

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Силин Яков Петрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.06.2026 13:52:13

Уникальный программный ключ

24f866be2aca16484036a8cb33509a9531160ff

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.

протокол № 4

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена

Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.



(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Законодательство и франчайзинг в индустрии питания
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Управление бизнес-процессами в индустрии питания
Форма обучения	очно-заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Профессор, д.т.н.	
Чугунова О.В.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	8
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	8
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	9

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)
---------	---

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение дисциплины направлено на изучение законодательства РФ в области индустрии питания, формирования у студентов знаний, умений и навыков в вопросах управления предприятием индустрии питания в условиях франчайзинга.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 3						
Зачет	72	12	4	8	60	2

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
организационно-управленческий	
ПК-3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания	ИД-1.ПК-3 Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями Теория конфликтологии и психологии делового общения Системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности

ПК-3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания	ИД-2.ПК-3 Уметь: Выявлять и анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания Находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи Разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания Управлять командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания Преодолевать сопротивление коллектива внедрению изменений Контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами
	ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания Планирование и управление организацией процесса преобразований Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания Оценка эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 3		25					
Тема 1.	Введение в специальность. Управление проектами и изменениями на предприятии питания. ПК-3	25	1			24	
Семестр 3		22					
Тема 2.	Законодательство в сфере индустрии питания ПК-3	22	2		4	16	
Семестр 3		25					
Тема 3.	Франчайзинг в сфере индустрии питания ПК-3	25	1		4	20	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1 и 2	Тест №1	Предусмотрено 12 вопросов	до 5 баллов
Тема 3	Тест №2	Предусмотрено 25 вопросов	до 5 баллов

Тема 3	Эссе	Магистрант письменно излагает суть поставленной проблемы, проводит анализ этой проблемы, делает выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	до 5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
3 семестр (За)	Билеты к зачету	В билете два теоретических вопроса и одна практическая задача	зачет

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Введение в специальность. Управление проектами и изменениями на предприятии питания. ПК-3

Введение в специальность. Управление проектами и изменениями на предприятии

Тема 2. Законодательство в сфере индустрии питания ПК-3

Законодательство в сфере индустрии питания

Тема 3. Франчайзинг в сфере индустрии питания ПК-3

Франчайзинг в сфере индустрии питания

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 3. Франчайзинг в сфере индустрии питания ПК-3

Разработка проекта и договора франчайзинга

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Законодательство в сфере индустрии питания ПК-3

Основное законодательство в пищевой индустрии

Тема 3. Франчайзинг в сфере индустрии питания ПК-3

Франчайзинг пищевого предприятия

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Учебным планом курсовые работы не предусмотрены

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Учебным планом контрольные работы не предусмотрены

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Учебным планом курсовые работы не предусмотрены

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Каменева С. Е. Организация коммерческой деятельности в сфере услуг [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 76 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/568289>

Дополнительная литература:

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

1. Понятие «пищевая безопасность».
2. Основные положения Федерального закона № 29 – ФЗ от 23.12.1999 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в свете обеспечения пищевой безопасности
3. Основные положения Федерального закона № 52 – ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в свете обеспечения пищевой безопасности
4. Основные положения Федерального закона № 2300-1 - ФЗ от 02.06.1993 «О защите прав потребителей» в свете обеспечения пищевой безопасности
5. Основные положения Федерального закона «О техническом регулировании» в свете обеспечения пищевой безопасности
6. Основные положения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
7. Основные положения ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» в свете обеспечения пищевой безопасности
8. Основные положения ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, пищевых ароматизаторов и технологических вспомогательных материалов» в свете обеспечения пищевой безопасности
9. Основные положения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в свете обеспечения пищевой безопасности
10. Этапы становления франчайзинга в России.
11. Особенности правового регулирования франчайзинга в России.
12. Тенденции и перспективы развития франчайзинга в общественном питании в России.
13. Зарубежный успех франчайзинга: США, Великобритания, Япония, Франция, Германия
14. Рынок услуг франчайзинга для предприятий питания в России.
15. Франчайзинг в системе способов, развития сети предприятий питания.
16. Преимущества франчайзинга для предприятий общественного питания.
17. Недостатки франчайзинга для предприятий общественного питания.
18. Товарный франчайзинг.
19. Франчайзинг бизнес формата.
20. Производственный франчайзинг.
21. Правовое оформление отношений франчайзинга.
22. Заключение соглашения о конфиденциальности.
23. Заключение соглашения, предварительного договора.
24. Заключение соглашения основного договора франчайзинга (комплекта договоров).
25. Заключение соглашения договора поручительства.
26. Разработка конструкции договора франчайзинга для быстрого питания.
27. Регистрация договора франчайзинга (комплекта договоров).
28. Формирование отдела франчайзинга на предприятии питания.
29. Взаимодействие отдела франчайзинга с другими отделами в компании.
30. Взаимодействие с франчайзи.
31. Маркетинг и реклама.

32. Организация управления сетью предприятий быстрого питания работающих по договору франчайзинга.
33. Стимулирование партнера к надлежащему исполнению своих обязательств в рамках договора франчайзинга.
34. Решение оперативных вопросов и разрешение конфликтных ситуаций в рамках договора франчайзинга.
35. Управление качеством в рамках договора франчайзинга.
36. Методика удержания партнера в сети предприятий быстрого питания работающих на условиях франчайзинга.
37. Определение стратегии развития бизнеса общественного питания с помощью франчайзинга.
38. Территориальная политика предприятия быстрого питания работающего по договору франчайзинга.
39. Стратегия освоения территории предприятием, общественного питания работающим по договору франчайзинга.
40. Расчет стоимости франшизы (паушальный взнос, роялти) и объема инвестиций для открытия предприятия общественного питания на условиях франчайзинга.
41. Формирование пакета документов для заключения договора франчайзинга.
42. Построение сетей предприятий быстрого питания работающих по договору франчайзинга в России.
43. Создание франшизы.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Как называется договор в российском законодательстве, который регулирует франчайзинг ?	ПК-3
2		Как называется форма франчайзинга, при которой франчайзер передает франчайзи большую часть своих прав на закрепленной территории, в том числе передается право франчайзи открывать свои предприятия и продавать франшизы третьим лицам.	ПК-3
3		Как называется форма франчайзинга, при которой осуществляется передача прав по ведению бизнеса одному лицу на одно предприятие с ограничением территории.	ПК-3
4		При какой форме франчайзинга предполагается полная и эксклюзивная передача полномочий франчайзера франчайзи.	ПК-3
5		Как называется вид франчайзинга, при котором франчайзер передаёт права на ведение бизнеса под своим брендом. При этом франчайзер обеспечивает франчайзи полным ассортиментом товаров согласно агентскому договору, за исключением алкогольной продукции, которая должна поставляться по договорам поставки. Агентское вознаграждение франчайзи получают от франчайзера по итогам продаж в виде установленного в договоре франчайзинга процента.	ПК-3
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Как называется вид франчайзинга, при котором франчайзер передает партнеру не только права продаж, но и лицензию на организацию данного вида бизнеса. В документах четко оговаривается концепция бизнеса, даются подробные инструкции по обу-	ПК-3

		<p>чению сотрудников, требования к оформлению интерьера, к униформе персонала. Регламентируется рекламная политика, ведение отчетности, взаимоотношения с поставщиками товара:</p> <p>а) деловой франчайзинг (бизнес-формата); б) обратный франчайзинг; в) сервисный франчайзинг; г) товарный франчайзинг.</p>	
2		<p>Как называется вид франчайзинга, при котором франчайзи передается право оказывать определенный вид услуг под торговой маркой франчайзера, который обеспечивает партнера необходимым оборудованием, маркетинговой и рекламной технологией. Кроме поддержки, компания-франчайзер осуществляет контроль за работой:</p> <p>а) деловой франчайзинг (бизнес-формата); б) обратный франчайзинг; в) сервисный франчайзинг; г) товарный франчайзинг.</p>	ПК-3
3		<p>Как называется вид франчайзинга, при котором франчайзи получает право на производство и продажу продукции под фирменным знаком франчайзера. Франчайзи также получает технологию и ключевое сырье. При этом оговариваются требования к производственному процессу, объёму выпускаемой продукции, её качеству, планы продаж, квалификация персонала, отчетность:</p> <p>а) деловой франчайзинг (бизнес-формата); б) обратный франчайзинг; в) сервисный франчайзинг; г) производственный (промышленный) франчайзинг.</p>	ПК-3
4		<p>Отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг) регулирует:</p> <p>а. ФЗ «О техническом регулировании»; б. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на</p>	ПК-3

		<p>предприятиях общественного питания;</p> <p>в. Гражданский кодекс РФ;</p> <p>г. ФЗ «О защите прав потребителей»</p>	
5		<p>Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» разработано в соответствии:</p> <p>а. ФЗ «О защите прав потребителей»;</p> <p>б. Конституцией РФ;</p> <p>в. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования;</p> <p>г. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения</p>	ПК-3