ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 31.01.2022

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.16.02 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.

ЮУрГУ
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: 31.01.2022

А. Д. Тошев

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

ЮУрГУ
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: 31.01.2022

А. Д. Тошев

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы
д.техн.н., проф.

ЮУрГУ
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: 31.01.2022

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: навыками организации питания
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 зависимости от национальности Имеет практический опыт: навыками организации питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Управление персоналом, Деловое общение и основы теории коммуникации	Предпринимательская деятельность, Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса, Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания, 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
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: Навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса, навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса
Управление персоналом	Знает: основные источники научно-техническойинформации; отечественный и зарубежный опытв сервисной деятельности, требования к организации процессасервиса Умеет: использовать научно-техническуюинформацию, отечественный и зарубежный опытв сервисной деятельности, проводить анализ требованийпотребителя; организовать процесс сервиса,проводить выбор ресурсов; Имеет практический опыт: навыками использования научнотехнической информации, отечественного изарубежного опыта в сервисной деятельности;методами сбора, обработки и анализаинформации для использования в практическойдеятельности, навыками организации процессасервиса и подбора необходимых ресурсов исредств с учетом

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		7
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)	89,75	89,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Написание тематических докладов, рефератов	89,75	89.75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР

1	цель и задачи дисциплины	2	2	0	0
2	Типы ПОП	2	0	0	2
3	Характеристика ресторанов, кафе и баров	5	1	0	4
4	Характеристика столовых, закусочных	1	1	0	0
10	Составление ТК и ТТК	2	0	0	2

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основы орг. ПОП	2
3	3	Харак. ресторанов	1
4	4	Столов, закусоч	1

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	2
2	3	Характеристика ресторанов, кафе	4
3	10	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.	7	89,75

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	7	Бонус	посещение, курс лекции	-	10	БРС	зачет
2	7	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
3	7	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
4	7	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. Оценочные материалы

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: навыками организации питания	+		+	
ПК-5	Знает: :основы организации питания в центрах досуга		+		+
ПК-5	Умеет: организовать питание в зависимости от национальности		+		+
ПК-5	Имеет практический опыт: навыками организации питания		+		+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Текст учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр : Инфра-М, 2011. - 557 с. ил.
2. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Текст учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений Л. А. Радченко. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 398 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Рымар, Е. В. Организация производства и обслуживания населения Текст учеб. пособие по направлению 656100 "Технология и конструирование изделий легк. промышленности" Е. В. Рымар, Т. В. Бугрова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Компьютер. моделирование и конструирование одежды ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2011. - 39, [1] с. электрон. версия

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. ГОСТ 7.32-91

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для преподавателя	Российская государственная библиотека	Ефимов А,Д. Общественное питание. Справочник руководителя. _., 2007, -815с. https://dvs.rsl.ru/ru/record/01003151310

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено