ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления

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: 24.05.2022

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ФД.02 Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
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: 24.05.2022

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Ровинская О. В.
Пользователь: frolovaov
Дата подписания: 24.05.2022

О. В. Ровинская

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является освоение студентами методов эффективного управления предприятиями общественного питания, овладение навыками профессиональной адаптации к интенсивным изменениям на рынке ресторанных услуг. Основные задачи курса: формирование умения целенаправленно работать с основополагающими нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий сферы ресторанного сервиса; формирование навыков проектирования процессов в сфере услуг; учения анализировать рынок ресторанного бизнеса, планирования деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Краткое содержание дисциплины

Теоретические и нормативно-правовые основы деятельность предприятий общественного питания. Конкурентные преимущества предприятий общественного питания. Проектирование концепции услуги для предприятия общественного питания. Бизнес-процессы предприятий общественного питания.

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 коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках Умеет: решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия Имеет практический опыт: разработки и внедрения стандартов на предприятии общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.03 Организация предпринимательской деятельности, 1.Ф.01 Деловое общение и основы теории коммуникации	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
1.Ф.01 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
1.Ф.03 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

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		9
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
Аудиторные занятия:	8	8
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	59,75	59,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Изучение материалов и выполнение заданий	59,75	59.75
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25
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	Предприятия общественного питания: нормативно-правовые и локальные акты, разработка и внедрение стандартов на предприятии общественного питания	2	1	1	0
2	Конкурентная среда предприятий общественного питания	2	1	1	0
3	Бизнес-коммуникации предприятия общественного питания, межличностное и межкультурное взаимодействие	2	1	1	0
4	Разработка моделей процессов предприятий общественного питания. коммуникационных каналов	2	1	1	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Предприятия общественного питания: нормативно-правовые и локальные акты, разработка и внедрение стандартов на предприятии общественного питания	1
2	2	Конкурентная среда предприятий общественного питания	1
3	3	Бизнес-коммуникации предприятия общественного питания, межличностное и межкультурное взаимодействие	1
4	4	Разработка моделей процессов предприятий общественного питания. коммуникационных каналов	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Предприятия общественного питания: нормативно-правовые и локальные акты, разработка и внедрение стандартов на предприятии общественного питания	1
2	2	Конкурентная среда предприятий общественного питания	1
3	3	Бизнес-коммуникации предприятия общественного питания, межличностное и межкультурное взаимодействие	1
4	4	Разработка моделей процессов предприятий общественного питания. коммуникационных каналов	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Изучение материалов и выполнение заданий	См. список литературы по дисциплине	9	59,75

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	Текущий контроль	Задание 1 Эссе "Современные проблемы в ресторанном бизнесе"	1	25	В соответствии с заданием-приложением	зачет
2	9	Текущий контроль	Задание 2 Анализ "Конкурентная среда"	1	25	В соответствии с заданием-приложением	зачет
3	9	Текущий контроль	Задание 3 Структура управления	1	25	В соответствии с заданием0приложением	зачет
4	9	Текущий контроль	Задание 4 Словарь	1	25	В соответствии с заданием-приложением	зачет
5	9	Бонус	Своевременное выполнение всех заданий	-	15	Баллы начисляются за своевременное выполнение студентов всех заданий в течение семестра.	зачет
6	9	Проме-жуточная аттестация	Зачет	-	40	Аттестационное мероприятие (промежуточная аттестация) - ЗАЧЕТ. Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно-рейтинговых мероприятий в течение семестра. При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Аттестационное мероприятие (промежуточная аттестация) - ЗАЧЕТ. Зачет выставляется студентам по итогам выполнения контрольно-рейтинговых мероприятий в течение семестра. При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Для получения зачета необходимо набрать от 60 баллов.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		1	2	3	4	5	6
ПК-4	Знает: основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	+	+	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия	+	+	+	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: разработки и внедрения стандартов на предприятии общественного питания	+	+	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015
2. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Современные проблемы науки туриндустрии Т. 1 сб. науч. ст. под ред. Т. Н. Третьяковой, Ю. А. Сыромятниковой ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2015. - 313, [1] с. ил. электрон. версия
2. Современные проблемы науки туриндустрии Т. 2 сб. науч. ст. под ред. Т. Н. Третьяковой, Ю. А. Сыромятниковой ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2015. - 323, [1] с. ил. электрон. версия
3. Третьякова, Е. П. Теория организации [Текст] учеб. пособие по специальности "Менеджмент орг." Е. П. Третьякова. - 3-е изд., стер. - М.: КНОРУС, 2014. - 222 с. ил. 21 см.

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

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015
2. PR в России междунар. проф. журн. Изд. дом "Соврем. экономика" журнал. - М., 2001-2014

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-

		Лань	0011-2. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. https://e.lanbook.com/book/90692
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118384 (дата обращения: 15.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 9-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-394-04308-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229409 (дата обращения: 23.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Алексеева, Н. П. Ресторанный сервис. Restaurantservice (Deutsch) : учебное пособие / Н. П. Алексеева. — 4-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2022. — 328 с. — ISBN 978-5-9765-0972-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/232598 (дата обращения: 23.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Учебно-методические материалы кафедры	Курс «Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») https://edu.susu.ru/
6	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Сурков, И. В. Методологические основы разработки и внедрения интегрированных систем менеджмента в пищевой индустрии : монография / И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева, В. М. Позняковский. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 179 с. — ISBN 979-5-89289-153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141556 (дата обращения: 23.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий

Практические занятия и семинары	101 (5)	Мультимедийное оборудование
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование