

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.09.2024 09:22:26
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

**Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»**



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель Г.Л. Авагян



Кафедра экономики и управления

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2020 г.**

**Б1.В.ДВ.02.02 МОДЕЛИРОВАНИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ В СФЕРЕ
РЕСТОРАННОГО ДЕЛА**

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Джум Т.А. к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова
2. Елисеева Е.А. генеральный директор ООО «Бондюэль-Кубань»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела»:

Цель изучения дисциплины – дать основы знаний в области Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела различных типов, обучить бизнес-моделированию процессов в организации, принципам разработки процессов оптимизации деятельности организации. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать эффективные бизнес-модели и оптимизировать процессы в деятельности существующих предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины – овладеть методами анализа и синтеза, оптимизации развития предприятия общественного питания как самоорганизующейся системы; уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов; приобрести навыки решения практических задач в единстве всех бизнес-процессов: логистики, производства и продаж; опираться на современное бизнес-моделирование предприятий при поиске путей вывода предприятия общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста, путем оптимизации и моделирования процессов протекающих в организации.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

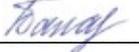
Составитель:



К. С. Приходько, к.э.н., доцент кафедры экономики и управления

—
(подпись)

Рабочая программа рекомендована к утверждению кафедрой экономики и управления
Протокол от «28» марта 2019 г. № 9

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент  И.В. Балашова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Заведующая кафедрой торговли
и общественного питания, к.э.н., доцент  С.Н. Диянова
(подпись)

Протокол заседания Учебно-методического совета от « 18» апреля 2019 г. № 6

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	12
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	18
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	25
Лист регистрации изменений.....	30

Приложения:

А Образец экзаменационного билета

Б Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Дать основы знаний в области Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела различных типов, обучить бизнес-моделированию процессов в организации, принципам разработки процессов оптимизации деятельности организации. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать эффективные бизнес-модели и оптимизировать процессы в деятельности существующих предприятий общественного питания.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Владеть методами анализа и синтеза, оптимизации развития предприятия общественного питания как самоорганизующейся системы;
2. Уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов;
3. Приобрести навыки решения практических задач в единстве всех бизнес-процессов: логистики, производства и продаж;
4. Опирается на современное бизнес-моделирование предприятий при поиске путей вывода предприятия общественного питания из кризиса;
5. Обеспечение его устойчивого экономического роста, путем оптимизации и моделирования процессов протекающих в организации

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Для успешного освоения дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела», студент должен:

1. Знать: правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; правила организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания (ОК-3; ПК-5; ПК-14; ПК-16; ПК-22).

2. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ОК-3; ПК-5; ПК-14; ПК-16; ПК-22).

3. Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки

здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; правилами осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ОК-3; ПК-5; ПК-14; ПК-16; ПК-22).

Изучение дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» необходимо для дальнейшего выполнения выпускной квалификационной работы.

4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	144		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	42,25	10,25	28,25
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	42		28
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные	14 (4)	4 (2)	8 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные (Ин)	28 (8)	6 (2)	20 (8)
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	101,75	133,75	115,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	101,75	130	115,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)		3,75	-

1.5. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с видом профессиональной деятельности согласно учебного плана, на который ориентирована программа бакалавриата, должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные (ПК) компетенции:

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

Знать: моделирование бизнес-процессов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

Уметь: осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

Владеть: методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

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

Знать: моделирование бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия общественного питания

Уметь: определять цели и ставить задачи отделу продаж по моделированию бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж

Владеть: навыками контроля бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания

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

Знать: основные источники информации в области моделирования бизнес-процессов развития потребительского рынка

Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области моделирование бизнес-процессов развития потребительского рынка

Владеть: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области моделирование бизнес-процессов и развития потребительского рынка

ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

Знать: порядок планирования стратегии моделирования бизнес-процессов развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

Уметь: моделировать и планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

Владеть: навыками моделирование бизнес-процессов и планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине в виде следующих работ: устный опрос, контрольная работа, тест, реферат.

Промежуточная аттестация - зачет;

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7. Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им.Г.В.Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Теоретические основы бизнес-моделирования на предприятиях. Применение технологий бизнес-моделирования предприятия	Роль планирования финансово-экономической деятельности предприятий. Бизнес-план, как метод осуществления финансово-экономической деятельности предприятия. Бизнес-моделирование главного бизнес-процесса предприятия. Организация взаимодействия между бизнес-процессами предприятия. Анализ и контроль эффективности постоянных и переменных затрат на реализацию бизнес-процессов. Формирование и анализ отчетности по бизнес-процессам предприятия. Установка персональной ответственности за эффективность протекания бизнес-процессов и их подпроцессов на предприятии. Анализ и всесторонняя оценка эффективности бизнес-процессов на предприятии, их регулярная оптимизация.	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-16	Лекция, собеседование, практическое занятие (форум), тестирование (входной контроль), самостоятельная работа студентов,
Тема 2. Государственное регулирование деятельности предприятия общественного питания.	Особенности деятельности предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания и организация обслуживания в них. Производственный процесс на предприятии. Организационная структура службы маркетинга на предприятии.	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-16	Интерактивная лекция, собеседование, практическое занятие (форум), тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Разработка бизнес-плана «Организация предприятия общественного питания» и	Резюме. Описание фирмы. Товары и услуги. Помещение и оборудование. Маркетинг. План производства. Организационный план. Финансовый план. Участие в разработке и реализации стратегии развития закупок. Разработка и внедрение единой политики закупок. Организация разработки, внедрения и анализа единого ассортиментного перечня закупок. Организация взаимодействия бизнес-процесса «Логистика» с другими бизнес-процессами	ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-16	Интерактивная лекция, собеседование, практические занятия, дискуссия, круглый стол, самостоятельная работа студентов

«Логистика» на предприятии общественного питания	<p>предприятия. Разработка и организация внедрения методик поиска, выбора и оценки поставщиков, договорной работы с ними. Разработка методики и организация мониторинга рынка поставок. Анализ и контроль эффективности затрат на закупки и хранение продуктов, товаров, расходных материалов.</p> <p>Организация и контроль правильности протекания единого цикла поставок и движения продуктов внутри предприятия по точкам производства и продаж. Анализ отчетности по логистическим процессам, планирование и организация проведения инвентаризаций.</p>		
<p>Тема 4. Разработка бизнес-процесса «Производство» и «Продажи» на предприятии общественного питания назначением.</p>	<p>Участие в разработке и реализации стратегии развития производства. Организация взаимодействия бизнес-процесса «Производство» с другими бизнес-процессами предприятия.</p> <p>Оптимизация ассортиментного перечня производимой продукции по критериям качества, продаваемости и себестоимости. Планирование и контроль затрат на реализацию производственных процессов. Разработка, организация внедрения и реализация процедур контроля качества и безопасности производства блюд и услуг, соблюдения технологических и калькуляционных карт. Разработка и организация внедрения процедур контроля сохранности и правильного расходования продуктов в ходе производственных процессов предприятия. Определение содержания и организация документооборота по бизнес-процессу «Производство» на предприятии.</p> <p>Участие в разработке и реализации стратегии развития продаж на предприятии. Участие в разработке и внедрение единой политики продаж. Организация разработки и внедрения единого ассортиментного перечня продаж блюд, товаров и услуг, его регулярная оптимизация по критерию максимизации доходности. Организация взаимодействия бизнес-процесса «Продажи» с другими бизнес-процессами предприятия.</p>	<p>ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-16</p>	<p>Интерактивная лекция, собеседование, практические занятия, дискуссия, тестирование, самостоятельная работа студентов</p>
<p>Тема 5. Разработка бизнес-процесса «Маркетинг» и «Прием и обслуживание» на</p>	<p>Участие в разработке и реализации стратегии маркетинга на предприятии. Участие в разработке бренда предприятия. Участие в регулярной оптимизации единых ассортиментных перечней закупок и продаж. Анализ состояния и тенденций развития целевой аудитории потенциальных гостей.</p> <p>Организация продвижения на рынке бренда и продукции предприятия. Организация поиска и обработки маркетинговой информации по профилю</p>	<p>ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-16</p>	<p>Интерактивная лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов</p>

<p>предприятия общественного питания</p>	<p>деятельности предприятия. Выбор (изменение) и удержание целевой аудитории гостей. Организация выбора (разработки), внедрения и эффективного применения системы обеспечения и поддержки лояльности гостей.</p> <p>Выбор (разработка) стандартов приёма и обслуживания гостей в соответствии с выбранной целевой аудиторией и форматом предприятия. Организация приёма гостей в соответствии с установленными на предприятии стандартами обслуживания.</p> <p>Организация обучения и повышения квалификации контактного персонала предприятия в части обеспечения выполнения установленных стандартов обслуживания. Проведение регулярных исследований и анализ удовлетворённости гостей качеством обслуживания, тенденций изменения их потребностей.</p>		
<p>Тема 6. Осуществление операционного и финансового планирования деятельности предприятия общественного питания</p>	<p>Участие в стратегическом планировании деятельности и развития предприятия.</p> <p>Разработка состава, содержания и форм операционных и финансовых планов (бюджетов) деятельности предприятия, организация их разработки и утверждения. Разработка и организация исполнения линейки процесса планирования на оперативный горизонт.</p> <p>Разработка годовых планов операционной деятельности предприятия с разбивкой по кварталам и месяцам. Разработка годовых финансовых планов (бюджетов) с разбивкой по кварталам и месяцам. Оценка необходимых расходов по инвестиционной и финансовой деятельности предприятия и участие в разработке соответствующих планов.</p>	<p>ОПК-1 ПК-10 ПК-15 ПК-16</p>	<p>Лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов</p>

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- тестирование.
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивная лекция;
- форумы;
- круглые столы;
- дискуссии.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Литература

Основная литература:

1. Цифровая экономика: управление электронным бизнесом и электронной коммерцией : монография / Л.В. Лапидус. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 381 с. — (Научная мысль). — ISBN 978-5-16-013607-3. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=344082>
2. Электронная коммерция : учебник / Л.А. Брагин, Г.Г. Иванов, А.Ф. Никишин, Т.В. Панкина. - М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. - 192 с.: ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0507-4. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=355539>
3. Электронная коммерция : учебное пособие / И. Е. Быстренина. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. - 90 с. - ISBN 978-5-394-03372-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=353615>

Нормативно-правовые документы:

1. Об информации, информационных технологиях и о защите информации» Федеральный закон от 27.07.2006 N 149-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/law/podborki/informacionnaya_sistema/
2. Положение «О процедурах, подлежащих применению при утверждении споров о доменных именах». Утверждено координационным центром национального домена сети Интернет от 20.09.2012- Режим доступа: <http://ecommercelaw.ru/o-procedurah-podlezhashhih-primeneniju-pri-vozniknovenii-sporov-o-domennyh-imenah.html>
3. ГОСТ Р ИСО/МСЭК 10746-3-2001 Информационная технология. Взаимосвязь открытых систем. Управление данными и открытая распределенная разработка. Часть 3. Архитектура.- М: Госстандарт России, 2001.-17с.

Дополнительная литература:

1. Дятлов, С. А. Информационно-сетевая экономика: структура, динамика, регулирование : монография / С.А. Дятлов, В.П. Марьяненко, Т.А. Селищева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 414 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-010676-2.- Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=344434>

2. Кобелев, О. А. Электронная коммерция : учебное пособие / О. А. Кобелев ; под ред. проф. С. В. Пирогова. — 5-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 682 с. - ISBN 978-5-394-03474-9. –Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358562>
3. Меняев, М. Ф. Цифровая экономика предприятия : учебник / М.Ф. Меняев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 369 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045031. - ISBN 978-5-16-015656-9. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=359324>

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России»
<http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systems.ru>

4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. ЭБС «Лань» Книжная коллекция «Инженерно-технические науки»
www.e.lanbook.com
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
5. Видеолекции <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>
7. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-engineering-meniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Рестораны Москвы – www.menu.ru
7. Восточные кухни – www.susi.ru
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала»
<http://vrgteu.ru>
9. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее,

дополнительное <http://window.edu.ru/>

10. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

Тема 4. Разработка бизнес-процесса «Производство» и «Продажи» на предприятии общественного питания назначением.

Литература: О-1, 2,3; НПД-7,8,9,10,11; Д-1,2,4,7.

Дискуссионные вопросы

1. Участие в разработке и реализации стратегии развития производства.
2. Организация взаимодействия бизнес-процесса «Производство» с другими бизнес-процессами предприятия.
3. Оптимизация ассортиментного перечня производимой продукции по критериям качества, продаваемости и себестоимости.
4. Планирование и контроль затрат на реализацию производственных процессов.
5. Разработка, организация внедрения и реализация процедур контроля качества и безопасности производства блюд и услуг, соблюдения технологических и калькуляционных карт.
6. Разработка и организация внедрения процедур контроля сохранности и правильного расходования продуктов в ходе производственных процессов предприятия.
7. Определение содержания и организация документооборота по бизнес-процессу «Производство» на предприятии.
8. Участие в разработке и реализации стратегии развития продаж на предприятии.
9. Участие в разработке и внедрение единой политики продаж.
10. Организация разработки и внедрения единого ассортиментного перечня продаж блюд, товаров и услуг, его регулярная оптимизация по критерию максимизации доходности.
11. Организация взаимодействия бизнес-процесса «Продажи» с другими бизнес-процессами предприятия.

Вопросы для самоконтроля

1. Назовите стратегии развития производства.?
2. Перечислите требования взаимодействия бизнес-процесса «Производство» с

другими бизнес-процессами предприятия.

3. Назовите требования к планированию и контролю затрат на реализацию производственных процессов.

4. Каковы требования к разработке, организации внедрения и реализации процедур контроля качества и безопасности производства блюд и услуг, соблюдения технологических и калькуляционных карт.

5. Каковы требования к содержанию и организации документооборота по бизнес-процессу «Производство» на предприятии.

6. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?

8. Что определяет реализация стратегии развития продаж на предприятии?

9. Каково участие в разработке и внедрение единой политики продаж.?

Задания для самостоятельной работы

1. Ознакомиться с условиями организации взаимодействия бизнес-процесса «Производство» с другими бизнес-процессами предприятия.

2. С использованием литературных источников ознакомиться с возможными процедурами контроля качества и безопасности производства блюд и услуг, соблюдения технологических и калькуляционных карт.

3. С использованием литературных источников ознакомиться с возможными методами организации внедрения процедур контроля сохранности и правильного расходования продуктов в ходе производственных процессов предприятия.

4. С использованием литературных источников ознакомиться с организацией разработки и внедрения единого ассортиментного перечня продаж блюд, товаров и услуг, его регулярная оптимизация по критерию максимизации доходности.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 2.

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*,			Форма текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы / часы									
					лекции	практические занятия								
Семестр 8														
Тема 1. Теоретические основы бизнес-моделирования на предприятиях. Применение технологий бизнес-моделирования предприятия	2	4	-	6	-	Ф/2	-	-	-	-	Лит., С., Т., Ф.	15	-	Входной контроль, доклад, тест, собеседование, форум
Тема 2. Государственное регулирование деятельности предприятия	2	4	-	6	ИЛ/2	Ф/2	-	-	-	-	Лит., С., Т., Ф.	15	-	Доклад, тест, собеседование, форум

общественного питания.														
Тема 3. Разработка бизнес-плана «Организация предприятия общественного питания» и «Логистика» на предприятии общественного питания	2	4	-	6	ИЛ/ 2	Д/2, КС/2	-	-	-	-	Лит., С., Д., ИДЗ., КС.	15	-	Проверка ИДЗ, собеседование, дискуссия, круглый стол
Тема 4. Разработка бизнес-процесса «Производство» и «Продажи» на предприятии общественного питания назначением.	2	4	-	6		-	-	-	-	-	Лит., С., Д., Т., ТК.	16	-	Проверка ПС, тест, собеседование, дискуссия, контрольная работа №1 (тест)
Тема 5. Разработка бизнес-процесса «Маркетинг» и «Прием и обслуживание» на предприятии общественного питания	2	6	-	8		-	-	-	-	-	Лит., С. Т.	20	-	Собеседование, тест
Тема 6. Осуществление	4	6	-	10	-	-	-	-	-	-	Лит., С,	20,75	-	Собеседование, контрольная

операционного и финансового планирования деятельности предприятия общественного питания											<i>T, ТК.</i>			<i>работа №2</i>
Итого:	14	28		42	4	8	-	0,25				101,75		
Курсовая работа	-	-	-	-			-					-	-	
Зачет	-	-	-	-			-					-		
Всего по дисциплине	14	28		42			-	0,25				101,75		144

Тематический план дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 4.

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*,			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катг	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Катгэкз				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы / часы									
					лекции	практические занятия								
Семестр 8														
Тема 1. Теоретические основы бизнес-моделирования на предприятиях.	2	2	-	4	-	Ф/2	-	-	-	-	Лит., С., Т., Ф.	20	-	<i>Входной контроль, доклад, тест, собеседование, форум</i>

Применение технологий бизнес-моделирования предприятия														
Тема 2. Государственное регулирование деятельности предприятия общественного питания.	2	2	-	4	ИЛ/ 2	-	-	-	-	-	Лит., С., Т., Ф.	20	-	Доклад, тест, собеседование, форум
Тема 3. Разработка бизнес-плана «Организация предприятия общественного питания» и «Логистика» на предприятии общественного питания	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., С., Д., ИДЗ.	20	-	Проверка ИДЗ, собеседование, дискуссия, круглый стол
Тема 4. Разработка бизнес-процесса «Производство» и «Продажи» на предприятии общественного питания назначением.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., С., Д., Т., ТК.	22	-	Проверка ПС, тест, собеседование, дискуссия, контрольная работа №1 (тест)

Тема 5. Разработка бизнес-процесса «Маркетинг» и «Прием и обслуживание» на предприятии общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., С. Т.</i>	22	-	<i>Собеседование, тест</i>
Тема 6. Осуществление операционного и финансового планирования деятельности предприятия общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<i>Лит., С, Т, ТК.</i>	26	-	<i>Собеседование, тест контрольная работа №2</i>
Итого:	4	6		10	2	2	-	0,25				130	3,75	
Курсовая работа	-	-	-	-			-					-	-	
Зачет	-	-	-	-			-					-		
Всего по дисциплине	4	6		10			-	0,25				130	3,75	144

Тематический план изучения дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 4.

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*,			Фор текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
Семестр 8														
Тема 1. Теоретические основы бизнес-моделирования на предприятиях. Применение технологий бизнес-моделирования предприятия	2	4	-	6	-	Ф/2	-	-	-	-	Лит., С., Т., Ф.	15	-	Входной контроль, доклад, тест, собеседование, форум
Тема 2. Государственное регулирование деятельности предприятия общественного питания.	2	4	-	6	ИЛ/2	Ф/2	-	-	-	-	Лит., С., Т., Ф.	20	-	Доклад, тест, собеседование, форум
Тема 3. Разработка бизнес-плана	2	4	-	6	ИЛ/2	Д/2, КС/2	-	-	-	-	Лит., С., Д., ИДЗ.,	20	-	Проверка ИДЗ, собеседование, дискуссия, круглый

«Организация предприятия общественного питания» и «Логистика» на предприятии общественного питания											<i>КС.</i>			<i>стол</i>
Тема 4. Разработка бизнес-процесса «Производство» и «Продажи» на предприятии общественного питания назначением.	2	4	-	6		-	-	-	-	-	Лит., С., Д., Т., ТК.	20	-	<i>Проверка ПС, тест, собеседование, дискуссия, контрольная работа №1 (тест)</i>
Тема 5. Разработка бизнес-процесса «Маркетинг» и «Прием и обслуживание» на предприятии общественного питания	-	4	-	4		-	-	-	-	-	Лит., С. Т.	20	-	<i>Собеседование, тест</i>
Тема 6. Осуществление операционного и финансового планирования деятельности предприятия общественного	-	Лит., С, Т, ТК.	20,75	-	<i>Собеседование, контрольная работа №2</i>									

питания														
Итого:	8	20		28	<i>4</i>	<i>8</i>	-	<i>0,25</i>				<i>115,75</i>		
Курсовая работа	-	-	-	-			-					-	-	
Зачет	-	-	-	-			-					-		
Всего по дисциплине	8	20		28			-	<i>0,25</i>				<i>115,75</i>		<i>144</i>

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) определяются преподавателем, ведущим занятия по дисциплине, эмпирически.

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 5

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
Ф	Подготовка к форуму
Д	Подготовка к дискуссии
КС	Подготовка к круглому столу
С	Подготовка к собеседованию
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит	Работа с литературой
Д	Доклад
ИДЗ	Индивидуальное домашнее задание
ПС	План-схема
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к текущему контролю

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» разработан в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Бизнес-планирование» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Бизнес-планирование», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

Примеры тестов дисциплина «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела», основываясь на знании следующих дисциплин: «Бухгалтерский учет», «Маркетинг продукции и услуг в общественном питании», «Менеджмент предприятий питания», «Экономика предприятий питания».

1. В чем заключается актуальность планирования и контроля:

1. Относится к выходу, осуществлению и входу процесса переработки информации
2. В содержании планов и принятых решения
3. В количественном выражении
4. В отчетности

2. К какому из приведенных определений относится понятие бизнес-планирование

1. Основное назначение, цели и задачи предприятия в удовлетворении потребностей общества
2. Совокупность действий специалистов и руководителей по управлению, определяющих направление, темпы, продукцию и результаты деятельности предприятия на различные периоды времени
3. Набор долгосрочных крупномасштабных действий и решений, намечаемых направлений развития, реализация которых призвана обеспечить достижение перспективных целей
4. **Цель бизнес-план заключается:**
 1. Привлечении инвестиций
 2. Получении максимальной прибыли
 3. Приватизации предприятия
 4. Изучении потребности и емкости рынка
5. **Что такое системный подход:**
 1. Система планирования, контроля; система планов и отчетов
 2. Специфика планов
 3. Содержание планов в процессе принятия
 4. Содержательная и временная интеграция планов

2 Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» учебным планом не предусмотрена.

3 Вопросы к зачету

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену, зачету, зачету с оценкой
1.	Роль планирования финансово-экономической деятельности предприятий.
2.	Бизнес-план, как метод осуществления финансово-экономической деятельности предприятия.
3.	Бизнес-моделирование Главного бизнес-процесса предприятия.
4.	Организация взаимодействия между бизнес-процессами предприятия.
5.	Анализ и контроль эффективности постоянных и переменных затрат на реализацию бизнес-процессов.
6.	Формирование и анализ отчетности по бизнес-процессам предприятия.
7.	Установка персональной ответственности за эффективность протекания бизнес-процессов и их подпроцессов на предприятии.
8.	Организационная структура службы маркетинга на предприятии.
9.	Участие в разработке и реализации стратегии развития закупок.
10.	Организация разработки, внедрения и анализа единого ассортиментного перечня закупок.
11.	Организация взаимодействия бизнес-процесса «Логистика» с другими бизнес-процессами предприятия.
12.	Разработка и организация внедрения методик поиска, выбора и оценки поставщиков, договорной работы с ними.
13.	Разработка методики и организация мониторинга рынка поставок.
14.	Организация и контроль правильности протекания единого цикла поставок и движения продуктов внутри предприятия по точкам производства и продаж.
15.	Анализ отчетности по логистическим процессам, планирование и организация проведения инвентаризаций.
16.	Разработка и организация внедрения процедур контроля движения, сохранности и правильного расходования продуктов по точкам производства и продаж.

17.	Разработка и внедрение критериев и показателей эффективности логистических процессов, регулярная оценка их эффективности и оптимизация.
18.	Участие в разработке и реализации стратегии развития производства.
19.	Организация взаимодействия бизнес-процесса «Производство» с другими бизнес-процессами предприятия.
20.	Оптимизация ассортиментного перечня производимой продукции по критериям качества, продаваемости и себестоимости.
21.	Планирование и контроль затрат на реализацию производственных процессов.
22.	Разработка, организация внедрения и реализация процедур контроля качества и безопасности производства блюд и услуг, соблюдения технологических и калькуляционных карт.
23.	Разработка и организация внедрения процедур контроля сохранности и правильного расходования продуктов в ходе производственных процессов предприятия.
24.	Определение содержания и организация документооборота по бизнес-процессу «Производство» на предприятии.
25.	Участие в разработке и реализации стратегии развития продаж на предприятии.
26.	Организация взаимодействия бизнес-процесса «Продажи» с другими бизнес-процессами предприятия.
27.	Организация работы и повышение эффективности функционирования точек продаж.
28.	Анализ и контроль эффективности затрат на функционирование точек продаж.
29.	Прогнозирование и планирование объёмов продаж за предприятие в целом, по точкам продаж и по категориям блюд, товаров и услуг.
30.	Анализ и оптимизация доходности точек продаж предприятия.
31.	Участие в разработке и реализации стратегии маркетинга на предприятии.
32.	Участие в разработке бренда предприятия.
33.	Участие в регулярной оптимизации единых ассортиментных перечней закупок и продаж.
34.	Анализ состояния и тенденций развития целевой аудитории потенциальных гостей.
35.	Организация продвижения на рынке бренда и продукции предприятия.
36.	Организация поиска и обработки маркетинговой информации по профилю деятельности предприятия.
37.	Выбор (изменение) и удержание целевой аудитории гостей.
38.	Организация выбора (разработки), внедрения и эффективного применения системы обеспечения и поддержки лояльности гостей.
39.	Определение и поддержка индивидуальной (дифференцированной) позиции предприятия на профильном рынке.
40.	Планирование и прогнозирование эффективности маркетинговых мероприятий, направленных на повышение доходности предприятия.
41.	Анализ и контроль эффективности затрат на маркетинговые мероприятия.
42.	Разработка и внедрение критериев и показателей эффективности маркетинговой деятельности предприятия, регулярная оценка эффективности и оптимизация.

43.	Выбор (разработка) стандартов приёма и обслуживания гостей в соответствии с выбранной целевой аудиторией и форматом предприятия.
44.	Организация приёма гостей в соответствии с установленными на предприятии стандартами обслуживания.
45.	Организация обучения и повышения квалификации контактного персонала предприятия в части обеспечения выполнения установленных стандартов обслуживания.
46.	Проведение регулярных исследований и анализ удовлетворённости гостей качеством обслуживания, тенденций изменения их потребностей.
47.	Разработка и организация внедрения процедур контроля соблюдения контактными персоналом установленных на предприятии стандартов приёма и обслуживания гостей.
48.	Организация повышения качества приёма и обслуживания гостей.
49.	Анализ и контроль эффективности затрат на приём и обслуживание гостей.
50.	Разработка и внедрение критериев и показателей эффективности качества приёма и обслуживания гостей.
51.	Участие в стратегическом планировании деятельности и развития предприятия.
52.	Разработка и организация исполнения линейки процесса планирования на оперативный горизонт.
53.	Разработка годовых планов операционной деятельности предприятия с разбивкой по кварталам и месяцам.
54.	Разработка годовых финансовых планов (бюджетов) с разбивкой по кварталам и месяцам.
55.	Оценка необходимых расходов по инвестиционной и финансовой деятельности предприятия и участие в разработке соответствующих планов.
56.	Организация и обеспечение выполнения операционных и финансовых планов предприятия.
57.	Обоснование необходимости и формулирование предложений по коррекции операционных и финансовых планов.
58.	Анализ и всесторонняя оценка эффективности бизнес-процессов на предприятии, их регулярная оптимизация.
59.	Особенности деятельности предприятий общественного питания.
60.	Типы предприятий общественного питания и организация обслуживания в них.
61.	Производственный процесс на предприятии.
62.	Выбор (разработка) стандартов приёма и обслуживания гостей в соответствии с выбранной целевой аудиторией и форматом предприятия.
63.	Анализ отчетности по процессам продаж.
64.	Разработка и внедрение единой политики закупок.
65.	Анализ отчетности по бизнес-процессам предприятия.
66.	Установка персональной ответственности за эффективность протекания бизнес-процессов и их подпроцессов на предприятии.
67.	Анализ и всесторонняя оценка эффективности бизнес-процессов на предприятии, их регулярная оптимизация.
68.	Разработка и организация исполнения линейки процесса планирования на

	оперативный горизонт.
69.	Разработка годовых планов операционной деятельности предприятия с разбивкой по кварталам и месяцам.
70.	Разработка годовых финансовых планов (бюджетов) с разбивкой по кварталам и месяцам.
71.	Оценка необходимых расходов по инвестиционной и финансовой деятельности предприятия и участие в разработке соответствующих планов.
72.	Участие в стратегическом планировании деятельности и развития предприятия.

Практическое задание к зачету

1	<p>Определите, следует ли включать поступивший заказ в оперативный план монопродуктового предприятия. Дано: Предприятие запланировало на короткий период производство и реализацию 8 тыс. единиц продукта по цене 30 руб. за единицу. При этом производственные мощности предприятия остаются незагруженными. Ожидаемые постоянные издержки предприятия не превысят 60 тыс. руб., а переменные издержки в расчете на единицу продукта – 15 руб. Поступил заказ на производство в планируемом периоде дополнительно 500 единиц продукта по цене 21 руб. за единицу. Дополнительный выпуск сопряжен с приобретением специального инструмента на сумму 1200 руб.</p>
2	<p>Определите, целесообразно ли включать поступивший заказ в оперативный план предприятия или же следует отказаться от него. Дано: Плановые расчеты показали, что в планируемом (коротком) периоде у предприятия будут избыточные производственные мощности. Поступило предложение от сторонней организации, пожелавшей арендовать в планируемом периоде неиспользуемые мощности за 10.000 дол. в год. Плановый отдел предприятия рассматривает возможность включения в оперативный план заказа, поступившего со стороны, на сумму 30.000 дол. Для выполнения заказа предприятию потребуется приобрести в планируемом периоде 150 кг материала по цене 20 дол. за 1 кг. Зарплата производственных рабочих, занятых выполнением заказа, планируется в сумме 15.000 дол. Накладные расходы, как ожидается, не превысят 24.000 дол., 2/3 которых – постоянные.</p>
3	<p>Разработайте гибкий бюджет издержек предприятия на короткий период. Проведите анализ отклонений, определитесь с их характером и предложите возможные корректировочные мероприятия. Дано: Предприятие специализируется на выпуске одного вида продукции. Норма расхода материалов на его выпуск первоначально рассчитывалась в размере 10 кг на единицу продукта, а фактически составила – 10,8 кг. Расходы по основной заработной плате были запланированы в сумме 5 д.е. в расчете на единицу продукции, а фактические выплаты составили – 5,75 д.е. Переменные накладные расходы планировались на весь товарный выпуск в сумме 1000 д.е., а фактически сложились в сумме 850 д.е. Постоянные накладные расходы первоначально были установлены в сумме 3000 д.е., а фактически достигли 3200 д.е.</p>
4	<p>Определите, следует ли включать поступивший заказ в оперативный план монопродуктового предприятия. Дано: Предприятие запланировало на короткий период производство и реализацию 4 тыс. единиц продукта по цене 15 руб. за единицу. При этом производственные мощности предприятия остаются незагруженными. Ожидаемые постоянные издержки предприятия не превысят 30 тыс. руб., а переменные издержки в расчете на единицу продукта – 7 руб. Поступил заказ на производство в планируемом периоде дополнительно 250 единиц продукта по цене 11 руб. за единицу. Дополнительный выпуск сопряжен</p>

	с приобретением специального инструмента на сумму 600 руб.
5	Проконтролируйте движение денежной наличности концерна в плановом периоде, рассчитав коэффициент адекватности (достаточности) денежных средств. Дано: Согласно разработанного плана движения денежных средств средства концерна, которые могут быть получены в предстоящем периоде в результате хозяйственной деятельности, ожидаются (в млн д.е.) – 3054, 8; прирост имущества – 2974,7; изменение запасов – 144,1; выплата дивидендов – 672,3.
6	Рассчитать планируемую выработку в день на одного рабочего в день, если в строительной организации планируется за 22 рабочих дня при двухсменной работе бригадой в пять человек планируется выполнить объем работ на сумму 1584 тыс.руб.
7	Объясните возможности применения франчайзинга в России (зарубежными и отечественными компаниями ресторанной индустрии)
8	Может ли предприятие общественного питания иметь много участников канала сбыта? Объясните на примере ресторана, кафе, бара
9	Объясните, как повлияет расширение сетей демократичных ресторанов на развитие регионального рынка услуг в сфере общественного питания
10	Исчислить покупательные фонды населения города, емкость рынка и план товарооборота столовой будущем году на основании следующих данных: -в планируемом году сумма всех доходов населения города составит 48000 млн. руб. -нетоварные расходы - 20% к общей сумме доходов; -спрос приезжего населения - 15% к покупательным фондам местного населения; -объем закупок предприятий, учреждений и организаций - 42 млн. руб. ; -в емкости рынка объем товарооборота столовой составит 5%.
11	Определить план товарооборота 4-х самых крупных предприятий питания области на основании следующих данных: -в предстоящем году сумма фонда оплаты труда населения составит 745 млн. руб. ; -прочие доходы населения - 27% к сумме фонда оплаты труда; -нетоварные расходы - 18% к общей сумме всех доходов населения; -инорайонный спрос - 6% к покупательным фондам населения; - объем закупок организаций, учреждений – 38 млн. руб. - удельный вес товарооборота первого предприятия в емкости рынка составит 8%, второго – 12%, третьего – 15%, четвертого – 7%.
12	В отчетном году все доходы населения области составят 52500 млн. руб.; нетоварные расходы - 22% ко всем доходам населения; инорайонный спрос - 5% к покупательным фондам; объем закупок предприятиями и организациями составит 52,5 млн. руб. В планируемом году предполагается увеличить доходы населения в среднем на 15%; сумма нетоварных расходов возрастет на 5%; инорайонный спрос увеличится на 2%; объем закупок товаров организациями, предприятиями, учреждениями останется на уровне отчетного года. Определить емкость рынка области в планируемом году.
13	Определить численность потребителей кафе по общему выпуску блюд, если за квартал (90 рабочих дней) было продано 60 тыс. блюд. На одного потребителя в среднем приходится 2 блюда. В будущем году за счет развертывания рекламной компании намечено увеличить численность потребителей на 20%.
14	На заводе работает 5200 человек. В планируемом квартале в столовой завода намечено выпустить 720 тыс. блюд (76 рабочих дней). На одного потребителя планируется 2,5 блюда в день.

	Определить численность потребителей столовой по общему выпуску блюд и процент охвата услугами столовой общего количества работающих на заводе.
15	Определить численность потребителей кафе по общему выпуску блюд, в том числе по выпуску 2-х блюд, если за отчетный квартал было реализовано 120 тыс. блюд (90 рабочих дней), в том числе вторых - 70%. На одного потребителя в день приходится 2,2 блюда. В планируемом квартале намечено увеличить численность потребителей на 15% за счет расширения торгового зала, оборудования дополнительного количества посадочных мест.
16	Определить численность потребителей предприятия по средней стоимости покупки на основании следующих данных: розничный товарооборот кафе на квартал (90 рабочих дней) запланирован в размере 2250 тыс. руб.; средняя стоимость одного обеда - 170 рублей.
17	Определить план выпуска обеденной продукции столовой при промышленном предприятии по численности потребителей на основании следующих данных: численность работающих на заводе составляет 7560 человек; услугами столовой в текущем году охвачено 72% общего числа работающих на заводе; В планируемом квартале предполагается увеличить численность потребителей на 20%. Количество блюд, приходящихся на одного потребителя, составит в среднем 2,5 блюда в день. Количество рабочих дней столовой - 76 рабочих дней. Удельный вес I блюд составит 30%, вторых - 42%, сладких - 15%, холодных - 13%.
18	Определить численность потребителей столовой и план товарооборота, если известно, что в учебном заведении обучается 700 студентов, из них услугами столовой пользуется 60%. Столовая работает 265 дней в году. Средняя стоимость одной покупки составит 75 рублей. Удельный вес товарооборота по собственной продукции составит 78% в общем объеме товарооборота. Методические указания.1. Для решения задач по теме: «Покупательные фонды населения и емкость рынка» необходимо знать формулы для определения этих показателей: Покупательные фонды населения = сумма всех доходов населения — сумма нетоварных расходов Емкость рынка = покупательные фонды населения + инорайонный спрос + объем закупок товаров предприятиями и организациями (мелкий опт)
19	Определить сумму торговой наценки. В кафе поступило товаров и сырья на сумму 2250 т. р. Торговая наценка - 60%. НДС согласно законодательству.
20	В ресторане объем реализации собственной продукции за отчетный квартал составил 17340 т. р., покупных товаров - 9465 т. р., стоимость сырья и товаров в отпускных ценах - 18250 т. р. НДС согласно законодательству. Определить сумму и уровень валового дохода.
21	Товар приобретен для реализации из буфета на сумму 1800 т. р., торговая надбавка установлена в размере 20%, торговая наценка - 55%. НДС согласно законодательству. Определить сумму и уровень валового дохода от реализации товара.
22	Определить сумму и уровень валового дохода ресторана на III квартал по данным: - ожидаемый товарооборот во II квартале - 4950 т. р.; - ожидаемая сумма валового дохода - 2875 т. р. В планируемом III квартале намечается: - увеличение объема товарооборота на 3,2%;

	- повышение среднего уровня валового дохода на 1,2% (размер повышения).
23	Определите оборачиваемость оборотных средств т.о. количество оборотов и длительность оборота, если стоимость реализаций продукции 46 млн. руб., валовая прибыль 10 млн. руб., средний остаток меньше норматив, оборотных средств 9 млн. руб. продукцию – 8 дней. Найти норматив оборотных средств на готовую продукцию.
24	Примерные расходы предприятия на выпуск единицы продукции составляет 32 руб. Общая сумма косвенных затрат предприятия при выпуске продукции в 15 тыс. ед. составила 120 тыс. руб. Определить себестоимость продукции.
25	Себестоимость изделия 500 руб., ставка акциза – 45 %, НДС -20 %, снабженческая сбытовая наценка -20 %, норма рентабельности- 50 %. Найти розничную цену изделия.
26	Задача 32 Определите оптовую цену продукта, если полная себестоимость единицы продукции 25 руб. Годовой объем реализации 5000 ед., производственные фонды 300 тыс. руб., рентабельность продукта 0,15 %.
27	Предприятие выпустило за год 100 шт. изделий. Цена за единицу продукции составила 310 т.я., средней остаток оборотных средств за год 3100000 ден. ед. Определите производительность одного оборота оборотных средств за один год (360 дн.).
28	Предприятие производит продукцию одного наименования, цена изделия – 18000 тыс. руб., средняя переменная расходов составляет 9000 тыс. руб., общие постоянные расходы 150000 руб. Определить критический объем выпуска и реализации продукции в денежном и натуральных выражениях.
29	Предприятие выпустила основную продукцию на сумму 3256 тыс. руб. Стоимость работ промышленного характера выполненных на сторону 41015 тыс. руб. Полуфабрикатов собственного производства изготовила на сумму 23,7 тыс. руб., из них 80 % потребило в своем производстве. Размер незавершенного производства на конец года составлял 5 тыс. руб. Материальные затраты составляет 40 % от стоимости товарной продукции. Определить размер валовой реализации и чистой прибыли.
30	Примерные расходы предприятия на выпуск единицы продукции составляет 64 руб. Общая сумма косвенных затрат предприятия при выпуске продукции в 30 тыс. ед. составила 240 тыс. руб. Определить себестоимость продукции.
31	Себестоимость изделия 250 руб., ставка акциза – 30 %, НДС -20 %, снабженческая сбытовая наценка -20 %, норма рентабельности- 60 %. Найти розничную цену изделия.
32	Определите оптовую цену продукта, если полная себестоимость единицы продукции 50 руб. Годовой объем реализации 2000 ед., производственные фонды 500 тыс. руб., рентабельность продукта 0,15 %.
33	Определить численность потребителей кафе по общему выпуску блюд, если за квартал (90 рабочих дней) было продано 50 тыс. блюд. На одного потребителя в среднем приходится 3 блюда. В будущем году за счет развертывания рекламной компании намечено увеличить численность потребителей на 20%.
34	На заводе работает 2200 человек. В планируемом квартале в столовой завода намечено выпустить 620 тыс. блюд (76 рабочих дней). На одного потребителя планируется 2,5 блюда в день. Определить численность потребителей столовой по общему выпуску блюд и процент охвата услугами столовой общего количества работающих на заводе.

35	<p>Определить численность потребителей кафе по общему выпуску блюд, в том числе по выпуску 4-х блюд, если за отчетный квартал было реализовано 140 тыс. блюд (90 рабочих дней), в том числе вторых - 60%. На одного потребителя в день приходится 3,2 блюда.</p> <p>В планируемом квартале намечено увеличить численность потребителей на 15% за счет расширения торгового зала, оборудования дополнительного количества посадочных мест.</p>
36	<p>Определить численность потребителей кафе по общему выпуску блюд, если за квартал (90 рабочих дней) было продано 30 тыс. блюд.</p> <p>На одного потребителя в среднем приходится 3 блюда.</p> <p>В будущем году за счет развертывания рекламной компании намечено увеличить численность потребителей на 20%.</p>

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» представлен в Приложении А к рабочей программе дисциплины.

4 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 1. Теоретические основы бизнес-моделирования на предприятиях.

Применение технологий бизнес-моделирования предприятия.

1. Роль планирования финансово-экономической деятельности предприятий.
2. Бизнес-план, как метод осуществления финансово-экономической деятельности предприятия.
3. Бизнес-моделирование главного бизнес-процесса предприятия.
4. Организация взаимодействия между бизнес-процессами предприятия.
5. Анализ и контроль эффективности постоянных и переменных затрат на реализацию бизнес-процессов.
6. Формирование и анализ отчетности по бизнес-процессам предприятия. Установка персональной ответственности за эффективность протекания бизнес-процессов и их подпроцессов на предприятии.
7. Анализ и всесторонняя оценка эффективности бизнес-процессов на предприятии, их регулярная оптимизация.

Тема 4. Разработка бизнес-процесса «Производство» и «Продажи» на предприятии общественного питания.

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

Варианты заданий (теоретический курс):

1. Планирование и контроль затрат на реализацию производственных процессов.
2. Разработка, организация внедрения и реализация процедур контроля качества и безопасности производства блюд и услуг, соблюдения технологических и калькуляционных карт.
3. Разработка и организация внедрения процедур контроля сохранности и правильного расходования продуктов в ходе производственных процессов предприятия.
4. Определение содержания и организация документооборота по бизнес-процессу «Производство» на предприятии.

Вариант 2

1. Разработка методики и организация мониторинга рынка поставок.
2. Анализ и контроль эффективности затрат на закупки и хранение продуктов, товаров, расходных материалов.
3. Организация и контроль правильности протекания единого цикла поставок и движения продуктов внутри предприятия по точкам производства и продаж.

4. Анализ отчетности по логистическим процессам, планирование и организация проведения инвентаризаций.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика форумов, дискуссий, круглых столов

Форум на тему «Теоретические основы бизнес-моделирования на предприятиях».

Вопросы к форуму:

1. Роль планирования финансово-экономической деятельности предприятий.
2. Бизнес-план, как метод осуществления финансово-экономической деятельности предприятия Бизнес-моделирование главного бизнес-процесса предприятия.

3. Организация взаимодействия между бизнес-процессами предприятия. Анализ и контроль эффективности постоянных и переменных затрат на реализацию бизнес-процессов.

4. Формирование и анализ отчетности по бизнес-процессам предприятия. Установка персональной ответственности за эффективность протекания бизнес-процессов и их подпроцессов на предприятии.

5. Анализ и всесторонняя оценка эффективности бизнес-процессов на предприятии, их регулярная оптимизация.

Дискуссия на тему «Разработка бизнес-процесса «Производство» и «Продажи» на предприятии общественного питания».

Вопросы к дискуссии:

1. Участие в разработке и реализации стратегии развития производства. Организация взаимодействия бизнес-процесса «Производство» с другими бизнес-процессами предприятия.

2. Оптимизация ассортиментного перечня производимой продукции по критериям качества, продаваемости и себестоимости.

3. Планирование и контроль затрат на реализацию производственных процессов.

4. Разработка, организация внедрения и реализация процедур контроля качества и безопасности производства блюд и услуг, соблюдения технологических и калькуляционных карт.

5. Разработка и организация внедрения процедур контроля сохранности и правильного расходования продуктов в ходе производственных процессов предприятия.

6. Определение содержания и организация документооборота по бизнес-процессу «Производство» на предприятии.

7. Участие в разработке и реализации стратегии развития продаж на предприятии. Участие в разработке и внедрение единой политики продаж.

8. Организация разработки и внедрения единого ассортиментного перечня продаж блюд, товаров и услуг, его регулярная оптимизация по критерию максимизации доходности.

9. Организация взаимодействия бизнес-процесса «Продажи» с другими бизнес-процессами предприятия.

Круглый стол на тему: Разработка бизнес-плана «Организация предприятия общественного питания» и «Логистика» на предприятии общественного питания

Вопросы к круглому столу:

1. Резюме.

2. Описание фирмы.

3. Товары и услуги.

4. Помещение и оборудование.

5. Маркетинг.

6. План производства.

7. Организационный план.
8. Финансовый план.
9. Участие в разработке и реализации стратегии развития закупок.
10. Разработка и внедрение единой политики закупок.
11. Организация разработки, внедрения и анализа единого ассортиментного перечня закупок.
12. Организация взаимодействия бизнес-процесса «Логистика» с другими бизнес-процессами предприятия.
13. Разработка и организация внедрения методик поиска, выбора и оценки поставщиков, договорной работы с ними.
14. Разработка методики и организация мониторинга рынка поставок. Анализ и контроль эффективности затрат на закупки и хранение продуктов, товаров, расходных материалов.
15. Организация и контроль правильности протекания единого цикла поставок и движения продуктов внутри предприятия по точкам производства и продаж.
16. Анализ отчетности по логистическим процессам, планирование и организация проведения инвентаризаций.

6 Примеры тестов для контроля знаний

1. Выберите правильный ответ:

1. Задание

Выберите правильное определение административного (централизованного) планирования:

- А) основано на рыночном ценообразовании на производимые товары и услуги;
- Б) состоит в разработке желаемого будущего предприятия и нахождении путей более эффективного приближения к нему;
- В) предусматривает установление вышестоящим органом управления подчиненному предприятию отдельных плановых показателей;
- Г) основано на системе взаимосвязи индикаторов.

2. Задание Принцип точности в бизнес-моделировании предполагает, что:

- А) планы должны быть конкретизированы в той степени, в которой это позволяет сделать внешняя и внутренняя среда организации;
- Б) планы должны проходить непрерывно, на смену друг другу;
- В) экономическое планирование должно иметь системный характер ;
- Г) придание планам и процессу планирования способности менять свою направленность в связи с изменениями во внешней среде.

3. Задание Принцип участия в бизнес-моделировании и характеризуется тем, что:

- А) планы должны проходить не друг другу;
- Б) каждый работник организации становится участником плановой деятельности независимо от должности и выполняемых функций;
- В) план должен иметь системный характер;
- Г) планы должны быть конкретизированы в той степени, в которой это позволяет сделать внешняя прерывно на смену д и внутренняя среда организации.

4. Задание Бизнес-моделирование предприятия представляет собой процесс-

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» представлена в таблице 6:

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия (форумы, дискуссии, круглый стол, тест)	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.
Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование)	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова»

распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом,

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля для студентов очной и очно-заочной формы обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля очная форма - в 4 семестре, заочная форма в 6 семестре:

Форма проведения текущего контроля	Номер темы, выносимой на контроль	Максимальное количество работ, опросов на 1 студента в семестр	Количество баллов, максимально
Тестирование	1,8	1	11
Контрольная работа	4,7	1	4
Устный опрос по материалам интерактивной лекции	1,4,6	1	1
Устный опрос по материалам интерактивного практического занятия	5, 6	4	4
Всего			20

2) Критерии оценки заданий к практическим работам

Критерии оценки знаний студентов при выполнении тестового задания

5 баллов: выставляется, если правильно выполнено тестовых заданий от 80 до 100%;

3 балла: выставляется, если правильно выполнено тестовых заданий от 40 до 79%;

1 балл: выставляется, если правильно выполнено тестовых заданий от 10 до 39%;

Критерии оценки знаний студентов на контрольной работе

5 баллов: выставляется студенту, который выполняет все задания, при решении заданий применяет верную методику и показывает глубокие знания изученного материала.

4 балла: выставляется, если выполнены все задания, но не в полном объеме, т.е. при решении заданий применяется верная методика, но имеют место ошибки при решении либо выполнен один из требуемых пунктов решения (в задачах с подпунктами).

3 балла: заслуживает студент, который выполнил 50% заданий контрольной работы в полном объеме, с несущественными недочетами, остальные задания не выполнены.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Интерактивная лекция (ученик в роли учителя) – 1 балл:

1 балл – выставляется студенту, если он полностью раскрыл тему лекции и подготовил презентацию;

0,6 баллов - выставляется студенту, если он полностью раскрыл тему лекции и подготовил презентацию, но не ответил на дополнительные вопросы преподавателя;

0,3 балла - выставляется студенту, если имели место неточности при изложении материала лекции, отсутствовала презентация.

Интерактивное практическое занятие - 1 балл:

1 балл - выставляется студенту, если он принимал активное участие в обсуждении и решении заданий, его выводы и решения были верными;

0,6 баллов - выставляется студенту, если он принимал активное участие в обсуждении и решении заданий, в его выводах и решении были допущены несущественные ошибки;

0,3 балла - выставляется студенту, если он принимал участия в обсуждении задания, но решил задачу неверно.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Разработка презентации по теме дисциплины	10
Доклад или статья, участие в конференции	10
Итого	20

Критерии оценки промежуточная аттестация

Зачет по результатам изучения дисциплины «Моделирование бизнес-процессов в сфере ресторанного дела» в 4 семестре проводится в письменной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания.

Оценка по результатам зачета с оценкой выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – по 15 баллов каждый;
- практическое задание – по 10 баллов.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-1	<p>Знает верно и в полном объеме: моделирование бизнес-процессов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>
		ПК-10	<p>Знает верно и в полном объеме: моделирование бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: определять цели и ставить задачи отделу продаж по моделированию бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками контроля бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания</p>
		ПК-15	<p>Знает верно и в полном объеме: основные источники информации в области моделирования бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области моделирование бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области моделирование бизнес-процессов и развития потребительского рынка</p>
		ПК-16	<p>Знает верно и в полном объеме: порядок планирования стратегии моделирования бизнес-процессов развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику</p>

			<p>анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: моделировать и планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками моделирование бизнес-процессов и планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-1	<p>Знает с незначительными замечаниями: моделирование бизнес-процессов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>
		ПК-10	<p>Знает с незначительными замечаниями: моделирование бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: определять цели и ставить задачи отделу продаж по моделированию бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками контроля бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания</p>
		ПК-15	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные источники информации в области моделирования бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области моделирование бизнес-процессов развития потребительского</p>

			рынка Владеет навыками с незначительными замечаниями: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области моделирование бизнес-процессов и развития потребительского рынка
		ПК-16	Знает с незначительными замечаниями: порядок планирования стратегии моделирования бизнес-процессов развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания Умеет с незначительными замечаниями: моделировать и планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками моделирование бизнес-процессов и планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-1	Знает на базовом уровне, с ошибками: моделирование бизнес-процессов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		ПК-10	Знает на базовом уровне, с ошибками: моделирование бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия общественного питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: определять цели и ставить задачи отделу продаж по моделированию бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками контроля бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях

			общественного питания
		ПК-15	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные источники информации в области моделирования бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области моделирование бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области моделирование бизнес-процессов и развития потребительского рынка</p>
		ПК-16	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: порядок планирования стратегии моделирования бизнес-процессов развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: моделировать и планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками моделирование бизнес-процессов и планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-1	<p>Не знает на базовом уровне: моделирование бизнес-процессов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>
		ПК-10	<p>Не знает на базовом уровне: моделирование бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: определять цели и ставить задачи отделу продаж по моделированию бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой</p>

			<p>продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками контроля бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент процесса продаж и системы товародвижения на предприятиях общественного питания</p>
		ПК-15	<p>Не знает на базовом уровне: основные источники информации в области моделирования бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области моделирование бизнес-процессов развития потребительского рынка</p> <p>Не владеет на базовом уровне: техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области моделирование бизнес-процессов и развития потребительского рынка</p>
		ПК-16	<p>Не знает на базовом уровне: порядок планирования стратегии моделирования бизнес-процессов развития предприятия питания с учетом множественных факторов, методику анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: моделировать и планировать стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализировать и оценивать риски финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками моделирование бизнес-процессов и планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализа и оценки рисков финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и управления протокол № 7 от 27.02.2020 г.

Заведующий кафедрой  И.В. Балашова

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры экономики и управления, протокол № 6 от 27.01.2022г.

Заведующий кафедрой  И.В. Балашова

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 4 от 17.02.2022 г.

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 10 от 24.02.2022 г.

Председатель  А.В. Петровская

**Карта обеспеченности дисциплины «Управление электронным бизнесом»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами»**

Кафедра бухгалтерского учета и анализа

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Лапидус, Л. В. Цифровая экономика: управление электронным бизнесом и электронной коммерцией : монография / Л.В. Лапидус.	Москва: ИНФРА-М, 2020. — 381 с. — (Научная мысль). — ISBN 978-5-16-013607-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=344082	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Электронная коммерция : учебник / Л.А. Брагин, Г.Г. Иванов, А.Ф. Никишин, Т.В. Панкина.	М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. - 192 с.: ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0507-4. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=355539	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Быстренина, И. Е. Электронная коммерция: учебное пособие / И. Е.	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 90 с. - ISBN4 978-5-394-03372-8. - Текст: электронный. - URL:	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

	Быстренина. - 2-е изд.	https://znanium.com/read?id=353615 - Режим доступа: по подписке.					
Всего				3			1
Дополнительная литература							
1	Дятлов С. А. Информационно-сетевая экономика: структура, динамика, регулирование: Монография В.П. Марьяненко, Т.А.Селищева.	Москва : ИНФРА-М, 2020. — 414 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-010676-2. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=344434	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Кобелев, О. А. Электронная коммерция: учебное пособие / О. А. Кобелев ; под ред. проф. С. В. Пирогова. — 5-е изд., стер.	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 682 с. - ISBN 978-5-394-03474-9. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358562	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Меняев, М. Ф. Цифровая экономика предприятия: учебник / М.Ф. Меняев. —	Москва: ИНФРА-М, 2020. — 369 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-015656-9. - Режим доступа : https://znanium.com/read?id=359324	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего				3			1

Преподаватель  Э.В.Кузьмина

Зав.кафедрой  Н.В. Лактионова

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь



Н.И. Криво