

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Томский государственный педагогический университет»
(ТГПУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Декан ТЭФ

Е.В. Колесникова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Менеджмент в сфере ресторанного бизнеса

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) утверждена на заседании кафедры проектного менеджмента «01» сентября 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена учебно-методической комиссией факультета «01» сентября 2025 г.

1. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОП)

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.01
1.1	Дисциплины (модули) и практики, содержательно связанные с данной дисциплиной (модулем):
1.1.1	Бизнес-планирование и прогнозирование в ресторанном бизнесе
1.1.2	Инновационные технологии и эстетика в сервисе ресторанного бизнеса
1.1.3	Логистика в сфере ресторанного бизнеса
1.1.4	Профессиональная этика и этикет в ресторанном бизнесе
1.1.5	Управление качеством продукции в ресторанном бизнесе
1.1.6	Компьютерная графика в сервисе ресторанного бизнеса
1.1.7	Компьютерное моделирование и дизайн интерьера предприятий ресторанного бизнеса

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-8 Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ИПК-8.1 Использует в практической работе современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда ИПК-8.2 Выполняет деятельность и (или) демонстрирует элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполняет задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Знать: -программу учебного предмета. Уметь: -выполнять деятельность, предусмотренную программой учебного предмета. Владеть: -материалом учебного предмета, курса, дисциплины.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними ИУК-2.2 Предлагает оптимальные с точки зрения результатов способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИУК-2.3 Планирует и решает задачи, при необходимости вносит коррективы в способы достижения результатов ИУК-2.4 Представляет результаты проекта, предлагает возможности его использования	Знать: -действующие правовые нормы; Уметь: -определять круг задач в рамках поставленной цели; -выбирать оптимальные способы решения задач; Владеть: -оптимальными способами решения задач.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ)

№ п/п	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Всего часов	ПП
Раздел 1. Содержание и категории менеджмента в сфере ресторанного бизнеса				
1.1	Основные категории и понятия в сфере ресторанного бизнеса. Менеджмент и управление. Основные категории и понятия. Классификация подходов к определению понятия менеджмент. /Ср/	4	8	—
Раздел 2. Практическая организация деятельности предприятий общественного питания.				
2.1	Концепция развития предприятий общественного питания. Организационно-правовые, нормативные аспекты деятельности предприятий общественного питания. /Лек/	4	1	—
2.2	Концепция развития предприятий общественного питания. Организационно-правовые, нормативные аспекты деятельности предприятий общественного питания. /Лаб/	4	1	—
2.3	Концепция развития предприятий общественного питания. Организационно-правовые, нормативные аспекты деятельности предприятий общественного питания. /Ср/	4	8	—
Раздел 3. Продвижение продукции и услуг предприятий общественного питания.				
3.1	Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация производства продукции общественного питания. /Лек/	4	1	—

3.2	Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация производства продукции общественного питания. /Лаб/	4	1	–
3.3	Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация производства продукции общественного питания. Технологии в ресторанном бизнесе. /Ср/	4	8	–
Раздел 4. Общая характеристика организации общественного питания.				
4.1	Понятие организации общественного питания. Основные признаки организации общественного питания. Организация общественного питания как юридическое лицо. Стейкхолдеры и развитие организационных форм. Оптимальные размеры предприятий общественного питания: эффекты «экономии на масштабе производства» и «издержки бюрократического контроля», теория трансакционных издержек. /Ср/	4	8	–
4.2	Понятие организации общественного питания. Основные признаки организации общественного питания. Организация общественного питания как юридическое лицо. Стейкхолдеры и развитие организационных форм. Оптимальные размеры предприятий общественного питания: эффекты «экономии на масштабе производства» и «издержки бюрократического контроля», теория трансакционных издержек. /Лаб/	4	2	–
Раздел 5. Цели управления ресторанным бизнесом.				
5.1	Цели, целеполагание. Иерархия целей. /Лек/	4	1	–
5.2	Цели, целеполагание. Иерархия целей. Управление по целям в сфере ресторанного бизнеса. Классификация целей управления. Характеристика SMART целей: конкретность, измеримость, достижимость, реалистичность, определенный период времени. Миссия организации. Основные компоненты миссии: перспектива, предназначение, ценности, базовые цели и ключевые показатели. /Ср/	4	8	–
Раздел 6. Функции управления в сфере ресторанного бизнеса. Мотивация в менеджменте ресторанного бизнеса.				
6.1	Функции менеджмента: общие представления. Управление в сфере ресторанного бизнеса как единый процесс. /Лек/	4	1	–
6.2	Функции менеджмента: общие представления. Управление в сфере ресторанного бизнеса как единый процесс. Функция планирования. Функция организации. Функция контроля. Эволюция взглядов на мотивацию. Иерархия (пирамида) потребностей А. Маслоу. Концепция ERG Альдерфера. Теория потребностей МакКлелланда. Двухфакторная теория Ф. Герцберга. Теория ожиданий В. Врума. Теория справедливости С. Адамса. Теория мотивации Портера-Лоулера. /Ср/	4	10	–
Раздел 7. Структура предприятий общественного питания.				
7.1	Понятие организационной структуры. Формирование структуры. Принцип иерархии организации. Принцип специализации. Принцип нормы управляемости. Принцип централизации и децентрализации. Принцип правовой регламентации. Принцип департаментализации. Линейные и линейно-штабные структуры. Функциональные и линейно-функциональные структуры. Матричные и проектные структуры. Сетевые структуры. /Ср/	4	10	–

Примечание: ПП – практическая подготовка.

4. ТРУДОЁМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ, САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ФОРМАМ КОНТРОЛЯ

Объем в зачетных единицах: 2 з.е., в академических часах: 72 акад. час.

Формы контроля в семестрах:

зачеты 4

Вид занятий	Распределение по семестрам (в академических часах)							
	Итого				4			
	РУП		РПД		РУП		РПД	
	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП
Лекции	4	–	4	–	4	–	4	–
Лабораторные работы	4	–	4	–	4	–	4	–
Самостоятельная работа	60	–	60	–	60	–	60	–
Промежуточная аттестация	4	–	4	–	4	–	4	–
Итого часов	72	–	72	–	72	–	72	–

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Учебная литература *

№ п/п	Автор(ы), составитель(и)	Заглавие	Издательство, год, количество страниц
1	Балабанов И. Т.	Инновационный менеджмент: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Питер, 2001. – 303 с.
2	Зигель С., Зигель Л., Лингер Р., Лингер Г., Штиклер В., Гутмайер, пер. Бем Ю. О.	Ресторанный сервис: основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих	Москва: Центрполиграф, 2002. – 287 с.
3	Зигель С., Зигель Л., Лингер Х., Лингер Р., Штиклер Г., Гутмайер В., Бем Ю. О.	Ресторанный сервис : основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих	Москва: Центрполиграф, 2003. – 287 с.
4	Саак А. Э., Якименко М. В.	Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Питер, 2008. – 428 с.
5	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2012. – 246, [1] с.
6	Главчева С. И., Чередниченко Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 205 с.

5.2. Перечень электронных образовательных ресурсов, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения учебной дисциплины (модуля) *

1	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (https://elibrary.ru/)
2	Архив журнала Science (http://www.sciencemag.org/content.by/year#classic)

5.3. Перечень программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства), используемого при осуществлении образовательного процесса по учебной дисциплине (модулю)

1	Офисный пакет Microsoft Office Проприетарное (коммерческое) программное обеспечение на базе операционной системы Windows, включающее текстовый процессор Word, табличный процессор Excel, программу подготовки презентаций PowerPoint и систему управления базами данных Access.
2	Стандартный офисный пакет Свободно распространяемое и/или проприетарное (коммерческое) программное обеспечение, включающее текстовый процессор, табличный процессор, программу подготовки презентаций.
3	Справочно-правовая информационная система Информационная система, программно-информационный комплекс которой включает в себя информационные базы правовой информации (текстов указов, постановлений и решений различных государственных органов, нормативных документов и т.п.) и программные средства, позволяющие специалисту производить поиск, выборку и печать правовой информации.

* Примечание к разделу.

Дата обращения к электронным учебным изданиям (включая электронные издания из электронных библиотечных систем), электронным образовательным ресурсам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам совпадает с датой утверждения рабочей программы учебной дисциплины (модуля).

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

6.1. Учебная аудитория для проведения:

- занятий лекционного типа,
- занятий семинарского (практического) типа,
- групповых и индивидуальных консультаций,
- текущего контроля и промежуточной аттестации.

ОСНАЩЕНИЕ:

Учебная аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, для проведения занятий лекционного типа, практических занятий (семинарского типа), курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Для проведения занятий лекционного типа обучающимся предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

6.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся.**ОСНАЩЕНИЕ:**

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные учебной мебелью. Рабочие места обучающихся оборудованы компьютерной техникой и подключены в локальную вычислительную сеть, в т.ч. с использованием беспроводного Wi-Fi подключения, с возможностью выхода в глобальную сеть Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду.

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ:

Комплект свободно распространяемого программного обеспечения или проприетарного (коммерческого) программного обеспечения, включая

- браузер,
- просмотрщики pdf- и djvu-файлов,
- офисный пакет (в т.ч. текстовый процессор, табличный процессор, программа подготовки презентаций).

6.3. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****7.1. Методические рекомендации для обучающихся по освоению учебной дисциплины (модуля)**

В соответствии с учебным планом дисциплина «Менеджмент в сфере ресторанного бизнеса» изучается студентами в 4 семестре.

Успешное изучение курса требует от студентов посещения лекций, активной работы на семинарах, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

Запись лекции – одна из форм активной самостоятельной работы студентов, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки, формулы, схемы, таблицы. Теория менеджмента как наука использует свою терминологию, категориальный, графический и экономико-математический аппараты, которыми студент должен научиться пользоваться и применять по ходу записи лекции. Культура записи лекции – один из важнейших факторов успешного и творческого овладения знаниями по современным экономическим проблемам общества. Последующая работа над текстом лекции воскрешает в памяти ее содержание. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы студенты имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу.

Лекции в основном нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается также, что студенты приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Семинарское занятие по дисциплине «Менеджмент в сфере ресторанного бизнеса» – важнейшая форма самостоятельной работы студентов над научной, учебной и периодической литературой. Именно на семинарском занятии каждый студент имеет возможность проверить глубину усвоения учебного материала, показать знание категорий, положений и инструментов науки управления, и уметь их применить для аргументированной и доказательной оценки различных общественных и экономических процессов и явлений, происходящих в современном мире. Участие в семинаре позволяет студенту соединить полученные теоретические знания с решением конкретных практических управленческих задач и моделей в области экономики, давать оценку экономическим и общественным явлениям, происходящим в стране и мире.

Семинарские занятия в равной мере направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения теоретических и прикладных задач, выработку навыков интеллектуальной работы, а также ведения дискуссий. Конкретные пропорции разных видов работы в группе, а также способы их оценки, определяются преподавателем, ведущим занятия.

При изучении каждой темы особое внимание следует уделять как количественным, так и качественным приемам, используемым при решении задач.

Для выполнения письменных домашних заданий студентам необходимо внимательно прочитать соответствующий раздел учебника и проработать аналогичные задания, рассматриваемые преподавателем на семинарских занятиях.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой, статистическими данными, информацией об экономических и общественных событиях в России.

Основной формой итогового контроля и оценки знаний студентов по дисциплине «Менеджмент в сфере ресторанного бизнеса» является зачет (4 семестр). На зачете студенты должны продемонстрировать не только теоретические знания, но и практические навыки пользования инструментарием теории менеджмента, поэтому на итоговом контроле помимо теоретических вопросов студенту предлагается выполнить практическое задание.

Постоянная активность на занятиях, готовность ставить и обсуждать актуальные проблемы курса – залог успешной работы и положительной оценки.

**8. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Представлены в Приложении.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) составлена в соответствии с учебным планом, федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Разработчик(и) рабочей программы учебной дисциплины (модуля):

Кузнецов Павел Михайлович, к. филол. н., доцент

**ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Менеджмент в сфере ресторанного бизнеса

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная