

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 28.04.2023 10:26:28

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e56a07f91f63ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО


Заведующий кафедрой

 /Попова О.М./

« 18 » мая 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиб

 /Попова О.М./

« 18 » мая 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Стандарт организации предприятий общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент, Макарова А.Н.


(подпись)

Саратов 2021

1. Целью освоения дисциплины является

Целью освоения дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» является формирование у обучающихся навыков принятия решений по вопросам работы с персоналом предприятий общественного питания, производственной и технической этики в интересах улучшения организации труда и производства в современных условиях и использования результатов в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Стандарт организации предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего профессионального образования и/или изучении дисциплин: обязательной и части, формируемой участниками образовательных отношений первого блока (Психология работы в малых группах, Деловой этикет и психология общения).

Дисциплина «Стандарт организации предприятий общественного питания» является базовой для изучения дисциплины «Организация обслуживания банкетов», «Технология ресторанного сервиса» «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», для подготовки к государственной итоговой аттестации и выполнению выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	УК-3	способен осуществлять социально-взаимодействие и реализовывать свою	УК-3.4 - Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия	основные положения психологии личности и психологии малых групп; межгрупповые отношения и взаимодействия	согласовывать цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания, основываясь на психологии	методами формирования профессионального коллектива для выполнения поставленных задач

Самостоятельная работа	53.9					53.9					
Форма итогового контроля	3					3					
Курсовой проект (работа)	-					-					

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания»

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа		Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
5 семестр									
1	Цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания. Психология эффективного взаимодействия.	1	Л	Т	2		ВК	ПО	
2	Кадровая политика и стратегия управления персоналом.	3,5	Л	В	4		ТК	УО	
3	Мотивация личности и карьера	2	ПЗ	В	4	6	ТК	УО	
4	Факторы, влияющие на качество работы коллектива.	7	Л	В	2		ТК	УО	
5	Разработка модели успешной коммуникации. Пять этапов формирования.	4	ПЗ	Т	4	6	РК	ПО	
6	Мотивация и стимулирование трудовой деятельности в предприятиях общественного питания.	9, 11	Л	В	4		ТК	УО	
7	Должностные инструкции. Разработка инструкции с учетом особенности деятельности предприятия общественного питания.	6	ПЗ	МШ	4	6	ТК	ПО	
8	Оценка результатов труда и эффективности управления персоналом.	13, 15	Л	Т	4		ТК	УО	
9	Разработка критериев оценки и оценка эффективности работы выполненной сотрудниками предприятия.	8	ПЗ	ДИ	4	4	ТК	УО	
10	Управление поведением в предприятиях общественного питания.	17	Л	Т	2		ТК	УО	
11	Разработка комплекса мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда.	10	ПЗ	МК	4	6	РК	ПО	
12	Элементы кадровой политики и условия ее разработки. Разработка стратегии.	12	ПЗ	Т	4	4	ТК	УО	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
13	Мотивация трудовой деятельности персонала. Разработка стратегии политики стимулирования персонала.	14	ПЗ	Т	4	6	ТК	УО
14	Оценка результатов труда персонала. Виды, критерии и методы деловой оценки персонала. Оценка затрат на персонал.	16	ПЗ	Т	4	6	ТК	Д
15	Корпоративные информационные системы. Структурирование задач.	18	ПЗ	Т	4	11,9	ТК	УО
16	Выходной контроль				0,1			З
Итого:						54,1	53,9	

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме ДИ – деловая игра, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль, З – зачет.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Д – доклад, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Стандарт организации предприятий общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Стандарт организации предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и (или) доклада (контролируется).

Целью практических занятий является выработка практических навыков организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с применением современных методов и технологий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических задач организации производства и обслуживания предприятий общественного питания, так и интерактивный метод – метод мозгового штурма.

Деловая игра позволяет обучиться диагностике проблем и их разрешению. В процессе деловой игры обучающийся сталкивается с

ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод мозгового штурма в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы зачета.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Управление персоналом организации : учебник - URL: https://znanium.com/catalog/product/1372570	А. Я. Кибанова	ИНФРА-М, 2021	1-14
2	Управление человеческими ресурсами : учебник для бакалавров /. - 2-е изд., стер. — Москва- https://znanium.com/catalog/product/1093439	А. В. Дейнека, В. А. Беспалько	Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020	1-14

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Мотивация и стимулирование трудовой деятельности: учебник https://znanium.com/catalog/product/1816819	А.Я. Кибанов, И.А. Баткаева, Е.А. Митрофанова, М.В. Ловчева	ИНФРА-М, 2020	1-14
2	Психология конфликта : научно-популярное издание https://znanium.com/catalog/product/1610281	Гришина, Н. В.	Санкт-Петербург : Питер, 2015	1-14
3	Психология делового общения : учебник https://znanium.com/catalog/product	Бороздина, Г. В.	3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020.	1-14
4	Этика деловых отношений : учебник https://znanium.com/catalog/product/987726	В.К. Борисов, Е.М. Панина, М.И. Панов, Ю.Ю. Петрунин, Л.Е. Тумина	Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019	1-14
5	Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107325/;			1-14
6	Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200083573			1-14
7	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200075570			1-14

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;

2. Электронная библиотека РГБ. – <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792> ;
3. Электронная научно-педагогическая библиотека АлтГПА. – <http://library.uni-altai.ru/psih.phtml>
4. Мир психологии - <http://psychology.net.ru/articles>;
- 5 НЛП: Нейролингвистическое программирование - <http://neiro.narod.ru>

г) периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания»: <http://voprosy-pitaniya.ru>;
2. Журнал «Питание и общество»: <https://delpress.ru>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
6. Профессиональная база данных «Техэксперт»: <http://техэксперт.рус>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы	Microsoft Office	Вспомогательная

	дисциплины	Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации проходят в аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения контроля практических занятий и самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № 218 – С, № 332.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Стандарт организации предприятий общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Стандарт организации предприятий общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс. Краткий курс лекций представлен в приложении 3.
2. Методические указания для практических занятий представлены в приложении 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол №9).*