

Минобрнауки России
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
А.В. Бурмистров
« 28 » 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине: Б1.В.ДВ.7.2 Менеджмент ресторанных услуг

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная/заочная

Институт, факультет: Институт пищевых технологий и биотехнологии, факультет «Пищевых технологий»

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Менеджмента и предпринимательской деятельности»

Курс, семестр 2 курс, 3 семестр / 2 курс, 3 семестр

	Часы		Зачетные единицы	
	о	з	о	з
Лекции	18	4	0,5	0,11
Практические занятия	18	4	0,5	0,11
Семинарские занятия				
Лабораторные занятия				
Самостоятельная работа	36	60	1	1,67
Зачет	-	4	-	0,11
Всего	72	72	2	2
Форма аттестации	Зачет			

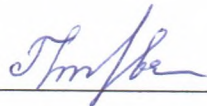
Казань, 2018 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования №1332 от 12.11.2015.) по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебного плана для набора обучающихся 2018 гг.

Примерная программа по дисциплине отсутствует.

Разработчик программы:

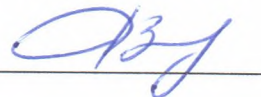
доцент каф. МПД



Г.Р. Стрекалова

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры менеджмента и предпринимательской деятельности, протокол от 15.05. 2018 г. № 5

Зав. кафедрой МПД



Р.И. Зинурова

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методической комиссии факультета пищевых технологий протокол от 15.05.2018 № 5.

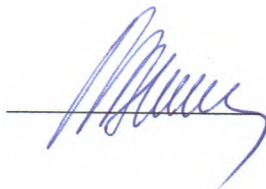
Председатель комиссии, профессор



А.С. Сироткин

УТВЕРЖДЕНО

Начальник УМЦ



Китаева Л.А.

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Менеджмент ресторанных услуг» являются

- а) обучение владению нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- б) обучение методам мотивации и стимулирования работников предприятия питания;
- в) формирование навыков мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;
- г) обучение планированию маркетинговых мероприятий в области ресторанных услуг;
- д) методам прогнозирования конъюнктуры рынка продуктов питания.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Менеджмент ресторанных услуг» относится к дисциплинам по выбору вариативной части ООП и формирует у студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» набор знаний умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой видов деятельности.

Для успешного освоения дисциплины «Менеджмент ресторанных услуг» студент по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) *Деловой русский язык*
- б) *Метрология, стандартизация и сертификация*
- в) *История российской пищевой промышленности*

Дисциплина «Менеджмент ресторанных услуг» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) *Сертификация услуг на предприятиях общественного питания*
- б) *Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*

Знания, полученные при изучении дисциплины «Менеджмент ресторанных услуг» могут быть использованы при прохождении производственной, преддипломной практик, выполнении научно-исследовательских и выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;

ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг;
- б) принципы ценообразования на рынке ресторанных услуг;
- в) методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению услуг.

2) Уметь:

- а) планировать маркетинговые мероприятия в области ресторанных услуг;
- б) проводить маркетинговые исследования рынка ресторанных услуг;
- в) анализировать информацию по результатам продаж ресторанных услуг;
- г) управлять информационными потоками в сфере ресторанных услуг;
- д) мотивировать и стимулировать работников к повышению продаж.

3) Владеть:

- а) навыками реализации маркетинговых технологий;
- б) навыками оценки профессионального уровня персонала;
- в) навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продуктов питания и спроса.

4. Структура и содержание дисциплины «Менеджмент ресторанных услуг»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)						Оценочные средства для проведения промежуточн ой аттестации по разделам
			Лекции		Практическ ие занятия		СРС		
			0	0	3	0	3	0	
1	Управление закупками в сфере системы общественного питания	3	6	1	6	1	12	20	Реферат, выступление с докладом с презентацией на практических занятиях, тестирование
2	Организация логистической системы в ресторанном деле в рамках теории массового обслуживания	3	6	2	6	1	12	20	
3	Управление информационными потоками в сфере ресторанных услуг	3	6	1	6	2	12	20	
	ИТОГО		18	4	18	4	36	60	
Форма аттестации									/зачет

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы		Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
		о	з			
1	Управление	2	1	1. Введение в управление	Цель и задачи процедуры управления закупками в сфере системы общественного	ПК-10, ПК-15,

	закупкам и в сфере системы общественного питания			закупками в сфере системы общественного питания	питания. Роль общественного питания в формировании потребительского рынка. Роль государства и органов местного самоуправления в регулировании общественного питания и обслуживания населения.	ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
		2	-	2.Эволюция концепции «Supply Chain Management	История возникновения и эволюция концепции «Supply Chain Management – Управление цепями поставок». Роль УЦП в современной экономике. Основной понятийный аппарат и терминология УЦП. Объектное и процессное представление управления закупками в сфере системы общественного питания	
		2	-	3.Оптимизация операционной деятельности по закупкам	Основные операции в операционной деятельности по закупкам. Оптимизация транспортировки в сфере системы общественного питания. Оптимизация складирования и грузопереработки. Цикл выполнения заказов клиентов – как основа интеграции операционной деятельности по закупкам.	
2	Организация логистической системы в ресторанном деле в рамках теории массового обслуживания	2	1	4.Концепция теории массового обслуживания.	Теория массового обслуживания. Классификация систем массового обслуживания. Организаторы общественного питания и их роль в формировании хозяйственных связей на потребительском рынке товаров и услуг Особенности управления ассортиментом предприятия общественного питания	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
		2	1	5.Организация логистической системы в ресторанном деле.	Организация и управление закупкой и поставкой товаров в общепите. Организация и управление товародвижением и предоставлением услуг в общепите, в том числе в ресторанном деле. Особенности организации логистической системы в ресторанном деле.	
		2	-	6.Управление технологическим процессом ресторанном деле	Склады и их роль в системе общественного питания. Формирование складской сети в крупной организации общественного питания. Особенности формирования складской сети в сфере ресторанного дела. Управление технологическим процессом в общепите.	
3	Управление информационным и потоками в сфере ресторанных услуг	2	1	7.Информационная составляющая предприятий ресторанного хозяйства	Информационная составляющая предприятий ресторанного хозяйства. Контроль над сферой деятельности. Точность в расчетах за услуги. Безопасность бизнеса. Качество услуг. Время обработки заказов и лояльность клиентов. Точность выполнения заказов. Внедрение «клубной» системы идентификации как фактор репутации бизнеса.	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
		2	-	8. Внешние информационные потоки в сфере ресторанных	Внешняя информация. Нормативно-правовая база. Статистические данные: динамика количества ресторанов, динамика общего количества посадочных мест, анализ ценовой политики	

				услуг	ресторанов, динамики прибыли и др. Конъюнктура рынка: соотношение спроса и предложения на ресторанные услуги, емкость рынка, уровень цен, темпы инфляции, степень конкуренции и др. Инновации в сфере ресторанных услуг. Структура доходов и расходов, доля рынка конкурента, конкурентные преимущества. Общеэкономическое развитие сферы ресторанных услуг	
		2	-	9. Внутренние информационные потоки в сфере ресторанных услуг	Внутренняя информация. Информация бухгалтерской отчетности ресторанов. Информация управленческого учета ресторана. Финансовая информация. Информация о ходе выполнения научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ, результатах разрабатываемых и внедряемых инвестиционных проектов их технической и экономической эффективности, сроках завершения инвестиционных проектов. нормативно-плановые показатели, связанные с финансовым развитием ресторанов.	
	Итого	18	4			

6. Содержание семинарских, практических занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы		Тема практического занятия/семинара	Формируемые компетенции
		о	з		
1	Управление закупками в сфере системы общественного питания	2		<i>Семинар 1. «Введение в управление закупками в сфере системы общественного питания»</i> <i>Вопросы подготовки:</i> 1. Цель и задачи процедуры управления закупками в сфере системы общественного питания. 2. Роль общественного питания в формировании потребительского рынка. 3. Роль государства и органов местного самоуправления в регулировании общественного питания и обслуживания населения.	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
		2	1	<i>Семинар 2. «Эволюция концепции «Supply Chain Management»</i> <i>Вопросы подготовки:</i> 1 Эволюция концепции «Supply Chain Management – Управление цепями поставок». 2. Основной понятийный аппарат и терминология УЦП 3. Объектное и процессное представление цепей поставок. 4. Основные положения концепции управления закупками в сфере системы общественного питания	
		2		<i>Семинар 3. «Оптимизация операционной деятельности по закупкам»</i> <i>Вопросы подготовки:</i> 1 Выявите крупнейших поставщиков. 2. Процесс снабжения. 3. Определение крупнейших дилеров. 4. Выделение ключевых потребителей продукции фокусной компании. 5. Ключевые бизнес-процессы для каждого поставщика,	

				фокусной компании, дистрибьютора и конечного потребителя в соответствии с приведенной выше моделью. 6. Выявив проблемы, существующие в операциях цепи поставок и разработав мероприятия по их устранению. 7. Оптимизация транспортировки в цепях поставок. 8. Оптимизация складирования и грузопереработки. 9. Цикл выполнения заказов клиентов – как основа интеграции операционной деятельности в цепях поставок.	
2	Организация логистической системы в ресторанном деле в рамках теории массового обслуживания	2		<i>Семинар 4. «Концепция теории массового обслуживания»</i> <i>Вопросы подготовки:</i> 1. Теория массового обслуживания. 2. Классификация систем массового обслуживания. 3. Организаторы общественного питания и их роль в формировании хозяйственных связей на потребительском рынке товаров и услуг 4. Особенности управления ассортиментом предприятия общественного питания	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
		2	1	<i>Семинар 5. «Организация логистической системы в ресторанном деле»</i> <i>Вопросы подготовки:</i> 1. Организация и управление закупкой и поставкой товаров в общепите. 2. Организация и управление товародвижением и предоставлением услуг в общепите, в том числе в ресторанном деле. 3. Особенности организации логистической системы в ресторанном деле.	
		2		<i>Семинар 6 «Управление технологическим процессом ресторанного дела»</i> <i>Вопросы подготовки:</i> 1. Склады и их роль в системе общественного питания. 2. Формирование складской сети в крупной организации общественного питания. 3. Особенности формирования складской сети в сфере ресторанного дела. 4. Управление технологическим процессом в общепите.	
3.	Управление информационными потоками в сфере ресторанных услуг	2	1	<i>Семинар 7. «Информационная составляющая предприятий ресторанного хозяйства»</i> <i>Вопросы подготовки:</i> 1. Контроль над сферой деятельности предприятий ресторанного хозяйства. 2. Точность в расчетах за услуги. 3. Безопасность бизнеса. 4. Качество услуг. 5. Время обработки заказов и лояльность клиентов. 6. Точность выполнения заказов. 7. Внедрение «клубной» системы идентификации как фактор репутации бизнеса.	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
		2	1	<i>Семинар 8. «Внешние информационные потоки в сфере ресторанных услуг»</i> <i>Вопросы подготовки:</i> 1. Нормативно-правовая база. 2. Статистические данные: динамика количества ресторанов, динамика общего количества посадочных мест, анализ ценовой политики ресторанов, динамики прибыли и др. 3. Конъюнктура рынка: соотношение спроса и предложения на ресторанные услуги, емкость рынка, уровень цен, темпы	

			инфляции, степень конкуренции и др. 4. Инновации в сфере ресторанных услуг. 5. Структура доходов и расходов, доля рынка конкурента, конкурентные преимущества. 6. Общеэкономическое развитие сферы ресторанных услуг	
		2	Семинар 9. «Внутренние информационные потоки в сфере ресторанных услуг» Вопросы подготовки: 1. Информация бухгалтерской отчетности ресторанов. 2. Информация управленческого учета ресторана. 3. Финансовая информация. 4. Информация о ходе выполнения научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ, результатах разрабатываемых и внедряемых инвестиционных проектов их технической и экономической эффективности, сроках завершения инвестиционных проектов. нормативно-плановые показатели, связанные с финансовым развитием ресторанов.	
	Итого	1 8	4	

7. Содержание лабораторных занятий

Учебным планом направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» не предусмотрено проведение лабораторных занятий по дисциплине «Менеджмент ресторанных услуг».

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы		Форма СРС	Формируемые компетенции
		о	з		
1	Введение в управление закупками в сфере системы общественного питания	12	20	Изучение литературы, конспектирование, подготовка к практическим/семинарским занятиям, подготовка реферата, подготовка к тестированию, подготовка доклада и презентации	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
2	Эволюция концепции «Supply Chain Management			Изучение литературы, конспектирование, подготовка к практическим/семинарским занятиям, подготовка реферата, подготовка к тестированию, подготовка доклада и презентации	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
3	Оптимизация операционной деятельности по закупкам			Изучение литературы, конспектирование, подготовка к практическим/семинарским занятиям, подготовка реферата, подготовка к тестированию, подготовка доклада и презентации	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
4	Концепция теории массового обслуживания.			Изучение литературы, конспектирование, подготовка к практическим/семинарским занятиям, подготовка реферата, подготовка к тестированию, подготовка доклада и презентации	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
5	Организация логистической системы в			Изучение литературы, конспектирование, подготовка к практическим/семинарским занятиям, подготовка реферата, подготовка к	ПК-10, ПК-15, ПК-22,

	ресторанном деле.			тестированию, подготовка доклада и презентации	ПК-31, ПК-32, ПК-33
6	Управление технологическим процессом ресторанном деле			Изучение литературы, конспектирование, подготовка к практическим/семинарским занятиям, подготовка реферата, подготовка к тестированию, подготовка доклада и презентации	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
7	Информационная составляющая предприятий ресторанного хозяйства			Изучение литературы, конспектирование, подготовка к практическим/семинарским занятиям, подготовка реферата, подготовка к тестированию, подготовка доклада и презентации	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
8	Внешние информационные потоки в сфере ресторанных услуг	12	20	Изучение литературы, конспектирование, подготовка к практическим/семинарским занятиям, подготовка реферата, подготовка к тестированию, подготовка доклада и презентации	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
9	Внутренние информационные потоки в сфере ресторанных услуг	12	20	Изучение литературы, конспектирование, подготовка к практическим/семинарским занятиям, подготовка реферата, подготовка к тестированию, подготовка доклада и презентации	ПК-10, ПК-15, ПК-22, ПК-31, ПК-32, ПК-33
	Итого	36	60		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности студента в рамках дисциплины «Менеджмент ресторанных услуг» используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании «Положения о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса».

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о балльно-рейтинговой системе.

При изучении дисциплины «Менеджмент ресторанных услуг» предусмотрены проведение трех контрольных работ в форме тестирования, защита одного реферата, подготовка докладом с презентацией на семинарские занятия.

За эти контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов, согласно таблице:

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Реферат	1	12	20
Тестирование	3	18	30
Доклад с презентацией	5	30	50
Итого:		60	100

Завершающим итогом изучения дисциплины «Менеджмент ресторанных услуг» является зачет, для получения которого необходимо выполнить перечисленные в таблице задания, за которые студент может получить максимальное количество баллов - 100 баллов, и минимальное количество баллов – 60 балл. Студент, набравший за все контрольные точки в сумме более 60

баллов, получает зачет по предмету. В случае набора менее 60 баллов зачет студенту не проставляется.

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Менеджмент ресторанных услуг» разработаны согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформлены отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1 Основная литература

При изучении дисциплины «Менеджмент ресторанных услуг» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Бондаренко, В.В. Менеджмент. Введение в профессию (для бакалавров) [Электронный ресурс] : учебник / В.В. Бондаренко, В.А. Юдина .— Москва : КноРус, 2015 .— 284 с. — ISBN 978-5-406-02905-3	ЭБС «Book.ru» http://www.book.ru/book/915870 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Тебекин, А.В. Менеджмент организации [Электронный ресурс] : учебник / А.В. Тебекин, Б.С. Касаев .— Москва : КноРус, 2011 .— 424 с. — ISBN 978-5-406-00744-0	ЭБС «Book.ru» http://www.book.ru/book/908973 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов (для бакалавров) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.И. Кабушкин .— Москва : КноРус, 2013 .— 413 с. — ISBN 978-5-406-00988-8	ЭБС «Book.ru» http://www.book.ru/book/914454 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
4. Дробышева, Л.А. Экономика, маркетинг, менеджмент / Дробышева Л.А. — Moscow : Дашков и К, 2012. — Экономика, маркетинг, менеджмент [Электронный ресурс] / Дробышева Л. А. - М. : Дашков и К, 2012. — ISBN 978-5-394-01523-6	ЭБС «Консультант студента» http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394015236.html Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
5. Юкаева, В.С. Менеджмент / Юкаева В.С. — Moscow : Дашков и К, 2014 .— Менеджмент [Электронный ресурс] / Юкаева В. С. - М. : Дашков и К, 2014. — ISBN 978-5-394-00632-6	ЭБС «Консультант студента» http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394006326.html Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

11.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Бондаренко В.В., Юдина В.А., Алехина О.Ф. Менеджмент организации. Введение в специальность .— Москва : КноРус, 2015 .— 232 .— ISBN 978-5-406-03980-9	ЭБС «Book.ru» http://www.book.ru/book/918928 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Максимцов, Михаил Михайлович. Современный менеджмент : Учебник .— Москва ; Москва : Вузовский	ЭБС «Znaniium.com» http://znaniium.com/go.php?id=23296

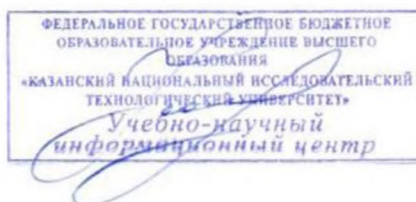
учебник : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2012 .— 299 с. — ISBN 978-5-9558-0160-5	Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Кукушкина, Вера Владимировна . Введение в специальность. Менеджмент : Учебник .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2012 .— 252 с. — ISBN 978-5-16-004168-1	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/go.php?id=237760 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3 Переверзев, Марель Петрович . Менеджмент : Учебник .— 2, доп. и перераб. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2013 .— 330 с. — ISBN 978-5-16-003239-9 .	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/go.php?id=353149 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
4. Шеметов, Петр Васильевич . Менеджмент: управление организационными системами [Учебники] : учеб. пособие по спец. "Менеджмент организации" .— М. : Омега-Л, 2013 .— 407 с. : ил. — (Высшая школа менеджмента) .	1 экз. в УНИЦ КНИТУ
5. Шапкин, Александр Сергеевич . Теория риска и моделирование рискованных ситуаций [Учебники] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. "Экономика" и "Менеджмент" .— 6-е изд. — М. : Дашков и К°, 2014 .— 879 с. — (Учебные издания для бакалавров) .— Библиогр.: с.865-871 (123 назв.).	16 экз. в УНИЦ КНИТУ
6. Тихомирова, Ольга Геннадьевна . Менеджмент организации: теория, история, практика : Учебное пособие .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 .— 256 с. — ДЛЯ СТУДЕНТОВ ВЫСШИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ .— ISBN 978-5-16-005014-0	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/go.php?id=420361 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

11.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Менеджмент ресторанных услуг» использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ. — <http://ruslan.kstu.ru/>
2. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ — режим доступа: <http://ft.kstu.ru/ft/>
3. ЭБС «Книга Фонд» — <http://www.knigafund.ru>
4. ЭБС «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru/book/>
5. ЭБС «Znanium.com». - <http://znanium.com/>
6. ЭБС «Book.ru» - <http://www.book.ru/>

Согласовано:
Зав. сектором ОКУФ



И.И.Усольцева

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины «Менеджмент ресторанных услуг» на лекционных и практических занятиях используются мультимедийные средства.

13. Образовательные технологии

Учебным планом подготовки магистрантов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по дисциплине «Менеджмент ресторанных услуг» проведение занятий в интерактивной форме не предусмотрено.

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Менеджмент ресторанных услуг»

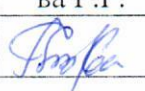
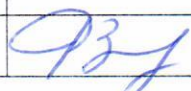
По направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

для набора обучающихся 2019 года

форма обучения очная/заочная

пересмотрена на заседании кафедры Менеджмента и предпринимательской деятельности

№ п/п	Дата переутверждения РП (протокол заседания кафедры № <u>6</u> от <u>15.05.2019</u>)	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработчика РП Стрекалова Г.Р.	Подпись заведующего кафедрой Зинурова Р.И.	Подпись начальника УМЦ Китаева Л.А.
		есть*	Нет			

* Пункт Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. eLIBRARY.RU- режим доступа: [www. elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)

2.Гарант-режим доступа: [www. garant.ru](http://www.garant.ru)

3.ЭСМ (Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент») Режим доступа: ecsocman.hse.ru

*Внесены дополнения в пункт Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Лицензированное и свободно распространяемое ПО, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Менеджмент ресторанных услуг»

MSOffice 2010-2016 Standard от 08.11.2016 № 16/2189/Б