствующих мест среди которых занимает лизинг.

Основные разделы:

1. Теоретические аспекты лизинга ресторанного бизнеса
2. Договорные отношения в системе лизинга ресторанного бизнеса
3. Практические аспекты лизинга ресторанного бизнеса

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-16: владение навыками оценки инвестиционных проектов, финансового планирования и прогнозирования с учетом роли финансовых рынков и институтов

ПК-17: способность оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели

ПК-19: владение навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.11.1 Антикризисное управление

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

обучение студентов методологии распознавания, диагностики, предотвращения кризисов, управлению организацией в условиях кризиса, определению путей выхода из кризиса.

Основные разделы:

1. Причины возникновения кризисов и их роль в социально-экономическом развитии
2. Механизмы антикризисного управления
3. Государственное регулирование кризисных ситуаций
4. Стратегия и тактика в антикризисном управлении
5. Инновации и механизмы повышения антикризисного управления

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-15: умение анализа рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании

ПК-17: способность оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.11.2 Управление кризисами

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является изучение закономерностей возникновения кризисов на предприятиях в условиях рыночной экономики и применения полученных знаний при формировании стратегии их устойчивого развития.

Основные разделы:

1. Особенности и специфика кризиса на предприятиях ресторанного бизнеса
2. Организационные структуры предприятий ресторанного бизнеса
3. Управление рисками в организациях общественного питания
4. Программы по выводу предприятий из кризиса

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-17: способность оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели

ПК-19: владение навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.1 Основы профессиональной компетенции

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

сформировать у студентов представление о сфере профессиональной деятельности, ее месте и роли в общественном производстве, дать общую характеристику знаний по направлению и средств их освоения, показать взаимосвязь теории и практики управления.

Основные разделы:

1. Компетентностный подход в образовании
2. Основные положения и задачи менеджмент
3. Профессия - управляющий ресторана
4. Методический инструментарий эффективной деятельности менеджера

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-5: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-2: способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений

ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.2 Навыки эффективного поиска работы

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

формирование студентов знаний, умений и навыков, необходимых им для успешной работы в качестве бакалавров менеджмента, формирование конкурентоспособной личности выпускника

Основные разделы:

1 Современный рынок труда: анализ, тенденции развития
2 Занятость и безработица
3 Понятие карьеры и карьерная стратегия
4 Стратегия и тактика поиска работы
5 Технология самопрезентации
6 Собеседования

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-1: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

ОК-5: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.3.1 Тренинг "Практический менеджмент": Менеджмент безалкогольных напитков

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

изучение будущими менеджерами ресторанного сервиса процесса формирования ассортимента алкогольных напитков в определенном объекте управления.

Основные разделы:

1. Концепция и система менеджмента безалкогольных напитков
2. Чай и его заменители
3. Кофе и кофейные напитки

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

СПК-2: владением основами сервисной деятельности для обеспечения обслуживания ресторанного уровня с учетом знаний в области алкогольных и безалкогольных напитков, а также способностью качественной организации и проведения мероприятий, в том числе выездного обслуживания

СПК-4: умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.3.2 Тренинг "Практический менеджмент": Техники продаж

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является формирование у студентов системы знаний о процессах обслуживания клиентов и выработка навыков работы в использовании современных приемов продажи ресторанных услуг

Основные разделы:

1. Введение в технологию продаж ресторанных услуг
2. Реализация ресторанных услуг как направление деятельности
3. Продвижение ресторанных услуг на рынке
4. Потребители ресторанных услуг, мотивации
5. Роль менеджера в реализации процесса эффективной продажи ресторанных услуг
6. Личная продажа ресторанных услуг
7. Лояльность клиентов ресторана

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-4: способностью осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации

ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.3.3 Тренинг "Практический менеджмент": Catering and Event management

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

является приобретение студентом знаний соответствующего направления теории и формирование у него определенных практических навыков разработки и реализации управленческих решений по основным аспектам функционирования современного российского предприятия HoReCa

Основные разделы:

Тема 1. Составляющие процесса выездного ресторанного обслуживания.
Тема 2. Форматы кейтерингового обслуживания. 80
Тема 3. Принципы организации меню для кейтерингового обслуживания.

Тема 4. Работа с клиентом в кейтеринге.
Тема 5. Методы работы с временным персоналом для мероприятий.
Тема 6. Формирование системы контроля качества оказываемых услуг.
Тема 7. Документальное сопровождение деятельности кейтеринговой
компании.
Тема 8. Специфика подготовки и проведения масштабных мероприятий

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-5: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

СПК-2: владением основами сервисной деятельности для обеспечения обслуживания ресторанного уровня с учетом знаний в области алкогольных и безалкогольных напитков, а также способностью качественной организации и проведения мероприятий, в том числе выездного обслуживания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.3.4 Тренинг "Практический менеджмент": Менеджмент алкогольных напитков

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:
является изучение будущими менеджерами ресторанного сервиса процесса формирования ассортимента алкогольных напитков в определенном объекте управления.

Основные разделы:
1. Концепция и система менеджмента алкогольных напитков
2. Крепкие алкогольные напитки (водка, не менее 40% об.)
3. Крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой (ром,

риски, текила; коньяк, бренди, метакса, 40 - 70 % об.)
4. Среднеалкогольные напитки (ликеро-наливочные издения 12 - 60 % об.; вино, 9 - 30 % об.)

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-6: способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений

СПК-2: владением основами сервисной деятельности для обеспечения обслуживания ресторанного уровня с учетом знаний в области алкогольных и безалкогольных напитков, а также способностью качественной организации и проведения мероприятий, в том числе выездного обслуживания

СПК-4: умением формировать ассортиментную политику организации, контролировать и оценивать качество выпускаемой пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями, а также способностью к формированию, анализу и управлению системой качества ресторанного бизнеса

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.3.5 **Тренинг "Практический менеджмент": Встроенная система качества и LEAN**

Наименование дисциплины

Цель изучения дисциплины:

подготовка студентов к решению научных, технических, организационных и правовых задач связанных с созданием систем качества, оценкой их результативности и методами повышения эффективности

обучение магистрантов теоретическим основам бережливого проектирования; применению принципов построения бережливого производственного потока и инструментария, направленного на определение, нейтрализацию и предупреждение определенных видов потерь в процессе преобразования производства в бережливое; формирование практических навыков внедрения бережливого производства в проектах

Основные разделы:

1. «TWI» - система постоянного обучения сотрудников
2. Встроенная система качества

В результате обучения студент должен обладать (перечень компетенций):

ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ

ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений

ПК-13: умение моделировать бизнес-процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций

СПК-5: владением актуальных концепций проектирования, архитектуры и дизайна, необходимых для открытия и развития ресторанного бизнеса с учетом современного технического оснащения, а также способностью разрабатывать и применять методы, принципы и инструменты управления, направленные на повышение эффективности работы

Форма промежуточной аттестации: Зачет