



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Московский государственный университет технологий и управления  
им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»  
(ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ))**

**Кафедра технологии продукции и организация общественного питания и  
товароведения**

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой, к.т.н., доцент

Д.А. Куликов

« 14 » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Рабочая программа дисциплины (модуля)**

**«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»**

**Москва, 2020**

Одобрена и рекомендована к утверждению на заседании ученого совета Мега-факультета технологий пищевых продуктов и технологического менеджмента ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им К.Г. Разумовского (ПКУ)» (протокол № 10 от 14.07.2020 г.).

### **Составители программы:**

**Куликов Дмитрий Александрович** – заведующий кафедрой технологии продукции и организация общественного питания и товароведения, кандидат технических наук, доцент

**Ушанов Юрий Васильевич** - вице-президент НП «Федерация рестораторов и отельеров», председатель СПК «Сфера гостеприимства»

**Джак Роберт Климас** - заместитель генерального директора по премиальным проектам ГК «Фьюжен Менеджмент»

**Петров Андрей Николаевич** - директор ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования», академик РАН

**Русу Алекс Робертович** - директор по развитию компании «Русский проект», руководитель спец. проектов НП «Федерация рестораторов и отельеров»

**Симоненко Сергей Владимирович** - директор НИИ детского питания – филиал ФГБУН «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи»

**Шарова Тамара Николаевна** - президент Московской ассоциации кулинаров, профессор

**Кривошонов Константин Викторович** - спикер школы ресторанного менеджмента и сервиса Novikov School. Главный санитарный врач «Федерации рестораторов и отельеров», член Общественного Совета при Управлении Роспотребнадзора по г. Москве

**Колганова Наталья Николаевна** - эксперт-практик по разработке и сертификации СМК и БПП продукции НАССР ISO 22000, аудитор Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

**Мягков Алексей Николаевич** - директор НП СРО «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения»

**Макогон Нина Владимировна** - владелец рекрутингового агентства «RabotaRestoran.ru», директор департамента информационной политики НП «Федерация рестораторов и отельеров»

**Технология и организация индустрии питания.** – М.: МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ), 2020. – 50 с.

Изучение курса «Технология и организация индустрии питания» направлено на формирование Futureskills и Practicskills-how-wow на основе знаний молекулярной кухни, нутрициологии, рынков FoodNet, клиентоориентированных форм обслуживания и цифровизации отрасли, что позволит слушателям стать известным ресторатором или успешным руководителем структурного подразделения индустриального предприятия, открывать новые предприятия ресторанного бизнеса, разрабатывать стартапы в индустрии питания.

©Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет), 2020.  
109004, Москва, Земляной вал, 73  
©Куликов Д.А.

## Оглавление

1. Цель изучения учебной программы курса.....	4
2. Требования к результатам освоения курса.....	4
3 Структура курса и расписание.....	8
3.1 Описание модулей курса.....	9
3.2 Распределение модулей по учебным неделям.....	17
4. Обеспечение и ресурсы для прохождения курса.....	31
4.1. Мультимедийные материалы.....	31
4.2. Интернет-ресурсы.....	32
4.3. Список литературы для самостоятельного изучения курса.....	33
5. Контрольно-измерительные материалы по курсу.....	38

## **1. Цель изучения учебной программы курса**

**Цель:** Формирование в процессе обучения лидерских качеств и личностного бренда, развитие аналитических способностей, формирование навыков тайм-менеджмента, профессиональных компетенций в области прорывных технологий производства кулинарной продукции и сервиса на предприятиях индустрии питания.

**Категория слушателей** – студенты, обучающиеся по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.**

Кандидат на обучение должен:

знать:

- нормативно-правовую базу в области оказания услуг на предприятиях общественного питания;

- технические регламенты, нормативную документацию, регулирующую производство продуктов питания в России и в пределах Таможенного союза

уметь:

- использовать принципы технологического контроля качества готовой продукции

- использовать принципы пищевой химии и физиологии питания;

владеть:

- основами правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

- базовыми навыками владения ПК, современными информационными технологиями и средствами автоматизации.

- основами документооборота при проведении контроля качества сырья пищевых производств

## **2. Требования к результатам освоения курса**

Структура курса предусматривает поэтапное формирование следующих результатов обучения:

- способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (РО-1);

- способность разрабатывать новые технологические процессы производства продукции питания и внедрять новые формы обслуживания потребителей на основе знаний новых форматов предприятий индустрии питания с учетом определения контрольных критических точек (РО-2);

- способность проводить эмпирические исследования в области инновационных технологий производства кулинарной продукции, разработка блюд и рационов персонализированного питания (РО-3);

– способность системно представлять правовое обеспечение деятельности индустрии питания (РО-4);

– способность готовить обоснованные решения по внедрению инновационных средств автоматизации, цифровизации и роботизации процессов товародвижения, производства кулинарной продукции, ее хранения и обслуживания потребителей (РО-5);

– способность вырабатывать управленческие решения в области продаж продукции предприятия индустрии питания, повышения клиентоориентированности и уровня гостеприимства персонала и организовывать процесс внедрения внешних и внутренних систем работы над качеством (РО-6).

В результате освоения программы курса обучающийся должен:

**знать:**

– основные показатели качества сырья и готовой продукции;  
– перечень основного технологического оборудования на предприятиях индустрии питания;

– инновационные технологии производства кулинарной продукции, разработка блюд и рационов персонализированного питания;

– принципы организации документооборота на предприятиях индустрии питания с учетом их типа и формата;

– принципы работы программного обеспечения и технологического оборудования в области инновационных средств автоматизации, цифровизации и роботизации процессов на предприятиях индустрии питания

– основные принципы выработки управленческих решения в области продаж продукции предприятия индустрии питания;

**уметь:**

– организовывать входной и производственный контроль качества сырья и готовой продукции;

– обосновать введение новой единицы оборудования в структуре технологической линии;

– внедрять новые технологические решения на предприятиях отрасли;

– использовать нормативно-правовую базу к отдельным объектам предприятий индустрии питания и осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ;

– готовить обоснованные решения по внедрению инновационных средств автоматизации, цифровизации и роботизации процессов товародвижения, производства кулинарной продукции, ее хранения и обслуживания потребителей;

– организовывать процесс внедрения внешних и внутренних систем работы над качеством

**владеть:**

– параметрами технологических процессов и методикой их контроля;

– навыками освоения нового технологического оборудования;

– методикой разработки новых технологических решений направленного действия;

– навыками организации документооборота и использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания, а также навыками эффективной продажи продукции, производства и услуг с соблюдением принципов качества и безопасности в соответствии с актуальной нормативно-правовой базой;

– навыками работы с инновационными средствами автоматизации, цифровизации и роботизации процессов товародвижения, производства кулинарной продукции, ее хранения и обслуживания потребителей;

– способами повышения клиентоориентированности и уровня гостеприимства персонала.

Связь результатов обучения курса с компетенциями образовательного стандарта:

Индекс компетенции согласно ФГОС ВО	Формулировка компетенции из ФГОС ВО	Уровень	Результат обучения (РО)
<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>			
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	базовый	РО-1 РО-5
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	базовый	РО-1
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	базовый	РО-2, РО-4, РО-5
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	базовый	РО-2 РО-3
ПК-15	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития	базовый	РО-2 РО-3

Индекс компетенции согласно ФГОС ВО	Формулировка компетенции из ФГОС ВО	Уровень	Результат обучения (РО)
	потребительского рынка, систематизировать, обобщать информацию.		
ПК-17	Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	базовый	РО-5
ПК-29	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	базовый	РО-5
ПК-18	Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.	базовый	РО-2
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	базовый	РО-4 РО-6
ПК-19	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг	базовый	РО-4 РО-6
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	базовый	РО-6
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	базовый	РО-6
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	базовый	РО-6
ПК-20	Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения.	базовый	РО-6

Индекс компетенции согласно ФГОС ВО	Формулировка компетенции из ФГОС ВО	Уровень	Результат обучения (РО)
ПК-21	Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами, принимать решения по результатам аттестации.	базовый	РО-6
ПК-10	готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	базовый	РО-2, РО-3
ПК-11	способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	базовый	РО-1

### 3 Структура курса и расписание

**Объем/Рабочее время курса - 144 часов (4 з.е.)/16 недель.**

**Форма обучения:** онлайн-курс для всех форм обучения.

Курс состоит из модулей – лонгридов (разделов). Каждый лонгрид спроектирован и описан как самодостаточный, поэтому каждый из них максимально эффективен в построении индивидуальных траекторий обучения.

В состав курса входят видеолекции, презентационные материалы, опросы, практические задания и кейсы, разработанные при непосредственном участии академических и промышленных партнеров, профессиональных сообществ и объединений индустрии гостеприимства. По каждому модулю курса предусмотрены промежуточные тестирования и итоговое тестирование по окончании всего курса.

Наименование раздела	Количество часов
1. Регуляторная гильотина или правовое обеспечение деятельности индустрии питания	10
2. Современные форматы предприятий индустрии питания: от «dark kitchen» до «slow food»	10
3. Будущее уже наступило: цифровая, персонализированная или молекулярная кухня в ресторане	10
4. Реализуем Future skills в зале ресторана	10
5. Локальный маркетинг и бренд-локомотив: привлекаем и удерживаем потребителя	10



6. Создаем продаваемое меню и эмоциональный клиентоориентированный сервис	10
7. Санитарно-гигиеническая дисциплина – как не отравить гостей в ресторане	10
8. Внешние и внутренние системы работы над качеством	10
9. Рассказ о мире микробов на кухне ресторана. Внедряем НАССР и проводим аудит-расследования	10
10. Бережливое производство должно быть бережливым	10
11. Открываем ресторан, не выходя из дома: инструменты для дистанционной работы в сегменте HoReCa	8
Промежуточная аттестация - экзамен	36
Итого	144

### 3.1 Описание модулей курса

Наименование раздела	Цель	Краткое содержание модулей	Описание
1. Регуляторная гильотина или правовое обеспечение деятельности индустрии питания	Целью является не просто формирование знаний в области существующего законодательства, регулирующего функционирование предприятий индустрии питания, но и научить слушателя ориентироваться в шагах профессионального сообщества с целью оптимизации механизма «Регуляторная гильотина».	1.1. Характеристика правовой базы обеспечения деятельности субъектов в индустрии питания и «регуляторная гильотина». 1.2. Нормативно-технические документы в индустрии питания. 1.3. Требования к техническому регулированию производства и реализации пищевой продукции в соответствии с техническими регламентами Таможенного Союза.	Изучение модулей позволит сформировать у слушателей профессиональные компетенции, применения правовых и нормативных документов в практической деятельности предприятий индустрии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания владения нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; получить навыки применения существующих и разработки новых внутренних нормативных документов в целях совершенствования и повышения эффективности работы предприятий индустрии питания в современных условиях.

Наименование раздела	Цель	Краткое содержание модулей	Описание
2. Современные форматы предприятий индустрии питания: от «dark kitchen» до «slow food»	Изучение современных форматов предприятий индустрии питания	2.1. Типы предприятий в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Проблематика. 2.2. Современные форматы предприятий индустрии питания (open-kitchen, dark kitchen, slow-food, pop-up рестораны, формат cross-cooking, finger-food и tapas, takeaway, fine dining and luxury, independent, ready-meals-production, casual-dining, fast-casual, free flow, fast fine, drive through, quick-restaurant-service, zero waste и locavores)	В этом разделе речь пойдет об инструментах, расширяющих потенциал слушателя с целью максимально широкого охвата факторов, влияющих на концепцию предприятия индустрии питания. Знание современных форматов предприятий индустрии питания позволит четче ориентироваться не только в нормативных документах, но и в организации производственных процессов с позиции концепции заведения.
3. Будущее уже наступило: цифровая, персонализированная или молекулярная кухня в ресторане	Формирование комплексного видения основ цифровой трансформации индустрии питания: от технологических трендов, новых бизнес-моделей, управления на основе данных, до необходимой трансформации организацион	3.1. Характеристика инновационных технологий производства кулинарной продукции. Технология «Cook&Chill» на предприятиях общественного питания. Технология приготовления Sous-vide. Технология PacoJet. 3.2. Осуществление инновационных технологий с применением новейших видов оборудования (кухонный центр Rational (Vario cooking center), пароконвектомат, вакуумный упаковщик,	Будущее уже пришло в рестораны. Раздел формирует компетенции softskills, необходимые слушателям для технологического лидерства. Изучение материала, представленного в данном разделе, позволит слушателям оценить преимущества производства кулинарной продукции с применением инновационных технологий производства на высокопроизводительном оборудовании, при строгом санитарном контроле за качеством выпускаемой продукции становятся основой обеспечения безопасности пищевой

Наименование раздела	Цель	Краткое содержание модулей	Описание
	ной структуры с целью создания проектов на стыке разных креативных направлений.	аппарат шокового охлаждения / заморозки), применение азота. 3.3. Применение шоковой заморозки и системы Acoustic Extra Freezing для консервирования и хранения готовой кулинарной продукции. 3.4. Осуществление инновационных технологий производства кулинарной продукции на основе молекулярной кухни. 3.5. Разработка блюд и рационов персонализированного питания с применением 3-D принтеров.	продукции для потребителя, а также конкурентным преимуществом предприятий общественного питания, а полученные компетенции позволят слушателю принимать активное участие в разработке продукции питания с заданными персонализированными свойствами, определенной пищевой и энергетической ценностью и разрабатывать концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка, в том числе рынков FoodNet, создавать цифровые двойники продуктов.
4. Реализуем Future skills в зале ресторана	Формирование практических компетенций Futureskills по использованию отдельных приемов обслуживания потребителей в том числе на основе чат-ботов.	4.1. Интерактивные обеденные столы 4.2. Роботизация и автоматизация процессов обслуживания потребителей 4.3. Раскрываем потенциал POS-терминалов 4.4. Аромаркетинг в зале 4.5. Технология ДНК 4.6. Использование чат-ботов 4.7. Использование виртуальной и дополненной реальности	Данный раздел погрузит слушателя в удивительный мир инновационных технологий и форм оказания услуг потребителям, ломающих все стереотипы о традиционном сервисе в индустрии питания. В частности, слушатели узнают о прорыве в области цифровизации отрасли, познакомятся с интерактивными столами-меню с системами дополненной и виртуальной реальности, роботами и андроидами, выполняющими функции официантов и барменов.
5. Локальный маркетинг и бренд-локомотив: привлекаем и удерживаем потребителя	Изучение трендов ресторанного бизнеса в области оказания услуг	5.1. Характеристики качества услуг. Корпоративная культура компании. ServiceDesign и ServiceManagement. Постановка сервиса по	Данный раздел насыщен эмоциями. И в связи с этим понимание своего эмоционального интеллекта будет особенно необходимо слушателям. Раздел состоит из практических заданий,

Наименование раздела	Цель	Краткое содержание модулей	Описание
	потребителям	<p>системе ServiceDesign</p> <p>5.2. Работа с продуктовыми портфелями: количество позиций и средние цены. Пересекающиеся (маркерные) позиции. Маркетинговая активность. Планирование маркетингового календаря. Сочетание онлайн и оффлайн маркетинга. CRM и программы лояльности. Примеры расчетов ROI</p> <p>5.3. Фиксируем позиционирование и ключевые сообщения. Создаем маркетинг-микс 7P. Product/Продуктовый портфель. Price/Цена. Process/Процесс. People/Люди. Place/Место. Promotion/Продвижение</p> <p>PhysicalEvidence/Материальная атрибутика</p> <p>5.4. SMM в продвижении ресторана. Таргетинг в социальных сетях. Примеры работы с социальными сетями. Правильная работа с сайтом. Использование геотаргетинга. Правильное ведение блога. E-mail и SMS-маркетинг. Отслеживание эффективности интернет-рекламы</p> <p>5.5. Я – бренд и бренд-локомотив.</p>	<p>которые позволят понять и потренироваться, как не поддаваться воздействию манипулятора во время оказания услуг в индустрии питания, как избежать конфликта или минимизировать, а если конфликт неизбежен - сохранить лояльность клиента.</p> <p>Изучение данного модуля позволит познакомиться с актуальными трендами ресторанного бизнеса в области оказания услуг потребителям. В частности, слушатели узнают об инструментах локального маркетинга, а в ходе обучения будут сформированы практические компетенции по использованию отдельных приемов привлечения и удержания потребителя, повышения его лояльности, способности рационального использования времени, выработки внутренней дисциплины за счет тайм-менеджмента и тимбилдинга, создания личного бренда.</p>
6. Создаем продаваемое	Изучение практических	6.1. Создание эффективного	Изучение практических аспектов технологии

Наименование раздела	Цель	Краткое содержание модулей	Описание
меню и эмоциональный клиентоориентированный сервис	аспектов технологии профайлинга. Освоение переговорных тактик и ролевых моделей.	продаваемого меню и карты напитков. Вкусная лояльность как возможность влиять на лояльность гостей 6.2 Управление продажами - кросс-продажа. Акции и специальные предложения. Клиентоориентированность и уровень гостеприимства команды ресторана. Классические каналы коммуникации. Атмосфера заведения. Нестандартная атмосфера 6.3. Правила предлагающей продажи. Кассовый расчет гостя. Управление эмоциональной атмосферой. Эмоциональный сервис	профайлинга, что позволит слушателям определять сильные и слабые стороны характера клиента, особенности мышления человека и спрогнозировать его поведение. Эти инструменты позволяют существенно повысить эффективность переговорного процесса, отбора и подбора персонала, управления коллективом, а также минимизировать риски, связанные с человеческим фактором и создать эмоциональный клиентоориентированный сервис. По завершению изучения модуля слушатели не только будут владеть широким диапазоном переговорных тактик и ролевых моделей, но и смогут сформировать свои уникальные, что позволит каждому слушателю называть себя «costkiller», так как программа предусматривает освоение принципов не только «оптимизации», но и управления прибылью через продаваемое меню.
7. Санитарно-гигиеническая дисциплина – как не отравить гостей в ресторане	Изучение требований санитарного законодательства по проведению производственного контроля и санитарно-противоэпидемических (профилактических)	7.1. Требования действующих нормативно-технических документов к организации производства на предприятиях индустрии питания (требования к соблюдению государственных санитарно-эпидемиологических	Освоение раздела направлено на изучение требований санитарного законодательства по проведению производственного контроля и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях обеспечения безопасности выпускаемой продукции, что позволит комплексно осветить ключевые

Наименование раздела	Цель	Краткое содержание модулей	Описание
	мероприятий в целях обеспечения безопасности выпускаемой продукции	правил и нормативов на всех этапах производственного процесса – от приема сырья до реализации готовой продукции, в том числе соблюдение правил личной и производственной гигиены персонала) 7.2. Организация производственного контроля (организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания). Ответственность работников производства за качество продукции (перечень форм учета и отчетности).	вопросы в области санитарии и гигиены для предприятий общественного питания с целью выработки эффективных механизмов реализации управленческих решений, а также рациональной и безопасной организации работы предприятий. Полученные знания позволят избежать проблем с надзорными органами и обеспечат максимальную безопасность и комфорт посетителей предприятий индустрии питания.
8. Внешние и внутренние системы работы над качеством	Освоение компетенций Managements kills	8.1 Маркетинговые исследования и аналитика рынка 8.2 Создание эффективного меню. Оценка персонала на предмет знания всех видов и позиций меню 8.3 Управление продажами. Оценка персонала техник продаж 8.4 Работа с маркетинговым календарями 8.5 Оценка классических каналов коммуникации 8.6. Управление репутацией 8.7 CRM и программы лояльности	Изучение данного раздела позволит сделать еще один решительный шаг к успеху и профессионализму. Рассматриваемые в нем инструменты позволяют сделать каждый день наполненным и содержательным, быстро достичь краткосрочных и долгосрочных целей, выявить неблагоприятные привычки и преобразовать их в позитивные Изучение раздела позволит глубже понять специфику системы сервиса на предприятии индустрии питания, овладеть современными информационными технологиями, принципы формирования

Наименование раздела	Цель	Краткое содержание модулей	Описание
			<p>профессиональной команды, мотивация работников производства, а также овладеть способами организации эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления с целью оказания максимально качественных услуг потребителям.</p> <p>Слушатель, успешно освоивший раздел будет обладать компетенциями Managementskills и эффективно внедрять продаваемое меню, разрабатывать маркетинговые календари и программы повышения лояльности клиентов и персонала.</p>
<p>9. Рассказ о мире микробов на кухне ресторана. Внедряем НАССР и проводим аудит-расследования</p>	<p>Изучение лучших практик внедрения систем менеджмента качества с элементами ХАССП, формирования компетенции по проведению аудит-расследования на предприятиях</p>	<p>9.1 Система ХАССП 9.2 Обязательные предварительные программы 9.3 Разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов 9.4 Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов 9.5 Сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов</p>	<p>В этом модуле слушатели не найдут пересказа нормативных документов и стандартов, но смогут узнать то, что сегодня является критически важным в области технологии пищевой безопасности. Данный модуль является одним из ключевых в освоении программы и направлен на повышение эффективности организации и осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства. Программа раздела направлена на изучение лучших практик</p>

Наименование раздела	Цель	Краткое содержание модулей	Описание
			внедрения систем менеджмента качества с элементами ХАССП, формирования компетенции по проведению аудит-расследования на предприятиях. По завершении лонгрида каждый слушатель сможет ответить на вопросы «Почему предприятия не спешат внедрять НАССР?», «Зачем нужен НАССР и в чем его преимущества?», «Что значит внедрить НАССР и как его применить на практике?».
10. Бережливое производство должно быть бережливым	Целью изучения раздела является помочь слушателям курса не только наиболее эффективно и эргономично организовать рабочее пространство кухни и зала ресторана, но и существенно минимизировать материальные издержки и сделать производство по настоящему бережливым	10.1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятий индустрии питания 10.2. Методы и инструментарий бережливого производства 10.3. Организация внедрения бережливого производства в индустрии питания	Изучение модуля направлено на освоение понятий и принципов бережливого производства; современных технологий бережливого производства и методов их внедрения; применении способов сокращения потерь от внедрения технологии бережливого производства; формировании навыков и умений применения инструментария бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации, позволит решать практические задачи при проведении проектов построения бережливого предприятия индустрии питания.
11. Открываем ресторан, не выходя из дома: инструменты для	Изучение требований и условий реализации	11.1. Электронные базы нормативно-правовой документации. Формируем заявку и	Знания, приобретенные в ходе изучения данного раздела, позволят запустить новый проект в индустрии



Наименование раздела	Цель	Краткое содержание модулей	Описание
дистанционной работы в сегменте HoReCa	проектов в промышленности питания, в том числе не выходя из дома	<p>пакет разрешительной документации для получения сертификата соответствия услуг предприятия питания</p> <p>11.2. Разрабатываем производственную программу и офис с помощью эмулятора POS-терминала «R-Keeper head office v.6»</p> <p>11.3 Составляем продаваемое меню с помощью «SmartMenu 1.0» и «Touchinform: электронное меню»</p> <p>11.4. Рекрутинговое агентство у вас в смартфоне: подбираем персонал с помощью чат-бота «RabotaRestoran»</p> <p>11.5. Прорабатываем эмоциональный клиентоориентированный сервис на основе технологий «Service Design» и «Service Management»</p>	питания, не выходя из дома. У слушателя будут сформированы практические компетенции (PracticSkills-HowWow, Social-communication&business-planningskills), позволяющие с применением современного программного обеспечения планировать и реализовывать все этапы открытия ресторана: от подготовки заявки в органы сертификации до программ локального маркетинга.

### 3.2 Распределение модулей по учебным неделям

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
Неделя 1	Регуляторная гильотина или правовое обеспечение деятельности индустрии питания	Тема 1.1. Характеристика правовой базы обеспечения деятельности субъектов индустрии питания и «регуляторная гильотина».	<p>Практическая работа №1: «Анализ ситуации регуляторной гильотины в индустрии питания. Ознакомление с нормативными документами действующими в сфере общественного питания»</p> <p>- Дать понятие определению «Регуляторная гильотина» и ответить на вопрос «Чем вызвана необходимость запуска процедуры регуляторной гильотины в индустрии питания?»</p> <p>- Ознакомиться с Брошюрой «Гигиена продуктов питания. Руководство для предпринимателей», предназначенной для ресторанов, кафе и других предприятий общественного питания, а</p>

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
			также для магазинов по продаже продуктов питания, разработанной британское агентство по стандартизации продуктов питания Food Standards Agency. Сравнить ее с основными рекомендациями действующих СанПиН 2.3.6.1079-01, выявить закономерности и различия, заполнить рабочую тетрадь
		Тема 1.2. Нормативно-технические документы индустрии питания	<p>1.2. - Изучить нормативно-технические документы, действующие в области сферы услуг общественного питания</p> <p>в - Изучить нормативные документы, действующие на кулинарную продукцию индустрии питания</p> <p>- Изучить нормативные документы, регламентирующие санитарно-гигиенические требования в сфере индустрии питания</p> <p>- Изучить законодательные документы, действующие в области обеспечения качества пищевой продукции</p> <p>- Изучить документы, принятые органами исполнительной власти и действующие на территории региона (на выбор) в сфере индустрии питания</p> <p>- Изучить правовые документы, регламентирующие контроль и надзор за качеством пищевой продукции в сфере индустрии питания</p>
		Тема 1.3. Требования к техническому регулированию производства и реализации пищевой продукции в соответствии с техническими регламентами Таможенного Союза.	<p>- Изучить структуру требований технических регламентов и последовательность этапов подтверждения соответствия по показателям безопасности в соответствии с требованиями схемы 1д ТР ТС ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>- Изучить источники появления опасных факторов на этапах создания пищевой продукции в сфере индустрии питания</p>
		Форма контроля	Тестирование по разделу

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
Неделя 1	Современные форматы предприятий индустрии питания: от «dark kitchen» до «slow food»	Тема 2.1. Типы предприятий в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Проблематика.	Практическая работа №2 «Анализ ГОСТ на соответствие актуальным трендам. Современные форматы предприятий индустрии питания» - Проанализировать схему классификации предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013 и выявить форматы и типы предприятий, не соответствующие актуальным трендам Ситуационная задача №1 «Объяснить сложности сертификации новых предприятий индустрии питания не укладывающихся в рамки ГОСТ 30389-2013» - Проанализировать не соответствия ГОСТ 30389-2013 графического материала в рабочей тетради
	Современные форматы предприятий индустрии питания: от «dark kitchen» до «slow food»	Тема 2.2. Современные форматы предприятий индустрии питания (open-kitchen, dark kitchen, slow-food, pop-up рестораны, формат cross-cooking, finger-food и tapas, takeaway, fine dining and luxury, independent, ready-meals-production, casual-dining, fast-casual, free flow, fast fine, drive through, quick-restaurant-service, zero waste и locavores)	- Проанализировать официальные сайты предприятий индустрии питания обозначенных форматов - Указать на диаграмме долю наиболее популярных концепций на рынке индустрии питания в Российской Федерации в 2019 году - Заполнить в рабочей тетради карточки на каждый формат, указав преимущества и недостатки - Описать особенности организации работы корпоративной столовой в формате «free flow», представленной на плане - Ознакомиться с модельным рядом фудтраков, по ссылке, представленной на рисунке, заполнить таблицу, указав преимущества и недостатки фудтраков и особенности законодательства в области мобильной торговли - Указать рекомендуемое процентное соотношение между торговым залом и производственными цехами для фудкортгов
	Будущее уже наступило: цифровая, персонализированная или молекулярная кухня в ресторане	Тема 3.1. Характеристика инновационных технологий производства кулинарной продукции. Технология «Cook &	Практическая работа №3 «Анализ индустриальных технологий производства кулинарной продукции» - Проанализировать каждую из предложенных технологий индустриального производства кулинарной продукции, описав параметры технологических режимов с

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
		<p>Chill» на предприятиях общественного питания. Технология приготовления Sous-vide. Технология PacoJet</p>	<p>указанием температуры и продолжительности обработки, преимуществ и недостатков каждой из технологий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проанализировать технологии на предмет прогрессивности</li> <li>- Сравнить операционные режимы технологий cook&amp;chill и cap kold (adapted cook&amp;chill) и проанализировать их влияние на органолептические, физико-химические, микробиологические показатели продукции, пищевую ценность и величину потерь</li> <li>- Сравнить эффективность пароконвектомата и стимера при производстве продукции по технологиям cook&amp;chill и cap kold и описать устройство «smart choice» и его основные преимущества</li> <li>- Описать, что понимается в кулинарной практике под длительным временем обработки</li> <li>- Представить определение технологии «sous-vide», описать основные преимущества и недостатки технологии, а также описать особенности операции доготовки блюд после обработки sous-vide и оптимальные параметры для sous-vide</li> <li>- Проанализировать профессиональные компетенции повара, который изготавливает кулинарную продукцию данным способом</li> </ul>
		<p>Тема 3.2. Инновационных технологии применения новейших видов оборудования (кухонный центр Rational Cooking Center), пароконвектомат, вакуумный упаковщик, аппарат шокового охлаждения / заморозки), применение азота</p>	<p>3.2. Кейс №1 «Комплектование производственных цехов с технологическим оборудованием»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Описать принцип работы и основные элементы кухонного центра Rational Vario Cooking Center VCC 112, пароконвектомата, вакуумного упаковщика, аппарата шокового охлаждения / заморозки</li> </ul>
Форма контроля		Тестирование по разделу	

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
Неделя 2	Будущее уже наступило: цифровая, персонализированная или молекулярная кухня в ресторане	Тема 3.3. Применение шоковой заморозки и системы Acoustic Extra Freezing для консервирования и хранения готовой кулинарной продукции	- Дать определение понятию «Acoustic Extra Freezing», сравнить данную технологию с технологией шоковой заморозки - Указать в каком процентном соотношении сохраняются питательные вещества, цвет, текстура и вкус блюд - Проанализировать возможные способы установки системы AEF
		Тема 3.4. Реализация инновационных технологий производства кулинарной продукции на производственно-логистических комплексах.	Кейс №2 «Технологическое оснащения производственно-логистического комплекса/фабрики-кухни»
		Тема 3.5. Разработка блюд и рационов персонализированного питания с применением 3-D принтеров.	Ситуационная задача №2 «Разработка блюд персонализированного питания и оценка потенциала использования 3-D принтеров» - Собрать материалы и вести «Дневник по персонализированному питанию» - Описать технологии 3-D печати и проанализировать особенности работы различных аппаратов, оценить преимущества и недостатки каждой технологии - Обосновать выбор сырья для 3D-печати персонализированных пищевых продуктов - Обозначить потенциальные критические контрольные точки при производстве продуктов питания указанным способом
	Форма контроля		Тестирование по разделу
Неделя 2	Реализуем Futureskills в зале ресторана	Тема 4.1. Интерактивные обеденные столы	Практическая работа №4 «Роботизация, информатизация и автоматизация процессов обслуживания потребителей» - Описать достоинства и недостатки интерактивного обеденного стола по сравнению с традиционным меню
		Тема 4.2. Роботизация и автоматизация процессов обслуживания потребителей	- Назвать основных производителей роботов для сегмента HoReCa и заполнить матрицу - Назвать ресторанные сети, активно внедряющие в России роботов
		Тема 4.3. Раскрываем	- Проанализировать потенциал решения

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
		потенциал POS- терминалов	разносторонних задач ресторана (применительно к разным участкам) и оценить возможность их решения с применением программных продуктов от компании USC R- keeper - Заполнить схему организации работы модуля R-Keeper Delivery
		Тема 4.4. Аромамаркетинг в зале и технология ДНК	- Проанализировать системы ароматизации воздуха в ресторане с указанием их достоинств и недостатков - Заполнить таблицу с указанием ароматов для конкретной сферы бизнеса, сопряженной с индустрией гостеприимства и решаемые с помощью аромаркетинга задачи
		Тема 4.5. Использование чат-ботов	Кейс №3 «Оценка преимуществ чат-ботов в индустрии питания» - Оценить уровень конкуренции (соотношение резюме и вакансий) в ресторанном бизнесе по популярным профессиям и расставить профессии из списка согласно рейтингу - Сравнить преимущества и недостатки публикации вакансий на ресурсе Работаресторан.ру вручную и с помощью чат-бота
Неделя 3	Реализуем Futureskills в зале ресторана	Тема 4.6. Использование технологий обслуживания потребителей применением виртуальной дополненной реальности	Ситуационная задача №3 «Использование технологий обслуживания потребителей с применением виртуальной и дополненной реальности» и «Виртуальная и дополненная реальность» - Дать определение понятиям «Виртуальная и дополненная реальность» - Сравнить преимущества каждой из технологий VR и AR в индустрии питания - Описать принципы работы приложения Le Petit Chef от Skullmapping, указав для каких маркетинговых задач можно использовать потенциал AR технологии
	Форма контроля		Тестирование по разделу
	Локальный маркетинг и бренд-локомотив: привлекаем и удерживаем потребителя	Тема 5.1. Характеристики качества услуг. Корпоративная культура компании. Service Design и Service Management. Постановка сервиса	Практическая работа №5 «Формирование бренд-локомотива посредством Service Design и Service Management» - Дать определение понятиям «Service Design» и «Service Management» - Заполнить блоки описания бренд-маркетинга и локального маркетинга для

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
		по системе Service Design	ресторана, блоки «Материалы» для указанных направлений маркетинга, указав какое из них относится к тактике, а какое к стратегии - Заполнить недостающие формулы к метрикам успешного локального маркетинга, представленным в таблице, матрицу с ключевыми различиями между service design и service management и структура Service Management - Расположить в матрице элементы, образующие систему Service Book Кейс №4 «Разрабатываем шаги клиентоориентированного сервиса» - Прописать шаги по реализации клиентоориентированного сервиса - Составить матрицу гостей для любых двух местных заведений - Проанализировать возможные коммуникации с гостями, потенциальные ошибки и предложения потребителям - Заполнить схему работы по осмыслению удобства пространства
		Тема 5.2. Работа с продуктовыми портфелями: количество позиций и средние цены. Пересекающиеся (маркерные) позиции. Маркетинговая активность. Планирование маркетингового календаря. Сочетание онлайн и оффлайн маркетинга. CRM и программы лояльности. Примеры расчетов ROI	Кейс №5 «Разработка продуктовых портфелей и маркетингового паспорта проекта» - Выбирать формат предприятия питания и соотнести его с матрицей в рабочей тетради, расставить модули в матрице - Заполнить таблицу оценки представленности форматов на рынке (на примере заведений Вашего города) - Обосновать главные тезисы по концептам конкурентов (локальные) и сравнить продуктовые портфели конкурентов, цены маркерных позиций по конкурентам - Выполнить маркетинговый анализ по конкурентам и определить средние цены на товарные группы и количество позиций в них
Неделя 3	Локальный маркетинг и бренд-локомотив: привлекаем и удерживаем потребителя	Тема 5.3. Фиксируем позиционирование и ключевые сообщения. Создаем маркетинг-микс 7P. Product/Продуктовый портфель. Price/Цена. Process/Процесс.	- Сформировать продуктовый портфель предприятия на основе принципов 7P - составить сет-меню и проработать позицию «Specials/Спецпредложения» Ситуационная задача №4 «Составление «mind map» и технического задания для кухни» - Составить «mind map» для своего

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
		People/Люди. Place/Место. Promotion/Продвижение. Physical Evidence/Материальная атрибутика	заведения указав предпочтения по бару, кухне сетам, банкетному меню в зависимости от выбранного формата и концепции предприятия - Подготовить техническое задание бренд-шефу
		Тема 5.4. SMM в продвижении ресторана. Таргетинг в социальных сетях. Примеры работы с социальными сетями. Правильная работа с сайтом. Использование геотаргетинга. Правильное ведение блога. E-mail и SMS-маркетинг. Отслеживание эффективности интернет-рекламы	Кейс №6 «Инструменты и возможности интернет-маркетинга» - Разработать продающие заголовки, используя технику написания заголовков 4U - Проанализировать пример некорректного употребления слов, объяснив, в чем может состоять потеря доверия потребителя в данной фразе - Проанализировать пример неправильного выбора слов, объяснив, что может встревожить потенциального клиента в них - Рассмотреть пример многословий и их замен, предложить свои варианты - Выполнить анализ новых заведений Москвы и Санкт-Петербурга 1. Chicken Mafia и 2. Sosoco bistro на предмет активностей: - генерация уникального контента, основанная на интересах целевой аудитории. - разработка стратегии продвижения, которая включает в себя интерактивы, розыгрыши, геолокационную рекламу по конкурентам. - ввод вовлекающих форматов постов: опросы, видеопосты, посты с музыкальными подборками, посты с gif-анимацией. - разработка контент-плана с учетом разных целевых групп (подход many to few). - кросс-маркетинговые активности с различными партнерами для проведения совместных розыгрышей и интерактивов в социальных сетях. - интерактивы: различные игры, загадки, вопросы для привлечения подписчиков к комментированию, отметки своих друзей в комментариях, лайки и прочие активности, которые повышают охват и вовлеченность и др.



Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
			- Выполнить анализ новых заведений Вашего города
		Тема 5.5. Я – бренд и бренд-локомотив	Ситуационная задача №5 «Формирование личного бренда» - Отметить на схеме вопросы, которые идентичны восприятию слушателя - Указать размер прибыли ресторана при работе в «стандартном режиме», потери упущенной выгоды конкурентам и планируемый размер прибыли с продвинутым брендом при использовании бренд-локомотива - Заполнить матрицу с возможными решениями ситуации, указав из каких элементов складывается личный бренд - Пройти бесплатный тест и определить тип личности с целью последующего формирования личного бренда
Форма контроля			Тестирование по разделу
Неделя 4	Создаем продаваемое меню и эмоциональный клиентоориентированный сервис	Тема 6.1. Создание эффективного продаваемого меню и карты напитков. Вкусная лояльность как возможность влиять на лояльность гостей. Оценка персонала на предмет знания всех видов и позиций меню	Практическая работа №6 «Разработка продаваемого меню и внедрение эмоциональный клиентоориентированный сервиса» - Проработать чек-листы по знанию меню, ответив на вопрос о количестве блюд и разделов, которые должны быть в меню в соответствии с форматом предприятия - Представить описание салата «Цезарь» для разных форматов предприятий питания и свои предложения по реализации каждого из предложенных пунктов, обоснуйте кратко выбор конкретного решения - Предложить варианты 3-4 ключевых формулировок для своего формата предприятия - Указать допустимые и недопустимые позиции в карте бара, обосновав выбор основных направлений в баре и наиболее перспективных для вашего формата - Объяснить смысл термина food&wine pairing («протягивание» энogaстрономической линии), какое значение оно имеет для разных форматов предприятий индустрии питания - Указать в серых окошках какие продукты с каким видом вина сочетаются

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подобрать несколько комбинаций бизнес-ланчей под указанные параметры, проанализируйте сайты 3 ресторанов и кафе, работающих в выбранном Вами формате.</li> <li>- Ознакомиться со схемой построения сет-меню, под каждую позицию и предложить свои варианты наполнения ассортиментной линейки</li> <li>- Ознакомиться с рекомендациями по работе с банкетными предложениями и заполнить таблицу с решениями для своего города (района)</li> <li>- Ознакомиться с рекомендациями по разработке детских меню и предложить конкретные решения по одному из выбранных в схеме направлений</li> </ul>
		<p>Тема 6.2. Управление продажами - кросс-продажа. Акции и специальные предложения. Клиентоориентированность и уровень гостеприимства команды ресторана. Классические каналы коммуникации. Атмосфера заведения. Нестандартная атмосфера. Оценка знания персоналом техник продаж</p>	<p>Практическая работа №7 «Разработка гостецентричного проекта: выживет только он»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сопоставить объем клиентской базы с населением Вашего города (района) или численностью той или иной группы людей и предложить меры по проникновению в рынок для Вашего города (района).</li> <li>- Проанализировать клиентоориентированность официантов по чек-листу в выбранном предприятии индустрии питания</li> </ul> <p>Ситуационная задача №6 «Работа со средним чеком»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проанализировать категории потребителей ваших услуг (пол, возраст, по возможности достаток и средний чек) по доставке еды, определите величину частота возврата и заполнить диаграмму.</li> <li>- Указать причины возможного роста среднего чека, проанализировав их роль в удержании лояльности клиента</li> <li>- Указать для каждого формата предельное значение увеличения величины среднего чека, которое для потребителя останется «незамеченным» с сохранением его лояльности</li> </ul>
Неделя 5	Создаем продаваемое меню и эмоциональный клиентоориентир	Тема 6.3. Правила предлагающей продажи. Кассовый расчет гостя. Управление	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомиться с рекомендациями по управлению физической информацией и эмоциональной атмосферой, предложить свои рекомендации</li> </ul>

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
	ованный сервис	эмоциональной атмосферой. Эмоциональный сервис	
	Форма контроля		Тестирование по разделу
	Санитарно-гигиеническая дисциплина – как не отравить гостей в ресторане	Тема 7.1. Требования действующих нормативно-технических документов организации производства предприятий индустрии питания (требования к соблюдению государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов на всех этапах производственного процесса – от приема сырья до реализации готовой продукции, в том числе соблюдение правил личной и производственной гигиены персонала)	Кейс №7 «Обеспечение санитарно-гигиенической дисциплины на предприятиях индустрии питания» (автор - главный санитарный врач ФРиО К.Кривошонка - Ознакомиться с порядком проведения проверки соответствия организации общественного питания требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции - Заполнить рабочую тетрадь
Неделя 6	Санитарно-гигиеническая дисциплина – как не отравить гостей в ресторане	Тема 7.2. Организация производственного контроля (организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания). Ответственность работников производства за качество продукции (перечень форм учета и отчетности).	
	Форма контроля		Тестирование по разделу

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент	
	Внешние и внутренние системы работы над качеством	Тема 8.1. Маркетинговые исследования и аналитика рынка	Практическая работа №8 «Разработка маркетингового календаря и работа с каналами коммуникаций» - Представить описание каждого из методов проведения маркетинговых исследований и аналитики рынка, указав достоинства и недостатки	
Неделя 7	Внешние и внутренние системы работы над качеством	Тема 8.2. Работа с маркетинговым календарями	- Составить собственный маркетинговый календарь для выбранного формата заведения - Оценить финансовые данные за прошлый и текущий годы для выбранного формата предприятия	
		Тема 8.3. Оценка классических каналов коммуникации	- Заполнить таблицу с описанием классических каналов коммуникаций - Представить характеристику тех, каналов, которые наиболее востребованы в Вашем городе (районе).	
		Тема 8.4. Управление репутацией	Ситуационная задача №7 «Работа с репутацией заведения» - Выполнить проверку своего ресторана с помощью инструментов управления репутацией «customer experience» - Назвать основные преимущества и недостатки представленных отзывиков	
Неделя 8	Внешние и внутренние системы работы над качеством	Тема 8.5. CRM и программы лояльности	Ситуационная задача №8 «Работа с CRM и программы лояльности» - Описать преимущества CRM и программы лояльности - Указать формат данных, которые потребуются для эффективной работы с клиентской базой - Представить описание видов программ лояльности и их характеристики	
		Форма контроля	Тестирование по разделу	
		Рассказ о мире микробов на кухне ресторана. Внедряем НАССР и проводим аудит-расследования	Тема 9.1. Система ХАССП Тема 9.2. Обязательные предварительные программы Тема 9.3. Разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	Практическая работа №9 «Разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов» - Применить методику работы с раствором йодисто-калиевого крахмала для оценки эффективности дезинфекционного режима - разработать обязательные предварительные программы Ситуационная задача №9 «Отбор проб и определения качества готовых блюд. Смыв с поверхности предметов» - Ознакомиться с методикой смывов с поверхности предметов - Заполнить форму акта выемки блюд»

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
			- Заполнить оценочный лист предприятий по результатам проверки
Неделя 9	Рассказ о мире микробов на кухне ресторана. Внедряем НАССР и проводим аудит-расследования	Тема 9.3. Разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов Тема 9.4. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов Тема 9.5. Сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	Кейс №8 «Внедряем НАССР и проводим аудит-расследования» - Выполнить практический кейс и изучите методику проведения аудит-расследования - Ознакомиться с процедурами внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов - Прописать процедуры и выполнить аудит-расследование на примере конкретного предприятия
Форма контроля			Тестирование по разделу
Неделя 10	Внедрение бережливого производства на предприятиях индустрии питания	Тема 10.1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятий индустрии питания Тема 10.2. Методы и инструментарий бережливого производства	Практическая работа №10 «Построение карты потока создания ценности» - Рассмотреть универсальную структуру формирования конкурентной стратегии предприятия методом функциональной декомпозиции и заполнить ее для рассматриваемого предприятия, а также схему с применением принципов бережливого производства - Рассмотреть структуру перехода высокотехнологичного предприятия на интегральное использование инновационных управленческих концепций - Описать, есть ли возможность у рассматриваемого предприятия перехода к данной модели - Проанализировать потенциальных стейкхолдеров предприятия при переходе на инновационные управленческие концепции - Изучить пошаговую структуру алгоритма совершенствования процессов на предприятии с использованием принципов и инструментов бережливой логистики
Неделя 11	Внедрение бережливого производства на предприятиях индустрии	Тема 10.3. Организация внедрения бережливого производства	- Построить карты потока создания ценности - Рассмотреть пример влияния внедрения бережливого производства на различные элементы групп «расходы на

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
	питания	индустрии питания	материалы», «расходы на человеческие ресурсы», «расходы на инструменты», «расходы на помещение», «прочие расходы» для производственной подсистемы - Предложить свои решения для рассматриваемого предприятия питания
Форма контроля			Тестирование по разделу
Неделя 12	Открываем ресторан, не выходя из дома: инструменты для дистанционной работы в сегменте HoReCa	Тема 11.1. Электронные базы нормативно-правовой документации. Формируем заявку и пакет разрешительной документации для получения сертификата соответствия услуг предприятия питания.	Практическая работа №11 «Практические инструменты разработки и открытия предприятия индустрии питания в он-лайн формате» - Перечислить электронные базы, содержащие нормативно-технические документы регулирующие индустрию питания
		Тема 11.2. Разрабатываем производственную программу и офис с помощью эмулятора POS-терминала «R- Keeper head office v.6».	- Ознакомиться с функциональными модулями R- Keeper и решите ситуационную задачу от компании USC R- Keeper Russia Ситуационная задача №10 «Повышение эффективности работы предприятия индустрии питания с помощью программных продуктов R- Keeper в формате он-лайн» - Проанализировать в матрице потенциальные риски ресторана и обосновать решения по выбору программных продуктов R- Keeper применительно к конкретной проблемной ситуации
		Тема 11.3. Составляем продаваемое меню с помощью «SmartMenu 1.0» и «Touchinform: электронное меню»	- Подписать основные элементы управления приложением «SmartMenu 1.0» - Подписать основные элементы управления приложением «Touchinform: электронное меню»
		Тема 11.4. Рекрутинговое агентство у вас в смартфоне: подбираем персонал с помощью чат-бота «RabotaRestoran»	- Завести вакансии на нужный персонал, указав критерии (заработная плата, график работы, условия труда и отдыха, наличие специфических компетенций) с помощью чат-бота «RabotaRestoran»

Неделя	Наименование раздела	Темы модулей	Компонент
		Тема 11.5. Прорабатываем эмоциональный клиентоориентированный сервис на основе технологий «Service Design» и «Service Management»	Мини стартап «Концепция предприятия индустрии питания, учитывающая актуальные тренды и клиентоориентированный сервис» - Проработать эмоциональный клиентоориентированный сервис на основе технологий «Service Design» и «Service Management» применительно к выбранному формату предприятия в рамках мини стартапа - Разработать Руководство по специальностям применительно к формату предприятия в рамках мини стартапа
		Форма контроля	Тестирование по разделу
		Экзамен	Итоговое тестирование

#### 4. Обеспечение и ресурсы для прохождения курса

##### 4.1. Мультимедийные материалы

1. <https://joinposter.com/kurs-restoratorov> Обучение ресторанному бизнесу. (дата обращения: 24. 04. 2020)

2. <https://myfoodcoach.ru/group-training/> Школа пищевого коучинга. Семинары и тренинги по питанию

3. <https://uchebarest.ru/uslugi/treningi/trenengi-dlya-restoranol/> Учебный ресторан.

4. <https://www.lektorium.tv>

5. [https://restoved.ru/catalog/audio\\_video/](https://restoved.ru/catalog/audio_video/)

6. <https://www.youtube.com/watch?v=YqH5aiP4v6Q>

7. <https://www.youtube.com/watch?v=uouQTtFIong>

8. <https://www.youtube.com/watch?v=qkooyvKj6XM>

9. <https://www.youtube.com/watch?v=Dvg4ucInyOM>

10. <https://www.youtube.com/watch?v=Dvg4ucInyOM>

11. <https://www.youtube.com/watch?v=k0PyszSaQcQ>

12. [https://www.youtube.com/watch?v=\\_upXSak589M](https://www.youtube.com/watch?v=_upXSak589M)

13. <https://www.youtube.com/watch?v=liYcNlsr-QI&list=PLy4T7qOZ-R-nDE2xp8HXCqyDln5wgR1FM>

14. <https://www.youtube.com/watch?v=XVaRKsBpW-k>

15. <https://www.youtube.com/watch?v=JUGfoTwTEAE>

16. <https://www.youtube.com/watch?v=anUCr3qJ444>

17. <https://www.youtube.com/watch?v=BCESYE0nZSQ>

18. <https://www.youtube.com/watch?v=TSM2oETY5CQ>

19. <https://www.youtube.com/watch?v=OpT4VOnHuE0>

20. <https://www.youtube.com/watch?v=UJlzevViCaA>

21. <https://www.youtube.com/watch?v=a7bxjPO4jfl>

22. <https://testserver.pro/run/test/Gigiena-i-sanitariya/> Глобальная система тестирований
23. <https://www.youtube.com/watch?v=qfRrpK24WAI&list=PL-zBomp5ft4Odxop1D4Q48G0x7NkFDRXs&index=4> Входной контроль на ПОП
24. <https://www.youtube.com/watch?v=bxLmr4czoD4&list=PL-zBomp5ft4Odxop1D4Q48G0x7NkFDRXs&index=3> Лабораторный контроль на предприятиях питания
25. <https://www.youtube.com/watch?v=Yk657tOVZ5E&list=PL-zBomp5ft4Odxop1D4Q48G0x7NkFDRXs&index=15> Маркировка на предприятиях питания
26. <https://www.youtube.com/watch?v=q1nrBIVsZLw> Личная гигиена персонала предприятий питания
27. Видео-лекции, презентации, лекционный материал
- 4.2. Интернет-ресурсы
  1. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
  2. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
  3. <http://www.1gost.ru/> сайт национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
  4. <http://znanium.com/> ООО электронно-библиотечная система "ЗНАНИУМ"
  5. <https://rucont.ru/> ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»
  6. <http://biblioclub.ru/> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
  7. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
  8. <http://www.1gost.ru/> сайт национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
  9. <http://www.rosпотребнадзор.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
  10. <http://www.Consultant.ru>
  11. <https://restoved.ru>
  12. <https://restoranoff.ru>
  13. <https://frio.ru>
  14. <https://ocig.ru>
  15. <http://academyrestaurantbusiness.ru>
  16. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru) - ЗАО «Издательский дом» «ресторанные ведомости» (Сто готовых проектов предприятий общественного питания).
  17. <http://www.consultant.ru> - официальный сайт компании «КонсультантПлюс».
  18. [www.spros.ru](http://www.spros.ru). Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].



19. [www.chefmarket.ru](http://www.chefmarket.ru)
20. <http://ru.aefrus.com> Технология АЕФ.
21. Акустическая заморозка
22. <https://culinaryschool.ru/innovacii-v-kulinarii>
23. Новые кулинарные технологии.

Сайт по правовым документам в отраслях

#### 4.3. Список литературы для самостоятельного изучения курса

1. Могильный М.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила рекомендации). Учебное пособие. - М.: ДеЛи плюс 2015. – 155 с.

2. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.

3. Могильный М.П., Шлѐнская Т.В., Могильный А.М. Справочник работника общественного питания. Учебное пособие / Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.

4. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н.С. Родионова, В.М. Сидельников, Е.С. Попов, А.В. Богомоллов ; науч. ред. Т.В. Алексеева ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 229 с. : ил. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=561375](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=561375)

5. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учебное пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 120 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://new.znaniium.com/read?id=352791>

6. Башин, Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 126 с. <https://new.znaniium.com/read?id=355201>

7. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 368 с. – (Учебные издания для бакалавров). [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=573206](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=573206)

8. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://new.znaniium.com/read?id=354289>

9. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. <https://new.znaniium.com/read?id=358198>

10. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и

доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с., [8] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://new.znaniium.com/read?id=329760>

11. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - Москва :Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. <https://new.znaniium.com/read?id=339766>

12. Пилипенко, Т.В. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов : учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. – 118 с. : схем., ил., табл. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=494647](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=494647)

13. Главчева, С.И. Индустриальное производство в общественном питании : учебное пособие / С.И. Главчева, А.Н. Сапожников, Е.В. Махачева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с. ил., табл. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=574719](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=574719)

14. Шибаев, С.С. Перспективы трансфера в Россию французских технологий производства товарной фермерской пищевой продукции (на примере птицеводства и сыроделия)=Prospectsfortransferringoffrenchtechnologiesoffarmfoodproductiontorussia (bytheexampleofpoultryandcheesemaking) : монография : [16+] / С.С. Шибаев. – Москва : Креативная экономика, 2018. – 130 с. : табл., граф., ил. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=499075](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=499075)

15. Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск :Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. <https://new.znaniium.com/read?id=342181>

16. Лаврова, Л.Ю. Теоретико-практические основы здорового питания=THEORETICAL AND PRACTICAL FOUNDATIONS OF HEALTHY DIET : учебное пособие : [16+] / Л.Ю. Лаврова, Е.Л. Борцова ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Уральский государственный экономический университет. – Москва : Библио-Глобус, 2018. – 202 с. : табл., граф., схем. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=498986](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=498986)

17. Берестова, А.В. Технология продуктов длительного хранения : учебное пособие / А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева, В.П. Попов ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – 165 с. :табл. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=481727](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=481727)

18. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. – 168 с. : ил. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=446667](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446667)

19. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва :ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015.

- 480 с. (Профессиональное обр.) ISBN 978-5-8199-0501-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/484856>

20. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-100623-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/809878>

21. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» :ИНФРА-М, 2020. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-100623-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092560>

22. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942771>

23. Оборудование перерабатывающих производств : учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. + Доп. материалы [<https://new.znanium.com/read?id=348713>]

24. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебник / В.М. б. Зимняков, А.А. Курочкин, В.А. Милюткин [и др.] ; под ред. В.М. Зимнякова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 202 с. + Доп. материалы <https://new.znanium.com/read?id=350399>

25. Федоренко, И. Я. Технологические процессы и оборудование для приготовления кормов : учеб. пособие / И.Я. Федоренко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. <https://new.znanium.com/read?id=344435>

26. Веселов, А. И. Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств : учебное пособие / А.И. Веселов, И.А. Веселова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 262 с. <https://new.znanium.com/read?id=351752>

27. Семакина, О.К. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования отрасли : учеб. пособие / О.К. Семакина ; Томский политехнический университет. - Томск : Изд-во Томского политехнического университета, 2018. - 184 с. <https://new.znanium.com/read?id=344688>

28. Иванов, В. П. Оборудование и оснастка промышленного предприятия: Учебное пособие / Иванов В.П., Крыленко А.В. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2016. - 235 с. <https://new.znanium.com/read?id=92918>

29. Эйдис, А. Л. Управление процессом создания технических систем для АПК: Учебник/ЭйдисА.Л., ПарлюкЕ.П. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 188 с. <https://new.znanium.com/read?id=114112>

30. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. : ил.

31. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=573384](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=573384)

32. Рождественская, Л.Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л.Н. Рождественская, С.И. Гравчева, Л.Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. –

Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл.

[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=575278](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=575278)

33. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Р.К. Милл; пер. с англ. — 3-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 535 с. — (Серия «Зарубежный учебник»).  
<https://new.znaniium.com/read?id=341533>

34. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.  
<https://new.znaniium.com/read?id=247061>

35. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев. – 2-е изд., стер. – М. : Дашков и К°, 2020. – 520 с.

36. 2. Зурабина, Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.И. Зурабина.–С.-Пб : Троицкий мост, 2019. – 165 с.

37. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие :/ С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. – Минск : РИПО, 2017. – 136 с. :

38. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 269 с.

39. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие :/ И.А. Канивец. – Минск : РИПО, 2017. – 179 с.

40. Жилинская, Н.Т. Инновационные и экспресс-методы микробиологической оценки безопасности сырья и пищевой продукции: теория и практика : учебное пособие / Н.Т. Жилинская, О.Б. Иванченко, Е.С. Белокурова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. – 90 с. : схем., ил., табл.

[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=560913](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=560913)

41. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. Материалы  
<https://new.znaniium.com/read?id=340047>

42. Тарасова, О.Г. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг : учебное пособие / О.Г. Тарасова ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2018. – 84 с. : ил.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=494337](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=494337)

43. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 335 с. : ил. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=495785](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495785)

44. Колочева, В.В. Управление качеством услуг : учебное пособие : [16+] / В.В. Колочева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 99 с. : ил., табл. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=575444](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=575444)

45. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 212 с. : ил. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=495759](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495759)

46. Шклярова, Е.И. Управление качеством, стандартизация и сертификация : курс лекций / Е.И. Шклярова ; Министерство транспорта Российской Федерации. – Москва : Альтаир : МГАВТ, 2016. – 103 с. : ил. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=482413](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=482413)

47. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с.

48. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б.П. Боларев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. + Доп. материалы

49. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 297 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).

50. Дмитриев, А.Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / А.Д. Дмитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Дмитриев ; Министерство образования и науки РФ, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2017. – 156 с. : схем., табл., ил.

51. Акимов, Л. Ю. Разрешительная система в Российской Федерации : научно-практическое пособие / А.Ф. Ноздрачев, Л. Ю. Акимов, Л. В. Андриченко [и др.] ; отв. ред. А.Ф. Ноздрачев. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 928 с.

52. Мезенцева, Г.В. Контроль качества продовольственных товаров : учебное пособие : [16+] / Г.В. Мезенцева ; науч. ред. Е.В. Асмолова ; Министерство науки и высшего образования РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 145 с. : ил. [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=561763](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=561763)

53. Вытовтов, А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания : учебное пособие / А.А.

Вытовтов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. – 230 с. : схем., табл.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=487793](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=487793)

54. Данылиев, М.М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества: практикум : [16+] / М.М. Данылиев, Д.В. Ключникова ; науч. ред. А.Н. Пономарев ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 56 с. : ил.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=561364](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=561364)

55. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 212 с. : ил.  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=495759](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495759)

56. Бухалков, М. И. Организация и нормирование труда: Учебник для вузов/Бухалков М. И., 4-е изд., испр. и доп. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 380 с. (Высшее образование: Бакалавриат)

57. Лайкер, Д. Лидерство на всех уровнях бережливого производства / Д. Лайкер, Й. Трахилис ; ред. С. Турко ; пер. с англ. Ю. Семенихиной. – Москва : Альпина Паблишер, 2018. – 335 с. : схем., ил.

58. Раджу, Н. Бережливые инновации: технологии умных затрат : [12+] / Н. Раджу, Д. Прабху. – Москва : Олимп-Бизнес, 2017. – 416 с.

59. Тэппинг, Д. Бережливый офис: Устранение потерь времени и денег: Научно-популярное / Тэппинг Д., Данн Э., - 4-е изд. - М.:АльпинаПаблишер, 2017. - 322 с.

60. Вейдер, М. Как оценить бережливость вашей компании: Практическое руководство / Вейдер М. - М.:АльпинаПаблишер, 2016. - 136 с.

## **5. Контрольно-измерительные материалы по курсу**

Контрольно-измерительные материалы по дисциплине «Технология и организация индустрии питания» направлены на обеспечение текущего контроля знаний и итогового по окончанию изучения онлайн курса, включая лекционный материал, выполнение практических заданий и кейсов, оценку освоения, как аудиторной программы, так и внеаудиторных занятий (включая дополнительную литературу) и включают:

- контрольно-измерительные материалы (тесты) к каждому модулю;
- разработка мини-стартапов и базовых руководств по специальностям для различных форматов и типов предприятий индустрии питания;
- выполнение аналитических ситуационных заданий;
- решение кейсов разного уровня, разработанных представителями работодателей и профессионального сообщества (Федерация рестораторов и отельеров (ФРиО), Московская ассоциация кулинаров (МАК), Национальная ассоциация кулинаров (НАК), Общенациональный союз индустрии

гостеприимства (ОСИГ)), ГК «FusionManagement», ООО «Кофемания», «Холдинг LevchenkoBrothers».

- контрольно-измерительные материалы для прохождения итогового экзаменационного теста.

Комбинация всех заданий должна обеспечивать проверку всех планируемых результатов обучения. Выбор формы задания должен соответствовать виду оцениваемого результата обучения.

Количество заданий тестового типа в рамках текущего контроля каждого модуля: 5-7 заданий на каждый блок материала с трудоемкостью изучения 20-30 минут.

Количество аналитических ситуационных заданий, заданий кейсов

Количество заданий тестового типа для итогового экзамена: 45-60 заданий. Время выполнения 60 минут.

Описание системы оценивания

Неделя	Категория	Компонент	Попытки	Максимальный балл
1	РО-4	<p>Практическая работа №1: «Анализ ситуации регуляторной гильотины в индустрии питания. Ознакомление с нормативными документами действующими в сфере общественного питания»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дать понятие определению «Регуляторная гильотина» и ответить на вопрос «Чем вызвана необходимость запуска процедуры регуляторной гильотины в индустрии питания?»</li> <li>- Ознакомиться с Брошюрой «Гигиена продуктов питания. Руководство для предпринимателей», предназначенной для ресторанов, кафе и других предприятий общественного питания, а также для магазинов по продаже продуктов питания, разработанной британское агентство по стандартизации продуктов питания Food Standards Agency. Сравнить ее с основными рекомендациями действующих СанПиН 2.3.6.1079-01, выявить закономерности и различия, заполнить рабочую тетрадь</li> <li>- Изучить нормативно-технические документы, действующие в области сферы услуг общественного питания</li> <li>- Изучить нормативные документы, действующие на кулинарную продукцию индустрии питания</li> <li>- Изучить нормативные документы, регламентирующие санитарно-гигиенические требования в сфере индустрии питания</li> <li>- Изучить законодательные документы,</li> </ul>	1	9

		<p>действующие в области обеспечения качества пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучить документы, принятые органами исполнительной власти и действующие на территории региона (на выбор) в сфере индустрии питания</li> <li>- Изучить правовые документы, регламентирующие контроль и надзор за качеством пищевой продукции в сфере индустрии питания</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучить структуру требований технических регламентов и последовательность этапов подтверждения соответствия по показателям безопасности в соответствии с требованиями схемы 1д ТР ТС ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</li> <li>- Изучить источники появления опасных факторов на этапах создания пищевой продукции в сфере индустрии питания</li> </ul>		
		Тестирование по разделу	2	9
1	РО-3, РО-5	<p>Практическая работа №2 «Анализ ГОСТ на соответствие актуальным трендам. Современные форматы предприятий индустрии питания»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проанализировать схему классификации предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013 и выявить форматы и типы предприятий, не соответствующие актуальным трендам</li> <li>- Проанализировать официальные сайты предприятий индустрии питания обозначенных форматов</li> <li>- Указать на диаграмме долю наиболее популярных концепций на рынке индустрии питания в Российской Федерации в 2019 году</li> <li>- Заполнить в рабочей тетради карточки на каждый формат, указав преимущества и недостатки</li> <li>- Описать особенности организации работы корпоративной столовой в формате «free flow», представленной на плане</li> <li>- Ознакомиться с модельным рядом фудтраков, по ссылке, представленной на рисунке, заполнить таблицу, указав преимущества и недостатки фудтраков и особенности законодательства в области мобильной торговли</li> <li>- Указать рекомендуемое процентное соотношение между торговым залом и производственными цехами для фуд-кортов</li> </ul>	1	9
		Ситуационная задача №1 «Объяснить сложности сертификации новых предприятий	1	11



		<p>индустрии питания не укладывающихся в рамки ГОСТ 30389-2013»</p> <p>- Проанализировать не соответствия ГОСТ 30389-2013 графического материала в рабочей тетради</p>		
		<p>Практическая работа №3 «Анализ индустриальных технологий производства кулинарной продукции»</p> <p>- Проанализировать каждую из предложенных технологий индустриального производства кулинарной продукции, описав параметры технологических режимов с указанием температуры и продолжительности обработки, преимуществ и недостатков каждой из технологий.</p> <p>- Проанализировать технологии на предмет прогрессивности</p> <p>- Сравнить операционные режимы технологий cook&amp;chill и cap kold (adapted cook&amp;chill) и проанализировать их влияние на органолептические, физико-химические, микробиологические показатели продукции, пищевую ценность и величину потерь</p> <p>- Сравнить эффективность пароконвектомата и стимера при производстве продукции по технологиям cook&amp;chill и cap kold и описать устройство «smart choice» и его основные преимущества</p> <p>- Описать, что понимается в кулинарной практике под длительным временем обработки</p> <p>- Представить определение технологии «sous-vide», описать основные преимущества и недостатки технологии, а также описать особенности операции доготовки блюд после обработки sous-vide и оптимальные параметры для sous-vide</p> <p>- Проанализировать профессиональные компетенции повара, который изготавливает кулинарную продукцию данным способом</p>	1	9
		<p>Кейс №1 «Комплектование производственных цехов технологическим оборудованием»</p> <p>- Описать принцип работы и основные элементы кухонного центра Rational Vario Cooking Center VCC 112, пароконвектомата, вакуумного упаковщика, аппарата шокового охлаждения / заморозки</p>	1	12
		Тестирование по разделу	2	9
2	PO-2, PO-3, PO-5	<p>(в рамках кейса №1)</p> <p>- Дать определение понятию «Acoustic Extra Freezing», сравнить данную технологию с технологией шоковой заморозки</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Указать в каком процентном соотношении сохраняются питательные вещества, цвет, текстура и вкус блюд</li> <li>- Проанализировать возможные способы установки системы АЕФ</li> </ul>		
	<p>Кейс №2 «Технологическое оснащения производственно-логистического комплекса/фабрики-кухни»</p>	1	13
	<p>Ситуационная задача №1 «Разработка блюд персонализированного питания и оценка потенциала использования 3-D принтеров»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Собрать материалы и вести «Дневник по персонализированному питанию»</li> <li>- Описать технологии 3-D печати и проанализировать особенности работы различных аппаратов, оценить преимущества и недостатки каждой технологии</li> <li>- Обосновать выбор сырья для 3D-печати персонализированных пищевых продуктов</li> <li>- Обозначить потенциальные критические контрольные точки при производстве продуктов питания указанным способом</li> </ul>	1	11
	Тестирование по разделу	2	9
	<p>Практическая работа №4 «Роботизация, информатизация и автоматизация процессов обслуживания потребителей»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Описать достоинства и недостатки интерактивного обеденного стола по сравнению с традиционным меню</li> <li>- Назвать основных производителей роботов для сегмента HoReCa и заполнить матрицу</li> <li>- Назвать ресторанные сети, активно внедряющие в России роботов</li> <li>- Проанализировать потенциал решения разносторонних задач ресторана (применительно к разным участкам) и оценить возможность их решения с применением программных продуктов от компании USC R-keeper</li> <li>- Заполнить схему организации работы модуля R-Keeper Delivery</li> </ul>	1	9
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проанализировать системы ароматизации воздуха в ресторане с указанием их достоинств и недостатков</li> <li>- Заполнить таблицу с указанием ароматов для конкретной сферы бизнеса, сопряженной с индустрией гостеприимства и решаемые с помощью аромаркетинга задачи</li> </ul>		

		<p>Кейс №3 «Оценка преимуществ чат-ботов в индустрии питания»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценить уровень конкуренции (соотношение резюме и вакансий) в ресторанном бизнесе по популярным профессиям и расставить профессии из списка согласно рейтингу</li> <li>- Сравнить преимущества и недостатки публикации вакансий на ресурсе Работаресторан.ру вручную и с помощью чат-бота</li> </ul>	1	12
3	РО-5, РО-6	<p>Ситуационная задача №2 «Использование технологий обслуживания потребителей с применением виртуальной и дополненной реальности»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дать определение понятиям «Виртуальная и дополненная реальность»</li> <li>- Сравнить преимущества каждой из технологий VR и AR в индустрии питания</li> <li>- Описать принципы работы приложения Le Petit Chef от Skullmapping, указав для каких маркетинговых задач можно использовать потенциал AR технологии</li> </ul>	1	11
		Тестирование по разделу	2	9
		<p>Практическая работа №5 «Формирование бренд-локомотива посредством Service Design и Service Management»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дать определение понятиям «Service Design» и «Service Management»</li> <li>- Заполнить блоки описания бренд-маркетинга и локального маркетинга для ресторана, блоки «Материалы» для указанных направлений маркетинга, указав какое из них относится к тактике, а какое к стратегии</li> <li>- Заполнить недостающие формулы к метрикам успешного локального маркетинга, представленным в таблице, матрицу с ключевыми различиями между service design и service management и структура Service Management</li> <li>- Расположить в матрице элементы, образующие систему Service Book</li> </ul>	1	9
		<p>Кейс №4 «Разрабатываем шаги клиентоориентированного сервиса»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Прописать шаги по реализации клиентоориентированного сервиса</li> <li>- Составить матрицу гостей для любых двух местных заведений</li> <li>- Проанализировать возможные коммуникации с гостями, потенциальные ошибки и предложения потребителям</li> <li>- Заполнить схему работы по осмыслению удобства пространства</li> </ul>	1	13

		<p>Кейс №5 «Разработка продуктовых портфелей и маркетингового паспорта проекта»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбирать формат предприятия питания и соотнести его с матрицей в рабочей тетради, расставить модули в матрице</li> <li>- Заполнить таблицу оценки представленности форматов на рынке (на примере заведений Вашего города)</li> <li>- Обосновать главные тезисы по концептам конкурентов (локальные) и сравнить продуктовые портфели конкурентов, цены маркерных позиций по конкурентам</li> <li>- Выполнить маркетинговый анализ по конкурентам и определить средние цены на товарные группы и количество позиций в них</li> </ul>	1	12
3	РО-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сформировать продуктовый портфель предприятия на основе принципов 7P</li> <li>- составить сет-меню и проработать позицию «Specials/Спецпредложения»</li> </ul>		
		<p>Ситуационная задача №3 «Составление «mind map» и технического задания для кухни»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Составить «mind map» для своего заведения указав предпочтения по бару, кухне сетам, банкетному меню в зависимости от выбранного формата и концепции предприятия</li> <li>- Подготовить техническое задание бренд-шефу</li> </ul>	1	11
		<p>Кейс №6 «Инструменты и возможности интернет-маркетинга»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработать продающие заголовки, используя технику написания заголовков 4U</li> <li>- Проанализировать пример некорректного употребления слов, объяснив, в чем может состоять потеря доверия потребителя в данной фразе</li> <li>- Проанализировать пример неправильного выбора слов, объяснив, что может встревожить потенциального клиента в них</li> <li>- Рассмотреть пример многословий и их замен, предложить свои варианты</li> <li>- Выполнить анализ новых заведений Москвы и Санкт-Петербурга 1. Chicken Mafia и 2. Sososo bistro на предмет активностей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- генерация уникального контента, основанная на интересах целевой аудитории.</li> <li>- разработка стратегии продвижения, которая включает в себя интерактивы, розыгрыши, геолокационную рекламу по конкурентам.</li> <li>- ввод вовлекающих форматов постов:</li> </ul> </li> </ul>	1	13

		<p>опросы, видеопосты, посты с музыкальными подборками, посты с gif-анимацией.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка контент-плана с учетом разных целевых групп (подход many to few).</li> <li>- кросс-маркетинговые активности с различными партнерами для проведения совместных розыгрышей и интерактивов в социальных сетях.</li> <li>- интерактивы: различные игры, загадки, вопросы для привлечения подписчиков к комментированию, отметки своих друзей в комментариях, лайки и прочие активности, которые повышают охват и вовлеченность и др.</li> </ul> <p>- Выполнить анализ новых заведений Вашего города</p>		
		<p>Ситуационная задача №4 «Личностного бренда»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отметить на схеме вопросы, которые идентичны восприятию слушателя</li> <li>- Указать размер прибыли ресторана при работе в «стандартном режиме», потери упущенной выгоды конкурентам и планируемый размер прибыли с продвинутым брендом при использовании бренд-локомотива</li> <li>- Заполнить матрицу с возможными решениями ситуации, указав из каких элементов складывается личностный бренд</li> <li>- Пройти бесплатный тест и определить тип личности с целью последующего формирования личностного бренда</li> </ul>	1	11
		Тестирование по разделу	2	9
4	РО-6	<p>Практическая работа №6 «Разработка продаваемого меню и внедрение эмоциональный клиентоориентированный сервиса»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проработать чек-листы по знанию меню, ответив на вопрос о количестве блюд и разделов, которые должны быть в меню в соответствии с форматом предприятия</li> <li>- Представить описание салата «Цезарь» для разных форматов предприятий питания и свои предложения по реализации каждого из предложенных пунктов, обоснуйте кратко выбор конкретного решения</li> <li>- Предложить варианты 3-4 ключевых формулировок для своего формата предприятия</li> <li>- Указать допустимые и недопустимые</li> </ul>	1	9

	<p>позиции в карте бара, обосновав выбор основных направлений в баре и наиболее перспективных для вашего формата</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Объяснить смысл термина food&amp;wine pairing («протягивание» эногастрономической линии), какое значение оно имеет для разных форматов предприятий индустрии питания</li> <li>- Указать в серых окошках какие продукты с каким видом вина сочетаются</li> <li>- Подобрать несколько комбинаций бизнес-ланчей под указанные параметры, проанализируйте сайты 3 ресторанов и кафе, работающих в выбранном Вами формате.</li> <li>- Ознакомиться со схемой построения сет-меню, под каждую позицию и предложить свои варианты наполнения ассортиментной линейки</li> <li>- Ознакомиться с рекомендациями по работе с банкетными предложениями и заполнить таблицу с решениями для своего города (района)</li> <li>- Ознакомиться с рекомендациями по разработке детских меню и предложить конкретные решения по одному из выбранных в схеме направлений</li> </ul>		
	<p>Практическая работа №7 «Разработка гостецентричного проекта: выживет только он»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сопоставить объем клиентской базы с населением Вашего города (района) или численностью той или иной группы людей и предложить меры по проникновению в рынок для Вашего города (района).</li> <li>- Проанализировать клиентоориентированность официантов по чек-листу в выбранном предприятии индустрии питания</li> </ul>	1	9
	<p>Ситуационная задача №5 «Работа со средним чеком»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проанализировать категории потребителей ваших услуг (пол, возраст, по возможности достаток и средний чек) по доставке еды, определите величину частота возврата и заполнить диаграмму.</li> <li>- Указать причины возможного роста среднего чека, проанализировав их роль в удержании лояльности клиента</li> <li>- Указать для каждого формата предельное значение увеличения величины среднего чека, которое для потребителя останется «незамеченным» с сохранением его лояльности</li> </ul>	1	11

		В рамках ситуационной задачи №5 - Ознакомиться с рекомендациями по управлению физической информацией и эмоциональной атмосферой, предложить свои рекомендации		
		Тестирование по разделу	2	9
		Кейс №7 «Обеспечение санитарно-гигиенической дисциплины на предприятиях индустрии питания» (автор - главный санитарный врач ФРиО К.Кривошонка - Ознакомиться с порядком проведения проверки соответствия организации общественного питания требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции	1	12
5	РО-1, РО-4, РО-6	- Заполнить рабочую тетрадь		
		Тестирование по разделу	2	9
		Практическая работа №8 «Разработка маркетингового календаря и работа с каналами коммуникаций» - Представить описание каждого из методов проведения маркетинговых исследований и аналитики рынка, указав достоинства и недостатки	1	9
6	РО-6	- Составить собственный маркетинговый календарь для выбранного формата заведения - Оценить финансовые данные за прошлый и текущий годы для выбранного формата предприятия		
		- Заполнить таблицу с описанием классических каналов коммуникаций - Представить характеристику тех, каналов, которые наиболее востребованы в Вашем городе (районе).		
		Ситуационная задача №6 «Работа с репутацией заведения» - Выполнить проверку своего ресторана с помощью инструментов управления репутацией «customer experience» - Назвать основные преимущества и недостатки представленных отзовиков	1	11
7	РО-1, РО-4, РО-6	Ситуационная задача №7 «Работа с CRM и программы лояльности» - Описать преимущества CRM и программы лояльности - Указать формат данных, которые потребуются для эффективной работы с клиентской базой - Представить описание видов программ лояльности и их характеристики	1	11
		Тестирование по разделу	2	9

		<p>Практическая работа №9 «Разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Применить методику работы с раствором йодисто-калиевого крахмала для оценки эффективности дезинфекционного режима</li> <li>- разработать обязательные предварительные программы</li> </ul>	1	9
		<p>Ситуационная задача №8 «Отбор проб и определения качества готовых блюд. Смыв с поверхности предметов»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомиться с методикой смывов с поверхности предметов</li> <li>- Заполнить форму акта выемки блюд»</li> <li>- Заполнить оценочный лист предприятий по результатам проверки</li> </ul>	1	12
8	PO-1, PO-4	<p>- Кейс №8 «Внедряем НАССР и проводим аудит-расследования»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнить практический кейс и изучите методику проведения аудит-расследования</li> <li>- Ознакомиться с процедурами внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов</li> <li>- Прописать процедуры и выполнить аудит-расследование на примере конкретного предприятия</li> </ul>	1	13
		Тестирование по разделу	2	9
9	PO-3, PO-5	<p>Практическая работа №10 «Построение карты потока создания ценности»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассмотреть универсальную структуру формирования конкурентной стратегии предприятия методом функциональной декомпозиции и заполнить ее для рассматриваемого предприятия, а также схему с применением принципов бережливого производства</li> <li>- Рассмотреть структуру перехода высокотехнологичного предприятия на интегральное использование инновационных управленческих концепций</li> <li>- Описать, есть ли возможность у рассматриваемого предприятия перехода к данной модели</li> <li>- Проанализировать потенциальных стейкхолдеров предприятия при переходе на инновационные управленческие концепции</li> <li>- Изучить пошаговую структуру алгоритма совершенствования процессов на предприятии с использованием принципов и инструментов бережливой логистики</li> </ul>	1	9
10	PO-3, PO-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Построить карты потока создания ценности</li> <li>- Рассмотреть пример влияния внедрения</li> </ul>		



		бережливого производства на различные элементы групп «расходы на материалы», «расходы на человеческие ресурсы», «расходы на инструменты», «расходы на помещение», «прочие расходы» для производственной подсистемы - Предложить свои решения для рассматриваемого предприятия питания		
		Тестирование по разделу	2	9
11	PO-1, PO-2, PO-3, PO-4, PO-5, PO-6	Практическая работа №11 «Практические инструменты разработки и открытия предприятия индустрии питания в он-лайн формате» - Перечислите электронные базы, содержащие нормативно-технические документы регулирующие индустрию питания - Ознакомьтесь с функциональными модулями R-Кеерг и решите ситуационную задачу от компании USC	1	10
		Ситуационная задача №9 «Повышение эффективности работы предприятия индустрии питания с помощью программных продуктов R- Кеерг в формате он-лайн» - Проанализировать в матрице потенциальные риски ресторана и обосновать решения по выбору программных продуктов R- Кеерг применительно к конкретной проблемной ситуации - Подписать основные элементы управления приложением «SmartMenu 1.0» - Подписать основные элементы управления приложением «Touchinform: электронное меню» - Завести вакансии на нужный персонал, указав критерии (заработная плата, график работы, условия труда и отдыха, наличие специфических компетенций) с помощью чат-бота «RabotaRestoran»	1	11
12	PO-1, PO-2, PO-3, PO-4, PO-5, PO-6	Разработка мини стартапа «Концепция предприятия индустрии питания, учитывающая актуальные тренды и клиентоориентированный сервис» - Проработать эмоциональный клиентоориентированный сервис на основе технологий «Service Design» и «Service Management» применительно к выбранному формату предприятия в рамках мини стартапа - Разработать Руководство по специальностям применительно к формату предприятия в рамках мини стартапа	1	100
		Тестирование по разделу	2	10
		Итоговое тестирование	3	100

Применяется 100-бальная система оценивания

Наименование оцениваемого мероприятия	Максимальный балл	Коэффициент весомости	Проходной балл
Промежуточный тест к каждому модулю	100	0,20	60
Практическое задание на основе аналитической ситуационной задачи	100	0,15	60
Практическое задание (кейс), разработанный представителями работодателей и профессионального сообщества	100	0,20	60
Практическое задание на основе разработки мини-стартапов и базовых руководств по специальностям индустрии питания для различных форматов и типов предприятий индустрии питания	100	0,20	60
Итоговый экзаменационный тест	100	0,25	60
Итоговая оценка	100	1	60

Шкала соответствия системы оценивания

Диапазоны шкалы оценивания (100-бальная шкала)	Оценка прописью
90-100	Отлично
75-89	Хорошо
60-74	Удовлетворительно
0-59	Неудовлетворительно

Каждому обучающему предоставляется одна попытка выполнения практического задания, две попытки прохождения промежуточного теста по каждому модулю, три попытки прохождения итогового экзаменационного тестирования.

При прохождении итогового тестирования по курсу в случае неудачной попытки система сообщит, в каких именно темах набрано недостаточное количество баллов и предложит обучаемому обучающие материалы по этим темам. Рекомендации будут храниться в личном кабинете обучающего до следующей попытки.

Для повышения валидности и снижения риска запоминания обучающимися вопросов при неудачной первой попытке, вторая попытка предоставляется не ранее чем через три дня, третья попытка – не ранее чем через неделю.

Время прохождения всех тестов ограничено. На стартовой странице теста обучающийся увидит, сколько времени на него отводится. В процессе тестирования на экране отображается остаток времени. Сделать паузу в тестировании и сохранить промежуточные результаты нельзя. Но обучающийся может пропустить трудный вопрос и вернуться к нему после того, как ответит на остальные.