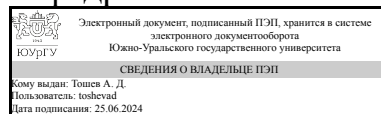


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.14 Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса

для направления 43.03.01 Сервис

уровень Бакалавриат

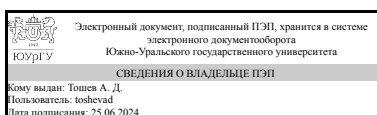
профиль подготовки Ресторанный сервис

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

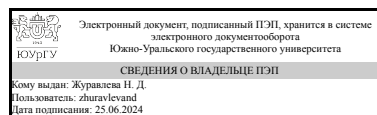
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденным приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли автоматизированного моделирования предприятий общественного питания. Задачи - подготовка будущих специалистов профессионально принимать участие в разработке проектов новых предприятий ресторанного хозяйства, проводить экспертизу и оценку качества проектных решений действующих предприятий, разрабатывать современные мероприятия по их усовершенствованию, обосновывать и принимать решение относительно необходимости разработки и внедрения новаций в заведениях ресторанного хозяйства.

Краткое содержание дисциплины

студент должен обладать следующими навыками: - способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания; - способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания; - способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания ; - способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики Умеет: пользоваться справочной и нормативной литературой Имеет практический опыт: организации работы с персоналом
ПК-5 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: современное состояние рынка Умеет: пользоваться поисковыми системами Имеет практический опыт: работы с ПК

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Концептуальные решения в ресторанном сервисе, Технология продукции общественного питания, Деловое общение и основы теории коммуникации, Организация предпринимательской деятельности, Технология работы службы питания и напитков	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
Технология продукции общественного питания	Знает: экологичности и устойчивоститехнических средств и технологическихпроцессов производства продукции питания,функции и их принципы управления, ихособенности и взаимосвязи технологического иторгового оборудования, 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 Умеет: правильно выбратьтехнологическое оборудование и выполнитьрасчет основных технологических процессов,обеспечивать эффективную работу предприятияпитания по производству и реализациипродукции, 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; Имеет практический опыт: внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования, расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования;
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
Технология работы службы питания и напитков	Знает: технологию организации процесса питания с использованием различныхметодов и подачи блюд и напитков, стандарты организации

	обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; Умеет: осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд 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 и регламентов службы питания, организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания
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
Концептуальные решения в ресторанном сервисе	Знает: способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса, способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса, способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии

	питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса Имеет практический опыт: в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 ч., 45,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		9	10
Общая трудоёмкость дисциплины	252	144	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	28	16	12
Лекции (Л)	16	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	12	8	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	206,25	119,75	86,5
Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	86,5	0	86,5
Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	119,75	119,75	0
Консультации и промежуточная аттестация	17,75	8,25	9,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах
-----------	----------------------------------	---

		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Организационные принципы проектирования предприятий ресторанного хозяйства	8	4	4	0
2	Моделирование производственного процесса	8	4	4	0
3	Моделирование предприятий ресторанного хозяйства в пространстве средствами САПР	12	8	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	4
2	2	Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения	4
3	3	Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	4
4	3	Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.	4

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	4
2	2	Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	4
3	3	Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	4

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
Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного	https://e.lanbook.com/book/229409?ysclid=lxomucrkou243925162	10	86,5

хозяйства			
Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны	https://e.lanbook.com/book/229409?ysclid=lxomucrkou243925162	9	119,75

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	индивидуальные задания	1	5	5 баллов - отличное выполнение с незначительным количеством неточностей 4 балла - правильно выполненная работа с незначительным количеством неточностей 3 балла - выполнение удовлетворяет минимальные критерии 2 балла- с возможностью повторной аттестации	зачет
2	9	Проме- жуточная аттестация	индивидуальные задания	-	5	5 баллов - отличное выполнение с незначительным количеством неточностей 4 балла - правильно выполненная	зачет

						работа с незначительным количеством неточностей 3 балла - выполнение удовлетворяет минимальные критерии 2 балла- с возможностью повторной аттестации	
3	10	Текущий контроль	Вопросы	1	5	5 баллов - отличное выполнение с незначительным количеством неточностей 4 балла - правильно выполненная работа с незначительным количеством неточностей 3 балла - выполнение удовлетворяет минимальные критерии 2 балла- с возможностью повторной аттестации	экзамен
4	10	Промежуточная аттестация	Вопросы	-	5	5 баллов - отличное выполнение с незначительным количеством неточностей 4 балла - правильно выполненная работа с незначительным количеством неточностей 3 балла - выполнение удовлетворяет минимальные критерии 2 балла- с возможностью повторной аттестации	экзамен
5	10	Курсовая работа/проект	темы курсовых работ	-	5	5 баллов - отличное выполнение с незначительным количеством неточностей 4 балла - правильно выполненная работа с незначительным количеством неточностей 3 балла - выполнение удовлетворяет минимальные критерии 2 балла- с возможностью повторной аттестации	курсовые работы

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ KM				
		1	2	3	4	5
ПК-4	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики	+	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: пользоваться справочной и нормативной литературой	+	+	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: организации работы с персоналом	+	+	+	+	+
ПК-5	Знает: современное состояние рынка	+	+	+	+	+
ПК-5	Умеет: пользоваться поисковыми системами	+	+	+	+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: работы с ПК	+	+	+	+	+

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". - М., 2008-2015. -

б) дополнительная литература:

1. Европейский гостиничный маркетинг : учеб. пособие для шк. гостинич. и ресторан. бизнеса в Европе / Пер. с англ. Е. Ю. Драгныш. - М. : Финансы и статистика, 2002. - 221, [1] с.

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. https://restoved.ru/product/uchebnik_restoratora_proektirovanie_oborudovanie_dizayn/?ysclid=lxsms19ihw135950800

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. https://restoved.ru/product/uchebnik_restoratora_proektirovanie_oborudovanie_dizayn/?ysclid=lxsms19ihw135950800

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Техэксперт(04.02.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Дифференцированный зачет	335 (3б)	нет
Лабораторные занятия	335 (3б)	пректор
Зачет	335 (3б)	проектор

Практические занятия и семинары	335 (3б)	проектор
Лекции	335 (3б)	проектор
Пересдача	335 (3б)	нет
Контроль самостоятельной работы	335 (3б)	нет