ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 26.05.2022

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.20.02 Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 26.05.2022

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
д.техн.н., проф., профессор

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 18.05.2022

А. Д. Тошев

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Специалист высшей квалификации, будучи руководителем предприятия или любого структурного звена управления системы общественного питания, должен на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива и управлять им.

Краткое содержание дисциплины

приобретение студентами профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, предприимчивости, инициативы, умение распознать новое и использовать его в своей работе.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: основы организации питания в центрах досуга, особенности питания Умеет: организовать питание в зависимости от национальности Имеет практический опыт: организации питания потребителей в гостиничных и ресторанных комплексах
ПК-5 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: основы организации питания в центрах досуга Умеет: организовать питание в с учетом специфики работы предприятий Имеет практический опыт: организации производства и обслуживания потребителей в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Технология продукции общественного питания, Концептуальные решения в ресторанном сервисе, Технология работы службы питания и напитков, Организация предпринимательской деятельности, Деловое общение и основы теории коммуникации, Управление персоналом	Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Технология работы службы питания и напитков	Знает: технологию организации процесса питания с использованием различныхметодов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания ипродаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания;, технологию организации процесса питания с использованием различныхметодов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания ипродаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; Умеет: осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работыорганизаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживанияпотребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачиблюд и напитков в организациях службы питания, осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работыорганизаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживанияпотребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачиблюд и напитков в организациях службы питания Имеет практический опыт: организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания ирегламентов службы питания, организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания ирегламентов службы питания
Технология продукции общественного питания	Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологическихпроцессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования, экологичности и устойчивоститехнических средств и технологическихпроцессов производства продукции питания,функции и их принципы управления, ихособенности и взаимосвязи технологического иторгового оборудования Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов,

	используясправочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;, правильно выбратьтехнологическое оборудование и выполнитьрасчет основных технологических процессов,обеспечивать эффективную работу предприятияпитания по производству и реализациипродукции Имеет практический опыт: расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования;, внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования
Управление персоналом	Знает: основные источники научно-техническойинформации; отечественный и зарубежный опытв сервисной деятельности, требования к организации процесса сервиса Умеет: использовать научно-техническуюинформацию, отечественный и зарубежный опытв сервисной деятельности, проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов; Имеет практический опыт: использования научно-технической информации, отечественного изарубежного опыта в сервисной деятельности;использования методов сбора, обработки и анализаинформации в практическойдеятельности, организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств
Организация предпринимательской деятельности	Знает: правовые аспекты предпринимательской деятельности Умеет: применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях сервиса Имеет практический опыт: в планировании хозяйственной деятельности в области сервиса
Деловое общение и основы теории коммуникации	Знает: основы планирования сервиса, основы планирования сервиса Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности сервиса, навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса
Концептуальные решения в ресторанном сервисе	Знает: способы осуществления поиска, выбора и использования новойинформации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного

	бизнеса, способы осуществления поиска, выбора и использования новойинформации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в областиразвития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питанияресторанного бизнеса, способы осуществления поиска, выбора и использования новойинформации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в областиразвития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питанияресторанного бизнеса Имеет практический опыт: в области анализа и оценки результативности системы контролядеятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологическогопроекта, выполненного проектной организацией, в области анализа и оценки результативности системы контролядеятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологическогопроекта, выполненного проектной организацией

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		9
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	12	12
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	8	8
Самостоятельная работа (СРС)	87,5	87,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Написание тематических докладов, рефератов	87,5	87.5
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5

Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	цель и задачи дисциплины	0	0	0	0
2	Типы ПОП	5	2	0	3
3	Характеристика ресторанов, кафе и баров	5	2	0	3
4	Составление ТК и ТТК	2	0	0	2
5	НТД	0	0	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	2	Типы ПОП	2
3	3	Харак. ресторанов	2
4	4	Состав ТК и ТТК	0

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Типы ПОП	3
2	3	Характеристика ресторанов, кафе	3
4	4	Составление ТК и ТТК	2

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Написание тематических докладов, рефератов	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах Текст учеб. пособие для вузов по направлению 260501 "Технология продуктов обществ. питания" и др. С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 205 с. ил.	9	87,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	9	Бонус	посещение, курс лекции	-	10	БРС	зачет
2	9	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
3	9	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
4	9	Проме-жуточная аттестация	Зачет	-	60	БРС	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	БРС: 85-100б -отл, 75-84б-хорошо; 60-74б - удовл. Ниже 60б- не удовл.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
ПК-4	Знает: основы организации питания в центрах досуга, особенности питания	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: организовать питание в зависимости от национальности	+	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: организации питания потребителей в гостиничных и ресторанных комплексах	+	+	+	+
ПК-5	Знает: основы организации питания в центрах досуга			+	+
ПК-5	Умеет: организовать питание в с учетом специфики работы предприятий			+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: организации производства и обслуживания потребителей в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах			+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки [Текст] учебник для вузов по направлениям 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" В. М. Позняковский,

О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 141, [1] с.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Кузменко Ю.Г.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено