ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

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: 08.11.2021

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.18.01 Трудовой коллектив ресторана и его структура
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: 07.11.2021

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент (кн)

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Саломатов А. С.
Пользователь: salomatovas
Дата подписания: 07.11.2021

А. С. Саломатов

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы
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: 07.11.2021

А. Д. Тошев

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Дать общие представление о структуре трудового коллектива предприятия общественного питания и должностных обязанностях

Краткое содержание дисциплины

Рестораны и их характеристика. Организация работы в ресторане. Должностные обязанности и права работников ресторана. Общие требования к производственным помещениям. Торговые помещения ресторана. Оборудование торговых помещений. Буфеты и кассы. Сервизная. Моечная столовой посуды. Начало рабочего дня. Уборка и подготовка зала. Подготовка посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов. Предварительная сервировка. Исполнительная сервировка стола. Метрдотель. История должности. Обязанности метрдотеля. Бармен. История должности. Обязанность бармена. Официант. История должности. Обязанности официанта. Требования, предъявляемые к официанту. Сомелье. История должности. Обязанности сомелье. Шеф-повар. История должности. Обязанности шеф-повара. Кондитер. История должности. Обязанности кондитера. Технолог/Заведующий производством. История должности. Обязанности. Управляющий рестораном. История должности. Обязанности. Методы организации труда официантов. Назначение и принципы составления меню. Экспресс-обслуживание.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает: Знать:принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов,о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей,принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов Умеет: Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия. Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности Имеет практический опыт: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных

	различий;приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности
ПК-1 ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	Знает: основные источники научно- технической информации; отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности Умеет: использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности Имеет практический опыт: навыками использования научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; методами сбора, обработки и анализа информации для использования в практической деятельности

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Информатика и программирование, Неорганическая химия, Органическая химия, Экономика, Основы ресторанного сервиса, Правоведение	Технологические процессы в сервисе, Прогнозирование и планирование в сервисе, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Практикум по виду профессиональной деятельности, Перспективы развития ресторанного бизнеса, Технология продвижения ресторанных услуг, Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях, Технология ресторанной продукции

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

Дисциплина	Требования
Информатика и программирование	Знает: Различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения основные аспекты проблем информационной безопасности и защиты информации: основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну; методы защиты информации, различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного

	обеспечения вычислительной техники; основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения Умеет: Решать типовые задачи графической обработки (создание и редактирование векторных и растровых графических документов, конвертировать их в различные форматы); создавать электронные презентации, решать профессиональные задачи на основе современных программных средств Имеет практический опыт: Основными возможностями вспомогательных программ (файловых менеджеров, архиваторов и др.), использования современных информационных технологий для решения профессиональных задач
Органическая химия	Знает: Теоретические основы традиционных и новых разделов химии и способы их использования при решении конкретных химических и материаловедческих задач Умеет: Разрабатывать учебнометодические материалы для реализации образовательных программ различного уровня и направленности, связанных с химией и смежными дисциплинами Имеет практический опыт: Навыками организации и проведения учебнопроизводственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня естественнонаучной направленности
Неорганическая химия	Знает: Методы получения, идентификации и исследования свойств веществ (материалов) стандартные методы обработки результатов эксперимента Умеет: Планировать эксперимент на основе анализа литературных данных; анализировать и обобщать результаты эксперимента, формулировать выводы Имеет практический опыт: Навыками планирования, анализа и обобщения результатов эксперимента
Основы ресторанного сервиса	Знает: Определение, классификацию ресторанови баров; структуру управления рестораном;права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Идентифицировать по материальнотехнической базе, объёму и уровнюпредоставляемых услуг класс предприятия;составлять и оформлять различные виды меню,карты вин; составлять графики выхода на работупроизводственного и обслуживающегоперсонала; схемы организации технологическихпроцессов в цехах; разрабатывать и оформлятьтехнологическую документацию;идентифицировать ассортимент столовойпосуды, приборов; осуществлять подготовкустоловой посуды, приборов, белья, специй кобслуживанию; выполнять сервировку столов. Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлятьтехнологическую

	документацию;идентифицировать ассортимент столовойпосуды, приборов; осуществлять подготовкустоловой посуды, приборов, белья, специй кобслуживанию; выполнять сервировку столов.
Экономика	Знает: закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне, цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов, закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне Умеет: анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий индустрии в избранной сфере профессиональной деятельности, анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, использования экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации разработанных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности, принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Правоведение	Знает: основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ, международные нормы и нормативно правовые акты Российской Федерации Умеет: обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности, самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты Имеет практический опыт: работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности, :ставить перед собой правовые задачи, находить пути их

	решения; навыками опоры на нормативно-правовые акты при решении жизненно важных проблем

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
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	87,5	87,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка докладов/презентаций	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	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Общие сведения	6	4	2	0
2	Сотрудники предприятия общественного питания. Должностные обязанности	6	4	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Рестораны и их характеристика. Организация работы в ресторане. Должностные обязанности и права работников ресторана	1
2	1	Общие требования к производственным помещениям. Торговые помещения ресторана. Оборудование торговых помещений	1
3	1	Буфеты и кассы. Сервизная. Моечная столовой посуды. Начало рабочего дня. Уборка и подготовка зала. Подготовка посуды, приборов, столового белья	1
4	1	Сервировка столов. Предварительная сервировка. Исполнительная сервировка стола. Методы организации труда официантов. Назначение и принципы составления меню. Экспресс-обслуживание	1

5	2	Метрдотель. История должности. Обязанности метрдотеля. Бармен. История должности. Обязанность бармена	1
6	2	Официант. История должности. Обязанности официанта. Требования, предъявляемые к официанту. Сомелье. История должности. Обязанности сомелье.	1
7	2	Шеф-повар. История должности. Обязанности шеф-повара. Кондитер. История должности. Обязанности кондитера	1
8	2	Технолог/Заведующий производством. История должности. Обязанности. Управляющий рестораном. История должности. Обязанности	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Рестораны и их характеристика. Организация работы в ресторане. Должностные обязанности и права работников ресторана	0,5
2	1	Общие требования к производственным помещениям. Торговые помещения ресторана. Оборудование торговых помещений	0,5
3	1	Буфеты и кассы. Сервизная. Моечная столовой посуды. Начало рабочего дня. Уборка и подготовка зала. Подготовка посуды, приборов, столового белья	0,5
4	1	Сервировка столов. Предварительная сервировка. Исполнительная сервировка стола. Методы организации труда официантов. Назначение и принципы составления меню. Экспресс-обслуживание	0,5
5	2	Метрдотель. История должности. Обязанности метрдотеля. Бармен. История должности. Обязанность бармена	0,5
6	2	Официант. История должности. Обязанности официанта. Требования, предъявляемые к официанту. Сомелье. История должности. Обязанности сомелье.	0,5
7	2	Шеф-повар. История должности. Обязанности шеф-повара. Кондитер. История должности. Обязанности кондитера	0,5
8	2	Технолог/Заведующий производством. История должности. Обязанности. Управляющий рестораном. История должности. Обязанности	0,5

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
Подготовка докладов/презентаций	Красностанова, И. Н. Технология продуктов общественного питания. Изменение основных пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов [Текст] учеб. пособие И. Н. Красностанова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2021. - 18, [1] с.	5	87,5

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	5	Проме-жуточная аттестация	1	1	1	В соответствии с порядком начисления баллов	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ
		1
УК-2	Знает: Знать:принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов,о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей,принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов	+
УК-2	Умеет: Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия. Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	+
УК-2	Имеет практический опыт: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности	+
ПК-1	Знает: основные источники научно- технической информации; отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности	+
ПК-1	Умеет: использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности	+
ПК-1	Имеет практический опыт: навыками использования научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; методами сбора, обработки и анализа информации для использования в практической деятельности	+

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. Гордиевских, М. Л. Технология производства и качество полукопченых колбас [Текст] учеб. пособие М. Л. Гордиевских, И. Н. Красностанова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 1999. - 27, [2] с. ил.
2. Красностанова, И. Н. Оформление научной работы [Текст] метод. указания И. Н. Красностанова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 21, [1] с.
3. Красностанова, И. Н. Технология и ассортимент горячих напитков [Текст] учеб. пособие И. Н. Красностанова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 8, [3] с.
4. Красностанова, И. Н. Технология продуктов общественного питания. Изменение основных пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов [Текст] учеб. пособие И. Н. Красностанова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 1999. - 18, [1] с.
5. Красностанова, И. Н. Товароведение продовольственных товаров [Текст] метод. указания И. Н. Красностанова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 1999. - 20, [1] с.
6. Тошев, А. Д. Санитария и гигиена питания [Текст] лаб. практикум А. Д. Тошев; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2001. - 28, [3] с.
7. Тошев, А. Д. Технология продуктов общественного питания [Текст] сб. задач для специальности 271200 А. Д. Тошев, Н. В. Полякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2002. - 39, [2] с.

б) дополнительная литература:

1. Тошев, А. Д. Технология продуктов общественного питания [Текст] сб. задач для специальности 271200 А. Д. Тошев, Н. В. Полякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2002. - 39, [2] с.
2. Тошев, А. Д. Солод и перспективы его использования в производстве мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [Текст] монография А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2002. - 39, [1] с.
3. Тошев, А. Д. Санитария и гигиена питания [Текст] лаб. практикум А. Д. Тошев; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2001. - 28, [3] с.

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Трудовой коллектив ресторана и его структура

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Трудовой коллектив ресторана и его структура

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