Аннотации дисциплин

38.03.02 Менеджмент

38.03.02.33 "Высшая школа гастрономии от INSNITUT PAUL BOCUSE"

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)

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:

1. Русь в древности и в эпоху средневековья (IX – XVI вв.)
2. Российская империя и мир в XVIII – начале XX вв.
3. Россия и мир в XX – начале XXI века

Планируемые результаты обучения:

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.02 Философия

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:

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

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач

УК-5.2: Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Форма промежуточной аттестации: Зачёт

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.03 Иностранный язык

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 сферы общения.
2. Деловая сфера коммуникации.
3. Профессиональная сфера коммуникации.

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.04 Правоведение

Цель изучения дисциплины:

Цель изучения дисциплины – сформировать у студентов системное комплексное представление 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

Планируемые результаты обучения:

УК-2.2: Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-11.1: Понимает негативные последствия коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основные принципы противодействия коррупции в Российской Федерации

УК-11.2: Демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, реализует меры антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.05.01 Культура бизнес общения: Теория и практика речевого общения

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

Планируемые результаты обучения:

УК-3.1: Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества
УК-3.2: Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей
УК-3.3: Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели
УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)
УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.05.02 Культура бизнес общения: Деловые коммуникации

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.

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)
УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и

иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.06.01 Математика и статистика для менеджеров: Математика для менеджеров

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

Планируемые результаты обучения:

ОПК-1.3: Применяет инструментарий экономико-математического моделирования для постановки и решения типовых задач выявления причинно-следственных связей и оптимизации деятельности объекта управления

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.06.02 Математика и статистика для менеджеров: Управленческая статистика

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.
Раздел 2. Статистика рынка.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2.1: Эффективно использует поиск и корректно осуществляет анализ литературы, нормативных и правовых документов для решения управленческих задач

ОПК-2.2: Применяет методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современных цифровых технологий, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.07 Информационные технологии в менеджменте/ IT in management

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»

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения:

ОПК-1.3: Применяет инструментарий экономико-математического моделирования для постановки и решения типовых задач выявления причинно-следственных связей и оптимизации деятельности объекта управления

ОПК-5.1: Понимает основные принципы работы с данными, применяет

современный инструментарий анализа данных на базовом уровне, в т.ч. с использованием программирования, алгоритмизации и математических методов при решении задач анализа данных

ОПК-5.2: Оценивает возможности и целесообразность использования цифровых технологий в деятельности организации, использует современные цифровые технологии и программные продукты для решения профессиональных задач

ОПК-5.3: Понимает особенности технологий 4-й промышленной революции и возможности их использования при проектировании бизнес-моделей организаций

ОПК-6.1: Понимает принципы работы современных информационных технологий

ОПК-6.2: Использует информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачёт

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.08.01 Концепция современного менеджмента: История управленческой мысли

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

Планируемые результаты обучения:

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

ОПК-1.1: Понимает термины, основные понятия, подходы, модели экономической, организационной и управленческой теорий в контексте решения задач управленческой деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.08.02 Концепция современного менеджмента: Теория организации и организационное поведение

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.
1.Введение в теорию организации
2.Теоретические основы организационного поведения
Раздел 2. Теория организации
3. Природа и типы организаций. Принципы организации
4. Внутренняя и внешняя среда организации
5. Функционирование организации: внутриорганизационные процессы
Раздел 3. Организационное поведение
6. Индивидуальное и групповое поведение в организации
7. Мотивация и результативность поведения людей организации
8. Коммуникации в организации
9. Лидерство в организации
10. Организационная культура

Планируемые результаты обучения:

ОПК-1.1: Понимает термины, основные понятия, подходы, модели экономической, организационной и управленческой теорий в контексте решения задач управленческой деятельности

ОПК-1.2: Демонстрирует корректную постановку профессиональных задач, используя категориальный аппарат экономической, организационной и управленческой теории

ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.08.03 Концепция современного менеджмента: Менеджмент организации

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

Планируемые результаты обучения:

ОПК-1.2: Демонстрирует корректную постановку профессиональных задач, используя категориальный аппарат экономической, организационной и управленческой теории

ОПК-4.1: Применяет основные методы идентификации возможностей и угроз во внешней среде организации, выявляет и оценивает возможности развития организации и бизнесов с учетом имеющихся ресурсов и компетенций

ПК-3.5: Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания

ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Курсовой проект

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.09.01 **Технология принятия управленческих решений: Разработка управленческих решений**

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
2. Технология принятия управленческих решений: процесс + методы
3. Реализация и эффективность управленческих решений

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2.2: Применяет методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современных цифровых технологий, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными

ОПК-3.1: Обосновывает результаты решения стратегических и оперативных управленческих задач как в целом на уровне организации и ее подразделений, так и в отдельных функциональных областях менеджмента

ОПК-3.3: Осуществляет оценку ожидаемых результатов и последствий организационно-управленческих решений с учетом их социальной значимости и реализации в условиях сложной и динамической среды

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.09.02 **Технология принятия управленческих решений: Методы принятия управленческих решений**

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов методических основ разработки управленческих решений с позиции системного, целевого, количественного, нормативного и других подходов, а также понимание прикладной значимости методов подготовки решений, определяющих практические навыки принятия и

реализации управленческих решений

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения:

ОПК-2.1: Эффективно использует поиск и корректно осуществляет анализ литературы, нормативных и правовых документов для решения управленческих задач

ОПК-2.2: Применяет методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современных цифровых технологий, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными

ОПК-3.2: Производит оценку результатов анализа и оптимизации бизнес-процессов

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.10.01 Финансовая система предприятия: Финансовый учет и анализ / Financial Accounting and analysis

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

Планируемые результаты обучения:

ОПК-4.3: Оценивает экономическую эффективность принимаемых управленческих решений на основе знания методов финансового и инвестиционного анализа

ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.10.02 Финансовая система предприятия: Управленческий учет / Management Accounting

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

Планируемые результаты обучения:

ОПК-4.3: Оценивает экономическую эффективность принимаемых управленческих решений на основе знания методов финансового и инвестиционного анализа

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.10.03 Финансовая система предприятия: Управление финансами / Financial management

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

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов

Форма промежуточной аттестации: Экзамен
Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.11.01 Современные инструменты стратегического развития: Стратегический менеджмент

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:

Раздел 1. Концепция и система стратегического менеджмента
1. Введение в стратегический менеджмент
2. Эволюция развития стратегического менеджмента
3. Системные основы стратегического менеджмента
Раздел 2. Технология и методы разработки стратегии
4. Целеполагание в стратегическом менеджменте
5. Основы стратегического анализа
6. Разработка стратегии и стратегическое планирование
Раздел 3. Механизмы реализации стратегического выбора
7. Реализация стратегии организации
8. Контроль и регулирование выполнения стратегии

9. Оценка эффективности стратегии и управление изменениями

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3.1: Обосновывает результаты решения стратегических и оперативных управленческих задач как в целом на уровне организации и ее подразделений, так и в отдельных функциональных областях менеджмента

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Курсовой проект

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.11.02 Современные инструменты стратегического развития: Управление устойчивым развитием / Sustainable development management

Цель изучения дисциплины:

освоение будущими бакалаврами менеджмента концептуальных и практических основ для формирования компетенций в интересах устойчивого развития, адаптации к климатическим изменениям; подготовка квалифицированных кадров, готовых к восприятию и внедрению принципов ESG в рамках своей профессиональной деятельности, а также за её пределами.

Основные разделы:

1. Концепция и методология управления устойчивым развитием
2. Система управления устойчивым развитием
3. Реализация и эффективность управления устойчивым развитием

Планируемые результаты обучения:

УК-8.3: Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития

ОПК-1.2: Демонстрирует корректную постановку профессиональных задач, используя категориальный аппарат экономической, организационной и управленческой теории

ОПК-3.3: Осуществляет оценку ожидаемых результатов и последствий организационно-управленческих решений с учетом их социальной значимости и реализации в условиях сложной и динамической среды

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.11.03 Современные инструменты стратегического развития: Инновационный менеджмент

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
1. Инновации в деятельности предприятия.
2. Тенденции развития инновационного менеджмента в России и за рубежом.
3. Проектное управление инновационной деятельностью в малом бизнесе.
Раздел 2. Методы управления инновациями
4. Инновационный процесс.
5. Методология и организация инновационного процесса.
6. Внутрифирменные формы организации инновационных процессов.
Раздел 3. Экономика инновационного процесса
7. Формы малого инновационного предпринимательства.
8. Конкурентоспособность и инновационная стратегия предприятия.
9. Инвестиции в инновационном процессе.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3.2: Производит оценку результатов анализа и оптимизации бизнес-процессов

ОПК-4.2: Осуществляет разработку бизнес-планов проектов, развития новых направлений деятельности и организаций

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.12 Безопасность жизнедеятельности

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:

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

Планируемые результаты обучения:

УК-8.1: Выявляет вероятные риски, определяет и оценивает опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения

УК-8.2: Понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.3: Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.13 Физическая культура и спорт

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:

теоретический, методико-практический, практический.

Планируемые результаты обучения:

УК-7.1: Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности

УК-7.2: Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков и поддержания здорового образа жизни

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.О.14 Прикладная физическая культура и спорт

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

Планируемые результаты обучения:

УК-7.1: Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности

УК-7.2: Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков и поддержания здорового образа жизни

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.01.01 Концепция ресторанного бизнеса: История ресторанного бизнеса

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:

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

Планируемые результаты обучения:

УК-5.1 Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Экзамен
Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.01.02 Концепция ресторанного бизнеса: Введение в профессию

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

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.01.03 Концепция ресторанного бизнеса: Менеджмент в ресторанном бизнесе / Restaurant Management

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов знаний, умений и навыков управления в ресторанном среде, вопросах связанных с управлением процессов ресторанного бизнеса, а также организации обслуживания и оказания услуг населению.

Основные разделы:

1. Концепция и система современного ресторанного менеджмента
2. Основные инструменты менеджмента в ресторанном бизнесе
3. Механизм развития менеджмента в ресторанном бизнесе

Планируемые результаты обучения:

ПК-2.2: Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.02.01 Современная экономика (Modern economics): Ценообразование и калькуляция / Culinary operations

accounting

Цель изучения дисциплины:

предоставление студентам теоретических знаний и практических навыков для понимания экономической природы ценообразования и калькуляции бизнеса, законов его функционирования в условиях формирования цен и издержек, необходимых для организации, управления и планирования деятельностью предприятий в условиях конкуренции; формирования общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

Основные разделы:

1. Ресурсы предприятия ресторанного бизнеса и эффективность их использования
2. Цена и ценообразование на продукцию и услуги предприятий ресторанного бизнеса
3. Планирование как функция управления предприятием ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения:

УК-10.2:	Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей
ПК-1.1:	Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов
ПК-1.2:	Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений
ПК-1.3:	Проектирует бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов
ПК-3.4:	Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачёт с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.02.02 Современная экономика (Modern economics): Управление производством / Gestion for la production

Цель изучения дисциплины:

формирование у будущих менеджеров экономического мышления и поведения, обеспечивающих способность выбирать, осуществлять и поддерживать оптимальную

стратегию производственной деятельности на рынке.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов

ПК-1.2: Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений

ПК-2.3: Проводит диагностику эффективности действующей системы контроля предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Экзамен
Курсовая работа

Б1.В.02.03 Современная экономика (Modern economics): Микроэкономика для менеджеров

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний, умений и навыков микроэкономического анализа и менеджмента, а также содержания категорий, используемых в других экономических дисциплинах.

Основные разделы:

1. Основные теоретические концепции современной микроэкономики и менеджмента
2. Закономерности микроэкономического анализа и менеджмента
3. Механизм развития микроэкономических процессов

Планируемые результаты обучения:

УК-10.1: Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

УК-10.3: Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски

ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов

ПК-1.2: Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений

Форма промежуточной аттестации: Экзамен
Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.03.01 Мониторинг качества ресторанного бизнеса: Организация кухонных процессов / Culinary Operations Management

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов знаний, умений и навыков основ организации кухонного производства, управления в сфере общественного питания

Основные разделы:

1. Основные теоретические концепции современной организации кухонных процессов
2. Закономерности формирования характеристик предприятий общественного питания
3. Механизм развития организации кухонных процессов

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

ПК-2.3: Проводит диагностику эффективности действующей системы контроля предприятия питания

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-3.3: Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Экзамен; Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.03.02 Мониторинг качества ресторанного бизнеса: Встроенная система качества и LEAN

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

Планируемые результаты обучения:

УК-1.2:	Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи
ПК-2.2:	Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания
ПК-3.1:	Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания
ПК-3.2:	Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания
ПК-3.3:	Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания
ПК-5.2:	Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания
ПК-5.3:	Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.03.03 Мониторинг качества ресторанного бизнеса: Менеджмент безопасной пищевой продукции

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

Планируемые результаты обучения:

ПК-1.3: Проектирует бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.04.01 HR management: Управленческие коммуникации / Management Communication

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

1. Концепция и методология управленческих коммуникаций для менеджеров
2. Основные инструменты управленческих коммуникаций
3. Механизм развития управленческих коммуникаций для менеджеров

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.04.02 **HR management: Управление человеческими ресурсами / Human resources management**

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 Профессиональна я и организационная адаптация персонала
4 Обучение, оценка, аттестация, управление деловой карьерой, развитие кадрового резерва
5 Оценка эффективности управления персоналом

Планируемые результаты обучения:

ПК-4.1: Обеспечивает потребность предприятия в количественном и качественном составе персонала, используя эффективные методы привлечения, подбора и отбора

ПК-4.2: Формирует систему адаптации, обучения и управления деловой карьерой персонала организации

ПК-4.3: Осуществляет проведение оценки и аттестации персонала

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.04.03 **HR management: Управление разнообразием / Diversity management**

Цель изучения дисциплины:

овладение основами теоретических и методологических знаний и практических навыков по формированию и функционированию технологий саморазвития и социальных взаимодействий в управленческих отношениях

Основные разделы:

Раздел 1. Командная работа
Раздел 2. Тайм-менеджмент
Раздел 3. Взаимодействие с людьми с ОВЗ

Планируемые результаты обучения:

УК-3.2: Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей

УК-3.3: Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.05.01 Проектирование и дизайн ресторанного бизнеса: Дизайн ресторана / Restaurant design

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.
Слушатель
получит общее представление о развитии архитектуры и современных направлениях дизайна,
научится создавать креативные концепции уютных интерьеров и эффектных экстерьеров для ресторанов, баров и клубов,
изучит особенности использования форм, цветов и материалов в ресторанной индустрии,
узнает о потенциальных возможностях современных средств оформления помещений для решения маркетинговых задач;
получит знания о новых технологиях и разработках, применяемых при производстве мебели, предметах сервировки для предприятий гостеприимства;
выработает практические навыки по анализу потенциальной группы потребителя и выбору направления стилевого направления для оформления предприятия

Основные разделы:

Тема 1.Особенности дизайна ресторанов.
Тема 2.Стили и направления в архитектуре с древних времён до 20 века.

Тема 3.История стилей и направлений в искусстве оформления интерьера от Ампира до наших дней.
Тема 4.Основы колористики.
Тема 5.Кулинарный дизайн, фудстилизм.
Тема 6.Объекты дизайна в ресторане.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1.3: Проектирует бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-3.3: Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания

ПК-3.5: Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.05.02 Проектирование и дизайн ресторанного бизнеса: Проектирование ресторана

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:

Раздел 1. Концепция проектирования и открытия ресторана.
Тема 1. Теоретические аспекты и фазы открытия ресторана.
Тема 2. Классификация объектов ресторанного бизнеса. Термины и определения.
Тема 3. Пути открытия заведения и особенности помещений для объектов HoReCa
Раздел 2. Технологии проектирования и открытия ресторана.
Тема 4. Выработка концепции и бренда заведения.
Тема 5. Бизнес-планирование для ресторана.
Тема 6. Проектирование, подбор оборудования и строительство.
Тема 7. Работа с персоналом на этапе открытия предприятия.
Раздел 3. Механизм проектирования и открытия ресторана.
Тема 8. Разрешительная документация для открытия

предприятия, разработка меню и организация работы с поставщиками.
Тема 9. Маркетинг и реклама на этапе тестирования, строительства и открытия заведения.
Тема 10. Тестирование и запуск предприятия

Планируемые результаты обучения:

ПК-1.3: Проектирует бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-3.3: Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания

ПК-3.5: Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.05.03 Проектирование и дизайн ресторанного бизнеса: Современное техническое оснащение ресторана

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:

Раздел 1. Основы современного технического оснащения ресторана.
Тема 1. Введение в основы современного технического оснащения ресторана.
Тема 2. Организация питания в зависимости от статуса ресторана.
Раздел 2. Оборудование объектов ресторанного бизнеса
Тема 3. Механическое оборудование ресторана.
Тема 4. Тепловое оборудование ресторана.
Тема 5. Холодильное оборудование ресторана.
Раздел 3. Новые технологии производства и организации обслуживания.
Тема 6. Новые технологии производства и организации обслуживания в ресторанном бизнесе.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1.3: Проектирует бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих

регламентов и стандартов

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-3.3: Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания

ПК-3.5: Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.06.01 Проектный менеджмент ресторанного бизнеса: Основы проектного управления

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. Бизнес-планирование в управлении проектами.
3.Технология разработки проекта.
4.Управление стоимостью и продолжительностью проекта.
5. Основные показатели эффективности проекта.
6. Управление командой проекта.
7. Управление рисками проекта.

Планируемые результаты обучения:

УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

УК-2.2: Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-2.3: Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.4: Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.06.02 Проектный менеджмент ресторанного бизнеса: Управление рисками

Цель изучения дисциплины:

изучение студентами по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент» 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

Планируемые результаты обучения:

ПК-2.2: Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания

ПК-2.3: Проводит диагностику эффективности действующей системы контроля предприятия питания

ПК-3.5: Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.06.03 Проектный менеджмент ресторанного бизнеса: Управление кулинарными проектами и Инновации / Culinary Project Management & Innovation

Цель изучения дисциплины:

Усвоение студентами теоретических основ управления проектами, приобретение навыков и умений в области системной организации процессов разработки проектов и управления их реализацией, формирование представления о проектных решениях и действиях и роли проектного менеджера на различных этапах проектного цикла.

Основные разделы:

Раздел 1. Управление разработкой проекта

Тема 1. Основные инструменты структуризации работ по проекту

Тема 2. Планирование проекта
Тема 3. Матрицы ответственности и матрицы разделения административных задач (матрицы РАЗУ)
Тема 4. Сетевое планирование
Раздел 2. Управление реализацией проекта
Тема 5. Организационная структура управления проектом
Тема 6. Информационно-технологические модели
Тема 7. Методика освоенного объема

Планируемые результаты обучения:

УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

УК-2.3: Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.4: Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

ПК-3.5: Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

Форма промежуточной аттестации: Экзамен Зачет
Курсовой проект

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.07.01 Управление операциями (Management of operations): Управление расходами и разработка меню / Cost control & Menu engineering

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:
Раздел 1. Основы управления доходами
1. Базовые стратегии управления доходами ресторанного бизнеса
2. Анализ доходности ресторанного бизнеса
Раздел 2. Управление процессами формирования доходов предприятия
3. Прогнозирование, бенчмаркинг и бюджетирование в ресторанном бизнесе.
4. Управление доходами мероприятий в ресторане.
5. Управление прибылью

Планируемые результаты обучения:

ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов

ПК-1.2: Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений

ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.07.02 Управление операциями (Management of operations): Операционный менеджмент и инструменты бережливого производства

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, 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. Сущность управления операциями предприятия (организации)
2. Методы и подходы к управлению операционной/ производственной деятельностью предприятия/организации
3. Инструменты бережливого производства.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания

ПК-3.3: Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания

ПК-3.5: Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.07.03 Управление операциями (Management of operations): Оперативное и финансовое управление / Operational and financial management

Цель изучения дисциплины:
овладение теоретическими знаниями и практическими навыками по выделению в организации процессов оперативного и финансового направления и управлению этими процессами для достижения максимальной эффективности деятельности организации

Основные разделы:
1. Сущность оперативного и финансового управления
2. Методы и подходы к управлению операционной/ производственной и финансовой деятельностью предприятия/организации
3. Эффективность оперативного и финансового управления.

Планируемые результаты обучения:
УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи
ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов
ПК-3.3: Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания
ПК-3.5: Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.01 Пищевая ценность продукта 1 / Nutrition 1

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов систему профессиональных знаний о пищевых системах ценности продукта, роли и значении пищевых веществ в питании человека, овладеть общими закономерностями сохранения или изменения их свойств в период хранения и реализации основных процессов переработки.

Основные разделы: 1. Основы и закономерности пищевой ценности продукта
2. Роль и значение пищевых веществ в питании человека

3. Безопасность пищевых продуктов

Планируемые результаты обучения:

УК-7.2: Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков и поддержания здорового образа жизни

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.02 Наука о питании 1/ Food sciences 1

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов систему профессиональных знаний науки о питании, роли и значении пищевых веществ в питании человека, овладеть общими закономерностями сохранения или изменения их свойств в период хранения и реализации основных процессов переработки.

Основные разделы: 1. Основы и закономерности науки о питании
2. Роль и значение пищевых веществ в питании человека
3. Безопасность пищевых продуктов

Планируемые результаты обучения:

УК-7.2: Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков и поддержания здорового образа жизни

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.02.01 Пищевые системы / Food systems

Цель изучения дисциплины:

Формирование у студентов представления о пищевых системах, инновационных технологий производства продуктов питания различных структур.

Основные разделы:

1. Функционал пищевых систем.
2. Стратегия развития структурных элементов пищевых систем

3. Управление технологическими процессами в пищевой промышленности и торговле.

Планируемые результаты обучения:

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.02.02 Товароведение продовольственных товаров

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

Планируемые результаты обучения:

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации:

Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.03.01 Гастрономические тренды

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
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

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.03.02 Национальные кухни народов мира

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.

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.04.01 Культура и продукты / Culture produits

Цель изучения дисциплины:

ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира, изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания.

Основные разделы:

Тема 1. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания и многообразия продуктов.
Тема 2. Культура и продукты питания стран СНГ.
Тема 3. Культура и продукты питания народов.

Планируемые результаты обучения:

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.04.02 Товароведение и экспертиза пищевых продуктов

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.05.01 Наука о питании 2/ Food sciences 2

Цель изучения дисциплины:

сформировать у студентов систему профессиональных знаний о пищевых системах ценности продукта, роли и значении пищевых веществ в питании человека, овладеть общими закономерностями сохранения или изменения их свойств в период хранения и реализации основных процессов переработки.

Основные разделы:
1. Структура формирования пищевой ценности продуктов
2. Роль и значение пищевых веществ в питании человека
3. Безопасность пищевых продуктов

Планируемые результаты обучения:

УК-7.2: Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков и поддержания здорового образа жизни

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.05.02 Питание и здоровье

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.

Планируемые результаты обучения:

УК-7.2: Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков и поддержания здорового образа жизни

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.06.01 История Франции и кулинарные тренды / French history and culinary trends

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов системы знаний о современных кулинарных трендах и их взаимосвязи с историей Франции

Основные разделы:

1 Актуальные Французские кулинарные тренды
2 Тренды рынка пищевых ингредиентов Франции.
3 Гастрономический туризм: современные тенденции
4 Перспективы развития кулинарной столицы – Париж.

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

УК-5.2: Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.06.02 История и культура страны изучаемого языка

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов системы знаний о современных кулинарных трендах и их взаимосвязи с историей Англии (Франции)

Основные разделы:

1 Актуальные кулинарные тренды
2 Тренды рынка пищевых ингредиентов.
3 Гастрономический туризм: современные тенденции
4 Перспективы развития кулинарной столицы.

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

УК-5.2: Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.07.01 Коммуникации кулинарного менеджмента / Culinary management communications

Цель изучения дисциплины:

овладение основами теоретических и методологических знаний и практических навыков по формированию целостного комплекса коммуникаций кулинарного менедмжента, взаимодействий между субъектами управления внутри структурных подразделений (по горизонтали и по вертикали), а также с окружающей средой.

Основные разделы:

1. Понятие и особенности коммуникаций кулинарного менеджмента
2. Основные функции коммуникаций кулинарного менеджмента
3. Эффективность коммуникаций кулинарного менеджмента

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

УК-3.2: Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.07.02 Гастрономическое кулинарное искусство / Gastronomic culinary arts

Цель изучения дисциплины:

овладение основами теоретических и методологических знаний и практических навыков по формированию целостного комплекса гастрономии кулинарного искусства, взаимодействий между субъектами управления внутри структурных подразделений (по горизонтали и по вертикали), а также с окружающей средой.

Основные разделы:

1. Понятие и особенности гастрономического кулинарного искусства
2. Основные функции гастрономического кулинарного искусства
3. Эффективность гастрономического кулинарного искусства

Планируемые результаты обучения:

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.08.01 Менеджмент конфликтов

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

Планируемые результаты обучения:

УК-3.3: Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели

УК-6.1: Эффективно планирует собственное время

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.08.02 Управление лидерством / Leadership management

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

Планируемые результаты обучения:

УК-6.1: Эффективно планирует собственное время

УК-6.2: Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.09.01 **Правовое обеспечение бизнеса / Legal support of business**

Цель изучения дисциплины:

формирование у будущих специалистов в области управления теоретических знаний и практических навыков в области правового регулирования управленческих отношений, а также формирование умения правильно применять полученные правовые знания в хозяйственной и коммерческой деятельности в условиях рыночной экономики.

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. Юридическая ответственность субъектов ресторанного бизнеса
5. Защита прав и интересов субъектов ресторанного бизнеса.

Планируемые результаты обучения:

УК-2.2: Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-2.3: Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.4: Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

УК-11.1: Понимает негативные последствия коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основные принципы противодействия коррупции в Российской Федерации

УК-11.2: Демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, реализует меры антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.09.02 **Правовое регулирование ресторанного бизнеса / Legal regulation of the restaurant business**

Цель изучения дисциплины:

формирование у будущих специалистов в области ресторанной деятельности теоретических знаний и практических навыков в сфере правового регулирования экономических отношений, а также формирование умения правильно применять полученные правовые знания в предпринимательской 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.

Планируемые результаты обучения:

УК-2.2:	Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач
УК-2.3:	Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.4:	Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели
УК-11.1:	Понимает негативные последствия коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основные принципы противодействия коррупции в Российской Федерации
УК-11.2:	Демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, реализует меры антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.10.01 Кулинарные тренды и творчество / Culinary trends and creativity

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов системы знаний о современных кулинарных трендах и творческом

подходе к искусству кулинарии

Основные разделы:

1 Актуальные кулинарные тренды
2 Тренды рынка пищевых ингредиентов
3 Гастрономический туризм: современные тенденции
4 Перспективы развития – творчество.

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.10.02 Гастрономическая кулинария / Gastronomic cooking

Цель изучения дисциплины:

овладение основами теоретических и методологических знаний и практических навыков по формированию целостного комплекса гастрономической кулинарии, взаимодействий между субъектами управления внутри структурных подразделений (по горизонтали и по вертикали), а также с окружающей средой.

Основные разделы:

1. Понятие и особенности гастрономической кулинарии
2. Основные функции гастрономической кулинарии
3. Эффективность гастрономической кулинарии

Планируемые результаты обучения:

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.11.01 Логистика

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:

Раздел 1. Методологический аспект
Тема 1. Основы логистики.
Тема 2. Логистическая система и её элементы.
Тема 3. Материальные потоки и логистические операции.
Тема 5. Управление запасами.
Тема 6. Закупочная логистика.
Раздел 2. Технологический аспект
Тема 7. Логистика распределения.
Тема 8. Склад.
Тема 9. Транспортная логистика.
Тема 10. Сервисная логистика.
Тема 11. Информационная логистика

Планируемые результаты обучения:

ПК-1.2: Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений

ПК-2.2: Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.11.02 Управление закупками и поставками / Procurement and supply management

Цель изучения дисциплины:

является освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области концепции, методов

и моделей логистической организации при управлении закупками и поставками

Основные разделы:

Раздел 1. Методологический аспект
Тема 1. Основы управления закупками и поставками.
Тема 2. Логистическая система и её элементы.
Тема 3. Материальные потоки и логистические операции.
Тема 5. Управление запасами.
Тема 6. Закупочная логистика.
Раздел 2. Технологический аспект
Тема 7. Логистика распределения.
Тема 8. Склад.
Тема 9. Транспортная логистика.
Тема 10. Сервисная логистика.
Тема 11. Информационная логистика

Планируемые результаты обучения:

ПК-1.2: Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений

ПК-2.2: Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.12.01 Анализ производительности и эффективности / Performance and efficiency analysis

Цель изучения дисциплины:

дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые теоретические знания и практические навыки для проведения мероприятий анализа производительности и эффективности ресторанного бизнеса

Основные разделы:

1. Основные теоретические концепции современного анализа производительности и эффективности ресторанного бизнеса
2. Закономерности анализа производительности и эффективности ресторанного бизнеса
3. Механизм анализа производительности и эффективности ресторанного бизнеса

Планируемые результаты обучения:

ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов
ПК-1.2: Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений
ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.12.02 Бизнес-планирование ресторанного бизнеса

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:
Раздел 1. Сущность бизнес-планирования
Тема 1. Основы бизнес-планирования на предприятии
Тема 2. Описание предприятия и отрасли
Тема 3. Конкуренция предприятия и конкурентное преимущество
Раздел 2. Составление бизнес-плана
Тема 4. Основные положения разработки бизнес-плана
Тема 5. Исследования и анализ рынка сбыта

Планируемые результаты обучения:
ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов
ПК-1.2: Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений
ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.01.01 Иностранный язык: Французский для кулинарного дела / French for Culinary

Цель изучения дисциплины:
приобретение студентами определенных компетенций,

уровень которых позволяет использовать иностранный язык в профессиональной деятельности. Иным словами необходимо научить студентов эффективным способам использования иностранного языка в различных ситуациях в структурных подразделениях предприятия и во внешней среде ресторана.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.01.02.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности: Английский язык для начинающих

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 сферы общения.
2. Деловая сфера коммуникации.
3. Профессиональная сфера коммуникации.

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.01.02.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности: Английский язык (разговорный)

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 сферы общения.
2. Деловая сфера коммуникации.
3. Профессиональная сфера коммуникации.

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.01.02.03 **Иностранный язык в профессиональной деятельности: Английский язык (профессиональный)**

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.

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.01.02.04 **Иностранный язык в профессиональной деятельности: Французский язык**

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.

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.01.ДВ.01.01 Профессиональный английский язык

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.

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.01.ДВ.01.02 Второй язык в сфере ресторанного бизнеса

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.

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.01.ДВ.02.01 Французский для кулинарного дела 5 / French for culinary 5

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 сферы общения.
2. Деловая сфера коммуникации.
3. Профессиональная сфера коммуникации.

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.01.ДВ.02.02 Французский для кулинарного дела 6 / French for culinary 6

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 сферы общения.
2. Деловая сфера коммуникации.
3. Профессиональная сфера коммуникации.

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.02.01 Управление кулинарными технологическими процессами: Технологии и организация кулинарного дела 1 / Techniques et management culinaire 1

Цель изучения дисциплины:

приобретение студентами определенных компетенций, позволяющих организовать технологический процесс производства качественной и безопасной кулинарной продукции, ее реализацию и обслуживание потребителей.

Основные разделы:

1. Основы производства кулинарной продукции различного назначения для предприятий ресторанного бизнеса;
2. Рецептура, технологии и нормативная документация на кулинарную продукцию;
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях питания.

Планируемые результаты обучения:

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания

ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.02.02 Управление кулинарными технологическими процессами: Техники кулинарного искусства / Culinary skills

Цель изучения дисциплины:

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области пекарского производства, определении основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, в организации и управлении технологическим процессом.

Основные разделы:

Раздел 1. Введение. Общая характеристика пекарского мастерства.
Раздел 2 Приготовление теста, выпечка изделий. Хранение готовой продукции.
Раздел 3. Национальные мучные изделия.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания
ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания
ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания
ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания
ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.02.03 Управление кулинарными технологическими процессами: Техники кулинарного мастерства / Patisserie skills

Цель изучения дисциплины:

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области кулинарного мастерства, определении основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, в организации и управлении технологическим процессом.

Основные разделы:

Раздел 1. Введение. Общая характеристика кулинарного мастерства.
Раздел 2. Кулинарные технологии
Раздел 3.Основные траектории развития кулинарного мастерства

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания
ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания
ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания
ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.02.04 Управление кулинарными технологическими процессами: Техники пекарского мастерства / Bakery techniques

Цель изучения дисциплины:
формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области пекарского производства, определении основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, в организации и управлении технологическим процессом.

Основные разделы:
Раздел 1. Введение. Общая характеристика пекарского мастерства.
Раздел 2 Приготовление теста, выпечка изделий. Хранение готовой продукции.
Раздел 3. Национальные мучные изделия.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания
ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания
ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания
ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания
ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.02.05 Управление кулинарными технологическими процессами: Кулинарное дело / Production culinaire

Цель изучения дисциплины:

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области кулинарного мастерства, определении основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, в организации и управлении технологическим процессом.

Основные разделы:

Раздел 1. Введение. Общая характеристика кулинарного мастерства.
Раздел 2. Кулинарные технологии
Раздел 3.Основные траектории развития кулинарного мастерства

Планируемые результаты обучения:

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания
ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания
ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания
ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания
ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.03.01 Маркетинг на практике / Marketing Experientiel: Маркетинг

Цель изучения дисциплины:

формирование основ знания ведения маркетинговой деятельности хозяйствующих субъектов в производственной сфере. 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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

ОПК-2.2: Применяет методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современных цифровых технологий, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.03.02 Маркетинг на практике / Marketing Experientiel: Маркетинг в ресторанном бизнесе / Marketing en restauration

Цель изучения дисциплины:

формирование основ знания ведения маркетинговой деятельности хозяйствующих субъектов в сфере ресторанного бизнеса.

Основные разделы:

1. Введение в ресторанный маркетинг. Современная концепция маркетинга в ресторанной среде.
2. Организация и управление маркетингом в ресторанном бизнесе
3. Комплекс ресторанного маркетинга

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

ОПК-2.2: Применяет методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современных цифровых технологий, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными

ОПК-4.1: Применяет основные методы идентификации возможностей и угроз во

внешней среде организации, выявляет и оценивает возможности развития организации и бизнесов с учетом имеющихся ресурсов и компетенций

ОПК-4.2: Осуществляет разработку бизнес-планов проектов, развития новых направлений деятельности и организаций

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Курсовая работа

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

К.М.03.03 Маркетинг на практике / Marketing Experientiel: Экспериментальный маркетинг / Experiential Marketing

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

1. Концепция и методология событийного и эмоционального маркетинга для менеджеров
2. Основные инструменты событийного и эмоционального маркетинга
3. Механизм развития событийного и эмоционального маркетинга для менеджеров

Планируемые результаты обучения:

УК-3.1: Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества

УК-3.3: Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели

ПК-2.3: Проводит диагностику эффективности действующей системы контроля предприятия питания

ПК-3.5: Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

ФТД.01.01 Основы профессиональной компетенции Планирование карьеры / Career Planning: Планирование карьеры / Career Planning

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

Планируемые результаты обучения:

УК-6.1: Эффективно планирует собственное время

УК-6.2: Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.01.02 Планирование карьеры / Career Planning: Навыки эффективного поиска работы

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения:

УК-6.1: Эффективно планирует собственное время

УК-6.2: Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.02.01 **Тренинг "Практический менеджмент": Менеджмент безалкогольных напитков**

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

Раздел 1. Концепция и система менеджмента безалкогольных напитков
1. Введение в менеджмент безалкогольных напитков
2. Классификация и характеристика вкусовых товаров
3. Роль безалкогольных напитков в питании человека
Раздел 2. Чай и его заменители
4. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка
5. Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация
6. Особенности приготовления и подачи
Раздел 3. Кофе и кофейные напитки
7. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка
8. Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация
9. Особенности приготовления и подачи

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.01.01 **Тренинг "Практический менеджмент": Менеджмент безалкогольных напитков**

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

Раздел 1. Концепция и система менеджмента безалкогольных напитков
1. Введение в менеджмент безалкогольных напитков
2. Классификация и характеристика вкусовых товаров

3. Роль безалкогольных напитков в питании человека
Раздел 2. Чай и его заменители
4. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка
5. Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация
6. Особенности приготовления и подачи
Раздел 3. Кофе и кофейные напитки
7. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка
8. Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация
9. Особенности приготовления и подачи

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.01.02 Тренинг "Практический менеджмент": Основы рационального питания

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.

Планируемые результаты обучения:

УК-7.2: Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков и поддержания здорового образа жизни

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.01.03 Тренинг "Практический менеджмент": Сервис в ресторанном деле/ Service en restauration

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:

Раздел 1. Сервисная деятельность в системе удовлетворения потребностей

1 Понятие и сущность ресторанного сервиса

2. История развития ресторанного сервиса в России и за рубежом

3. Профессия в сфере ресторанного обслуживания

Раздел 2. Теория и практика организации обслуживания ресторанного сервиса, технологии продаж

4. Нормы, правила и стили профессионального обслуживания

5. Теория организации обслуживания.

6. Техники продаж

Раздел 3. Правила профессионального обслуживания и подготовка ресторана к приему гостей

7. Психологические особенности профессионального общения в сфере сервиса

8. Меню ресторана как специфический продукт сервисной деятельности

9. Подготовка к приему гостей, правила подачи блюд

Планируемые результаты обучения:

ПК-2.2: Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-3.3: Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания

ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.02.04 **Тренинг "Практический менеджмент": Энология и Сомелье / Oenology & Sommellerie**

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

Раздел 1. Концепция и система менеджмента среднеалкогольных напитков
1. Введение в менеджмент среднеалкогольных напитков
2. Классификация и характеристика среднеалкогольных напитков
3. Роль среднеалкогольных напитков в питании человека
Раздел 2. Среднеалкогольные напитки (ликеро-наливочные изделия 12 -60 % об.; вино, 9 - 30 % об.)
4. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка
5. Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация
6. Особенности приготовления и подачи
Раздел 3. Сочетание вина и еды
7. Сыр
8. Рыба / мясо
9. Особенности приготовления и подачи

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.02.05 **Тренинг "Практический менеджмент": Менеджмент алкогольных напитков**

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

Раздел 1. Концепция и система менеджмента алкогольных напитков
1. Введение в менеджмент алкогольных напитков

2. Классификация и характеристика алкогольных напитков
3. Роль алкогольных напитков в питании человека
Раздел 2. Крепкие алкогольные напитки (водка, не менее 40% об.)
4. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка
5. Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация
6. Особенности приготовления и подачи
Раздел 3. Крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой (ром, риски, текила; коньяк, бренди, метакса, 40 - 70 % об.)
7. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка
8. Дефекты, органолептические и физико-химические показатели, фальсификация
9. Особенности приготовления и подачи

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.03.01 Управление развитием бизнеса / Business development management: Ведение профессионального профиля/Selfie branding

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

1. Концепция и методология ведения профессионального профиля для менеджеров
2. Основные инструменты ведения профессионального профиля
3. Механизм развития ведения профессионального профиля для менеджеров

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-6.1: Эффективно планирует собственное время

УК-6.2: Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.03.02 Управление развитием бизнеса / Business development management: Корпоративная социальная ответственность

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:

Раздел 1 Социальная ответственность организаций
Раздел 2 Механизмы социальной ответственности организаций

Планируемые результаты обучения:

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

УК-5.2: Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.03.03 Управление развитием бизнеса / Business development management: Бизнес-аналитика, инструменты бизнес-аналитики

Цель изучения дисциплины:

ознакомить будущих бакалавров в области ресторанного менеджмента с систематизированными знаниями основ

бизнес-аналитики, реализуемой на предприятиях индустрии питания с учетом инновационных методов и технологий для успешной и грамотной организационно-управленческой деятельности.

Основные разделы:

1. Концепция и методология бизнес-аналитики для менеджеров
2. Основные инструменты бизнес-аналитики
3. Механизм развития бизнес-аналитики для менеджеров

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.03.05 Управление развитием бизнеса / Business development management: Контроллинг в организации

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

1. Концепция и методология контроллинга организации для менеджеров
2. Основные инструменты контроллинга организации
3. Механизм развития контроллинга организации для менеджеров

Планируемые результаты обучения:

ПК-2.1: Устанавливает формы и методы контроля бизнес-процессов предприятия питания

ПК-2.2: Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания

ПК-2.3: Проводит диагностику эффективности действующей системы контроля предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.04.01 Презентация учебного исследования / Educational Research: Методология прикладных и научных исследований

Цель изучения дисциплины:

ознакомить будущих бакалавров в области ресторанного менеджмента с систематизированными знаниями основ методологии прикладных и научных исследований с учетом инновационных методов и технологий для успешной и грамотной организационно-управленческой и научной деятельности.

Основные разделы:

1. Концепция и методология прикладных научных исследований для менеджеров
2. Основные инструменты методологии прикладных научных исследований
3. Механизм развития методологии прикладных научных исследований для менеджеров

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.04.02 Презентация учебного исследования / Educational Research: Презентация публичного выступления

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

1. Концепция и методология презентации публичного выступления для менеджеров
2. Основные инструменты методология презентации публичного выступления
3. Механизм развития методология презентации публичного выступления для менеджеров

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.04.03 Презентация учебного исследования / Educational Research: Ораторское искусство

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

1. Концепция и методология ораторского искусства для менеджеров
2. Основные инструменты ораторского искусства
3. Механизм развития ораторского искусства для менеджеров

Планируемые результаты обучения:

УК-3.2: Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей

УК-3.3: Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и

иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

ФТД.04.04 Презентация учебного исследования / Educational Research: Академическое письмо

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

1. Концепция и методология академического письма для менеджеров
2. Основные инструменты академического письма
3. Механизм развития академического письма для менеджеров

Планируемые результаты обучения:

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Аннотация к рабочей программе практики

Б2.О.01(У) Учебная практика: Ознакомительная практика

Цель программы практики:

Учебная практика является составной частью учебного процесса подготовки квалифицированных бакалавров менеджмента. Она призвана обеспечить тесную связь между научно-теоретической и практической подготовкой бакалавров, дать им первоначальный опыт практической деятельности в соответствии с профилем подготовки, создать условия для формирования профессиональных

компетенций.

Данный вид практики представляет собой самостоятельное выполнение студентом управленческих задач в условиях конкретных организаций сферы ресторанного бизнеса. Деятельность студентов на практике призвана решать задачи будущей профессиональной деятельности, и усложняется по мере роста объема получаемых знаний и выполнения предлагаемых управленческих задач в сроки, установленные учебным планом.
Целями учебной практики является закрепление знаний по дисциплинам общепрофессиональной подготовки, формирование навыков использования научного и методического аппарата этих дисциплин, полученного при теоретическом обучении, для решения отдельных управленческих задач, приобретение практических профессионально необходимых навыков самостоятельной работы по важнейшим направлениям деятельности бакалавра менеджмента.

Основные разделы:

1. Подготовительный этап
2. Практический этап
3. Завершающий этап

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач

УК-3.2: Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей

УК-3.3: Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

УК-5.1: Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности

УК-6.1: Эффективно планирует собственное время

УК-6.2:	Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств
ОПК-1.3:	Применяет инструментарий экономико-математического моделирования для постановки и решения типовых задач выявления причинно-следственных связей и оптимизации деятельности объекта управления
ОПК-2.1:	Эффективно использует поиск и корректно осуществляет анализ литературы, нормативных и правовых документов для решения управленческих задач
ОПК-2.2:	Применяет методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современных цифровых технологий, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными
ОПК-3.1:	Обосновывает результаты решения стратегических и оперативных управленческих задач как в целом на уровне организации и ее подразделений, так и в отдельных функциональных областях менеджмента
ОПК-3.2:	Производит оценку результатов анализа и оптимизации бизнес-процессов
ОПК-5.1:	Понимает основные принципы работы с данными, применяет современный инструментарий анализа данных на базовом уровне, в т.ч. с использованием программирования, алгоритмизации и математических методов при решении задач анализа данных
ОПК-5.2:	Оценивает возможности и целесообразность использования цифровых технологий в деятельности организации, использует современные цифровые технологии и программные продукты для решения профессиональных задач
ОПК-5.3:	Понимает особенности технологий 4-й промышленной революции и возможности их использования при проектировании бизнес-моделей организаций
ОПК-6.1:	Понимает принципы работы современных информационных технологий
ОПК-6.2:	Использует информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе практики

Б2.В.01(П) Производственная практика: Технологическая (проектно-технологическая) практика

Цель программы практики:

Производственная практика является составной частью учебного процесса подготовки квалифицированных бакалавров менеджмента. Она призвана обеспечить тесную связь между научно-теоретической и практической подготовкой бакалавров, дать им опыт практической деятельности в соответствии с профилем подготовки,

создать условия для формирования профессиональных компетенций.

Данный вид практики представляет собой самостоятельное выполнение студентом управленческих задач в условиях конкретной организации сферы ресторанного бизнеса. Деятельность студентов на практике призвана решать задачи будущей профессиональной деятельности, и усложняется по мере роста объема получаемых знаний и выполнения предлагаемых управленческих задач в сроки, установленные учебным планом.

Целями производственной практики является формирование профессиональных способностей, включающее процессы использования усвоенных ранее знаний и умение применять теоретические знания в практической деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Основные разделы:

1. Подготовительный этап
2. Практический этап
3. Завершающий этап

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач

УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

УК-2.2: Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-2.3: Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.4: Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

УК-3.1: Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества

УК-3.2: Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей

УК-3.3: Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной

	коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)
УК-5.1:	Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности
УК-5.2:	Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
УК-6.1:	Эффективно планирует собственное время
УК-6.2:	Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств
УК-8.3:	Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития
УК-9.1:	Готов к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями в социальной и профессиональной сферах
УК-9.3:	Отбирает адекватные способы организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья
УК-10.1:	Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
УК-11.1:	Понимает негативные последствия коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основные принципы противодействия коррупции в Российской Федерации
УК-11.2:	Демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, реализует меры антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности
ПК-1.1:	Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов
ПК-1.2:	Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений
ПК-1.3:	Проектирует бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов
ПК-2.1:	Устанавливает формы и методы контроля бизнес-процессов предприятия питания
ПК-2.2:	Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания
ПК-2.3:	Проводит диагностику эффективности действующей системы контроля предприятия питания
ПК-3.1:	Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания
ПК-3.2:	Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания
ПК-3.3:	Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания
ПК-3.4:	Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания
ПК-3.5:	Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания
ПК-4.1:	Обеспечивает потребность предприятия в количественном и качественном составе персонала, используя эффективные методы привлечения, подбора и отбора
ПК-4.2:	Формирует систему адаптации, обучения и управления деловой карьерой персонала организации
ПК-4.3:	Осуществляет проведение оценки и аттестации персонала

ПК-4.4: Разрабатывает эффективную мотивационную политику

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе практики

Б2.В.02(П) Производственная практика: Производственная квалификационная практика

Цель программы практики:

Производственная практика является составной частью учебного процесса подготовки квалифицированных бакалавров менеджмента. Она призвана обеспечить тесную связь между научно-теоретической и практической подготовкой бакалавров, дать им опыт практической деятельности в соответствии с профилем подготовки, создать условия для формирования профессиональных компетенций.

Данный вид практики представляет собой самостоятельное выполнение студентом управленческих задач в условиях конкретной организации сферы ресторанного бизнеса. Деятельность студентов на практике призвана решать задачи будущей профессиональной деятельности, и усложняется по мере роста объема получаемых знаний и выполнения предлагаемых управленческих задач в сроки, установленные учебным планом.

Целями производственной практики является формирование профессиональных способностей, включающее процессы использования усвоенных ранее знаний и умение применять теоретические знания в практической деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Основные разделы:

1. Подготовительный этап
2. Практический этап
3. Завершающий этап

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач

УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

УК-2.2: Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-2.3: Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.4: Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

УК-3.1: Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества

УК-3.2: Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей

УК-3.3: Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

УК-5.2: Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

УК-6.1: Эффективно планирует собственное время

УК-6.2: Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств

УК-7.1: Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности

УК-7.2: Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков и поддержания здорового образа жизни

УК-8.3: Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития

УК-9.1: Готов к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями в социальной и профессиональной сферах

УК-9.2: Отбирает адекватные способы организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья

УК-9.3: Демонстрирует толерантность и понимание при взаимодействии с людьми с ограниченными возможностями

УК-10.1: Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

УК-11.1: Понимает негативные последствия коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основные принципы противодействия коррупции в Российской Федерации

УК-11.2: Демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, реализует меры

антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности

ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов

ПК-1.2: Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений

ПК-1.3: Проектирует бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов

ПК-2.1: Устанавливает формы и методы контроля бизнес-процессов предприятия питания

ПК-2.2: Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания

ПК-2.3: Проводит диагностику эффективности действующей системы контроля предприятия питания

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-3.3: Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания

ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-3.5: Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания

ПК-4.1: Обеспечивает потребность предприятия в количественном и качественном составе персонала, используя эффективные методы привлечения, подбора и отбора

ПК-4.2: Формирует систему адаптации, обучения и управления деловой карьерой персонала организации

ПК-4.3: Осуществляет проведение оценки и аттестации персонала

ПК-4.4: Разрабатывает эффективную мотивационную политику

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе практики

Б2.В.03(П) Производственная практика: Производственная (технологическая) практика

Цель программы практики:

Производственная практика является составной частью учебного процесса подготовки квалифицированных бакалавров менеджмента. Она призвана обеспечить тесную связь между научно-теоретической и практической подготовкой бакалавров, дать им опыт практической деятельности в соответствии с профилем подготовки,

создать условия для формирования профессиональных компетенций.

Данный вид практики представляет собой самостоятельное выполнение студентом управленческих задач в условиях конкретной организации сферы ресторанного бизнеса. Деятельность студентов на практике призвана решать задачи будущей профессиональной деятельности, и усложняется по мере роста объема получаемых знаний и выполнения предлагаемых управленческих задач в сроки, установленные учебным планом.

Целями производственной практики является формирование профессиональных способностей, включающее процессы использования усвоенных ранее знаний и умение применять теоретические знания в практической деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Основные разделы:

1. Подготовительный этап
2. Практический этап
3. Завершающий этап

Планируемые результаты обучения:

УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи

УК-1.2: Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи

УК-1.3: Применяет системный подход для решения поставленных задач

УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

УК-2.2: Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач

УК-2.3: Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.4: Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

УК-3.1: Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества

УК-3.2: Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей

УК-3.3: Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели

УК-4.1: Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

УК-4.2: Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)

УК-4.3: Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и

иностранном (ых) языке (ах)

УК-5.2:	Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
УК-6.1:	Эффективно планирует собственное время
УК-6.2:	Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств
УК-7.1:	Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности
УК-7.2:	Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков и поддержания здорового образа жизни
УК-8.3:	Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития
УК-9.1:	Готов к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями в социальной и профессиональной сферах
УК-9.2:	Отбирает адекватные способы организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья
УК-9.3:	Демонстрирует толерантность и понимание при взаимодействии с людьми с ограниченными возможностями
УК-10.1:	Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
УК-11.1:	Понимает негативные последствия коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основные принципы противодействия коррупции в Российской Федерации
УК-11.2:	Демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, реализует меры антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности
ПК-1.1:	Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов
ПК-1.2:	Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений
ПК-1.3:	Проектирует бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов
ПК-2.1:	Устанавливает формы и методы контроля бизнес-процессов предприятия питания
ПК-2.2:	Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания
ПК-2.3:	Проводит диагностику эффективности действующей системы контроля предприятия питания
ПК-3.1:	Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания
ПК-3.2:	Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания
ПК-3.3:	Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания
ПК-3.4:	Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания
ПК-3.5:	Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания
ПК-4.1:	Обеспечивает потребность предприятия в количественном и качественном составе персонала, используя эффективные методы привлечения, подбора и

отбора

ПК-4.2: Формирует систему адаптации, обучения и управления деловой карьерой персонала организации

ПК-4.3: Осуществляет проведение оценки и аттестации персонала

ПК-4.4: Разрабатывает эффективную мотивационную политику

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Аннотация к рабочей программе практики

Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика

Цель программы практики:

Целями преддипломной практики является совершенствование студентами навыков по самостоятельному решению комплексных управленческих задач с целью разработки проектов по повышению эффективности организационных процессов в предприятиях ресторанного бизнеса и оценке их потенциальных возможностей развития в соответствии с темой ВКР, а также выполнения индивидуального задания по теме выпускной работы, выданной руководителем.

Основные разделы:

1. Подготовительный этап
2. Практический этап
3. Завершающий этап

Планируемые результаты обучения:

ПК-1.1: Осуществляет анализ эффективности хозяйственной деятельности предприятия питания на основе оценки материальных ресурсов

ПК-1.2: Осуществляет работу по планированию текущей деятельности как всего предприятия питания, так и его отдельных подразделений

ПК-1.3: Проектирует бизнес-процессы предприятия питания с учетом действующих регламентов и стандартов

ПК-2.1: Устанавливает формы и методы контроля бизнес-процессов предприятия питания

ПК-2.2: Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания

ПК-2.3: Проводит диагностику эффективности действующей системы контроля предприятия питания

ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления предприятия питания

ПК-3.2: Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-3.3: Осуществляет координацию процессов между структурными подразделениями предприятия питания

ПК-3.4: Оценивает результаты работы персонала и выявляет причины отклонений от плана и поставленных целей деятельности предприятия питания

ПК-3.5: Подготавливает и реализует корректирующих меры по достижению целей деятельности предприятия питания

ПК-4.1: Обеспечивает потребность предприятия в количественном и качественном составе персонала, используя эффективные методы привлечения, подбора и отбора

ПК-4.2: Формирует систему адаптации, обучения и управления деловой карьерой персонала организации

ПК-4.3: Осуществляет проведение оценки и аттестации персонала

ПК-4.4: Разрабатывает эффективную мотивационную политику

ПК-5.1: Осуществляет сбор данных по показателям качества выпускаемой продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.2: Выявляет и анализирует причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

ПК-5.3: Планирует и контролирует деятельность по устранению выявленных нарушений качества продукции (работ, услуг) предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой