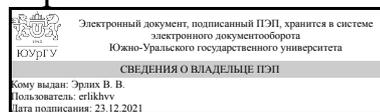


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



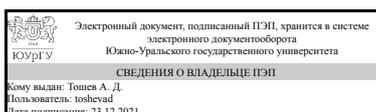
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.05 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

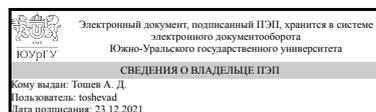
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тощев

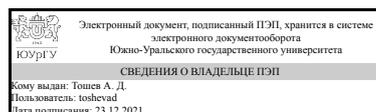
Разработчик программы,
д.техн.н., проф., профессор



А. Д. Тощев

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.



А. Д. Тощев

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-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	<p>Знает: -отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; -структуру предприятий; - организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; -структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; -оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.</p> <p>Умеет: -использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - составлять и заключать договора на поставку товаров; -осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения; -разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; -рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала.</p> <p>Имеет практический опыт: - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства; - в проведении бракеража готовой продукции.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.30 Основы ресторанного сервиса, 1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, 1.О.32 Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
1.О.32 Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании	<p>Знает: Организацию технологического потока как систему технологического процесса; строение технологического потока; системный анализ технологического потока; моделирование технологического потока; функционирование технологического потока как системы процессов; развитие технологического потока как системы процессов; характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях; химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производства питания; требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов</p> <p>Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса: принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Имеет практический опыт: Приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд</p>
1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	<p>Знает: – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., 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, законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, – национально-культурные особенности социального и речевого поведения</p>

	<p>представителей иноязычных культур. Умеет: – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом;– понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации, 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, планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам, – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности;– находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов. Имеет практический опыт: – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели;– навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., 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, способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями, – речевым этикетом межкультурной коммуникации.</p>
1.О.30 Основы ресторанного сервиса	<p>Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлять технологическую документацию;</p>

	идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 119,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	8
Общая трудоёмкость дисциплины	216	144	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	104	64	40
Лекции (Л)	48	32	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	56	32	24
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	96,25	71,75	24,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Выполнение творческих заданий	24,5	0	24,5
Написание тематических докладов, рефератов	71,75	71,75	0
Консультации и промежуточная аттестация	15,75	8,25	7,5
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	цель и задачи дисциплины	8	6	2	0
2	Типы ПОП	12	6	6	0
3	Характеристика ресторанов, кафе и баров	10	4	6	0
4	Характеристика столовых, закусочных	12	6	6	0
5	Организация производства заготов и доготов-вочных цехов	10	4	6	0
6	Организация мат.-технич. базы ПОП	10	4	6	0
8	Оперативное планирование производства	10	4	6	0
9	Организация производства продукции	12	6	6	0
10	Составление ТК и ТТК	12	6	6	0
11	НТД	8	2	6	0

5.1. Лекции

№	№	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во
---	---	---	--------

лекции	раздела		часов
1	1	Основы орг. ПОП	6
2	2	Характеристика ресторанов	6
3	3	характеристика столовых	4
4	4	характеристика заготовочных и доготовочных цехов	6
5	5	Орг мат. тех базы ПОП	4
6	6	Оперативное планирование ПОП	4
7	8	ОПП	4
8	9	ОПП	6
9	10	Составление ТК и ТТК	6
10	11	Составление НТД	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Цель и задачи	2
2	2	Типы ПОП	6
3	3	Орг рестор, кафе и баров	6
4	4	организация столовых, закусок.	6
5	5	Орг произ на ПОП	6
6	6	ОПП	6
7	8	ОПП	6
8	9	ОПП	6
9	10	Составление ТК и ТТК	6
10	11	НТД	6

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
Выполнение творческих заданий	Похлебкин, В. В. Татары и Русь : 360 лет отношений Руси с татарскими государствами в 13-16 вв., 1238-1598 : От битвы на р. Сить до покорения Сибири [Текст] справочник В. В. Похлебкин. - М.: Международные отношения, 2000. - 188, [1] с.	8	24,5
Написание тематических докладов, рефератов	Похлебкин, В. В. Татары и Русь : 360 лет отношений Руси с татарскими государствами в 13-16 вв., 1238-1598 : От битвы на р. Сить до покорения Сибири [Текст] справочник В. В. Похлебкин. - М.: Международные отношения, 2000. - 188, [1] с.	7	71,75

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	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	7	Промежуточная аттестация	Устный опрос	-	100	Устный опрос по темам пройденного материала по 100- бальной шкале: где 85-100% - отражены все вопросы 75-84% - отражены вопросы 60-74% - неполный/некорректен ответ. Вопросы опроса только по организации производства ПОП	зачет
2	8	Курсовая работа/проект	Выбор темы . Распределение по темам. Защита к.р. по БР	-	100	Выбор тем, обсудить с руководителем по защите ВКР. Начисление баллов зависит от выполнения и оригинальности работы. По 100- бальной шкале: где 85-100% - отражены все вопросы 75-84% - отражены вопросы 60-74% - неполный/некорректен ответ	курсовые работы
3	8	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	100	Ответы на вопросы оценивается по 100- бальной шкале: где 85-100% - отражены все вопросы 75-84% - отражены вопросы 60-74% - неполный/некорректен ответ	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Проводится устный опрос и оценивается по БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые работы	Оценивается по БРС анализируя тему :Прверка и защита КР Отлично: Правильно и точно изложенный материал, развернутый анализ литературы (отеч. и зарубеж.), сформулированы выводы; оформление соответствует требованиям СТО ЮУрГУ Хорошо: Материал представлен кратко, обрывками, анализ литературы (отеч. или зарубеж.), выводы сформулированы не полностью или не точно; оформление соответствует требованиям СТО ЮУрГУ Удовлетворительно: Материал представлен неполно, анализ литературы (отеч. или зарубеж.), выводы сформулированы не полностью или не точно; оформление соответствует требованиям СТО ЮУрГУ Неудовлетворительно: Материал представлен неполно, нет анализа литературы (отеч. или	В соответствии с п. 2.7 Положения

	зарубеж.), выводы не сформулированы полностью или не точно; оформление соответствует требованиям СТО ЮУрГУ	
экзамен	Экзамен проводится устно по билетам. Отлично -85-100б. Ответ на все вопросы в полном объеме. Хорошо 75-84б. Ответ на вопросы не полностью. Удов.60-74б ответы на вопросы частично есть	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-1	Знает: -отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; - структуру предприятий; -организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; -структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; -оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.	+	+	+
ПК-1	Умеет: -использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; -составлять и заключать договора на поставку товаров; -осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения; -разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; -рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала.	+	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства; - в проведении бракеража готовой продукции.	+	+	+

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. Бугрова, Т. В. Организация производства и обслуживания населения Текст метод. указания Т. В. Бугрова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и проектирование изделий легкой пром-сти ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2001. - 30, [1] с. ил.
2. Антикризисное управление предприятиями и банками [Текст] учеб. пособие для вузов по экон. и инженер. специальностям К. Г. Таль, Г. Б. Юнон, В. Г. Балашов и др. - М.: Академия народного хозяйства при Правительстве Росси, 2001
3. Чуев, И. Н. Экономика предприятия [Текст] учеб. для вузов И. Н. Чуев, Л. Н. Чуева. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2007. - 414, [1] с.
4. Стукалова, О. В. Экономика предприятия Метод. пособие для проведения практ. занятий О. В. Стукалова; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф.

Международ. менеджмент; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Международ. менеджмент. - Челябинск: Полиграф-мастер, 2003. - 47 с.

5. Скляренко, В. К. Экономика предприятия [Текст] конспект лекций В. К. Скляренко, В. М. Прудников. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 207 с. ил.

6. Романенко, И. В. Экономика предприятия [Текст] И. В. Романенко. - 2-е изд., доп. - М.: Финансы и статистика, 2002. - 207, [1] с.

7. Никоноров, С. В. Организация, управление и экономика предприятия [Текст] учеб. пособие к практ. занятиям для бакалавров направления "Стр-во" С. В. Никоноров, А. А. Мельник ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. строит. пр-во и теория сооружений ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 39, [1] с. ил.

8. Киперман, Г. Я. Экономика предприятия [Текст] Слов. Г. Я. Киперман. - М.: Юристъ, 2000. - 271 с.

9. Грибов, В. Д. Экономика предприятия сервиса [Текст] учеб. пособие для вузов В. Д. Грибов, А. Л. Леонов. - 3-е изд., перераб. - М.: КНОРУС, 2011. - 274, [2] с.

б) дополнительная литература:

1. Ершов, С. С. Архитектура и организация ЭВМ [Текст] Ч. 1 учеб. пособие С. С. Ершов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Электрон. вычисл. машины ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2008. - 142, [1] с. электрон. версия

2. Ершов, С. С. Архитектура и организация ЭВМ [Текст] Ч. 2 учеб. пособие по специальности 230101 "Вычисл. машины, комплексы, системы и сети" С. С. Ершов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Электрон. вычисл. машины ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2012. - 130, [1] с. ил. электрон. версия

3. Новиков, В. А. Архитектурная организация сельской среды [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению "Архитектура" В. А. Новиков. - М.: Архитектура-С, 2006. - 375 с. ил.

4. Саати, Т. Л. Аналитическое планирование. Организация систем Пер. с англ. Р. Г. Вачнадзе; Под ред. И. А. Ушакова. - М.: Радио и связь, 1991. - 223 с.

5. Смашникова, Т. Б. ЮУрГУ Административно-правовая организация управления в экономической, социально-культурной и политической сферах [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Правоохран. деятельность" Т. Б. Смашникова. - Челябинск: Библиотека А. Миллера, 2020. - 87 с.

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Тошев А.Д., Журавлева Н.Д.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Тошев А.Д., Журавлева Н.Д.

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

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	205 (5)	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания