

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО «Саратовский университет»

Дата подписания: 28.04.2023 12:12:07

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e56ab07f01f62ba2172f735a12




**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 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПИБ

 / Попова О.М./

« 18 » мая 2021 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**

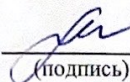
Нормативный срок  
обучения

**4 года**

Форма обучения

**Заочная**

**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).

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

		роль в команде	членам команды, организует обсуждение результатов работы		эффективного взаимодействия	
2	ПК – 2	способен к организации и управлению процессам и производства и обслуживания организаций питания	ПК-2.3 - способен формировать профессиональную команду на основе современных методов управления	основные положения психологии личности и психологии малых групп; межгрупповые отношения и взаимодействия	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
3	ПК-4	управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции и общественного питания	ПК-4.1 - владеет стратегическими и тактическими и методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	разрабатывать комплекс мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда	коммуникативным и навыками

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	12,1			12,1			
<i>аудиторная работа:</i>							
лекции	6			6			
лабораторные							
практические	6			6			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1			0,1			
<i>контроль</i>							

Самостоятельная работа	95,9			95,9			
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			Самосто- ятельна я работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 курс								
1	Основы организации общественного питания. <i>Цели и задачи работы коллектива на предприятиях общественного питания.</i>					4		
2	Кадровая политика и стратегия на предприятиях общественного питания. <i>Этапы формирования и разработка стратегии кадровой политики.</i>					6		Д
	Мотивация личности и карьера. <i>Личностные качества и их влияние на сферу деятельности. Карьера, этапы развития</i>					6		Д
3	Факторы, влияющие на качество работы коллектива. <i>Структура предприятий общественного питания. Распределение сотрудников в зависимости от профессиональных навыков по этапам технологического процесса.</i>		Л	В	2			УО
4	Разработка модели успешной коммуникации. <i>Пять этапов формирования коллектива в предприятиях общественного питания.</i>		ПЗ	Т	2	8		УО
5	Мотивация трудовой деятельности в предприятиях общественного питания. <i>Методы мотивации работников общественного питания.</i>					8		Д
6	Должностные инструкции. <i>Разработка инструкции с учетом особенности деятельности</i>		ПЗ	М Ш	2	8		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<i>предприятия общественного питания.</i>							
7	Оценка результатов труда и эффективности управления персоналом. <i>Методы оценки, разработка стандарта работы предприятия общественного питания.</i>		Л	Т	2			УО
8	Критерии оценки и оценка эффективности работы выполненной сотрудниками предприятия общественного питания. <i>Разработка критериев.</i>		ПЗ	ДИ	2	8		УО
9	Управление поведением в предприятиях общественного питания. <i>Методы управления предприятиями общественного питания.</i>		Л	Т	2			УО
10	Комплекс мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда. <i>Разработка комплекса мероприятий.</i>					12		
11	Элементы кадровой политики и условия ее разработки. <i>Разработка стратегии.</i>					8		
12	Стимулирование трудовой деятельности персонала. <i>Разработка стратегии политики стимулирования персонала.</i>					10		
13	Оценка результатов труда персонала. <i>Виды, критерии и методы деловой оценки персонала. Оценка затрат на персонал.</i>					8		Д
14	Корпоративные информационные системы. <i>Структурирование задач.</i>					5,9		
15	Выходной контроль				0,1	4		3
<b>Итого:</b>					12,1	95,9		

**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, 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1372570">https://znanium.com/catalog/product/1372570</a>	А. Я. Кибанова	ИНФРА-М, 2021	1-14
2	Управление человеческими ресурсами : учебник для бакалавров /. - 2-е изд., стер. — Москва- <a href="https://znanium.com/catalog/product/1093439">https://znanium.com/catalog/product/1093439</a>	А. В. Дейнека, В. А. Беспалько	Издательско-торговая корпорация «Дашков и К <sup>о</sup> », 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 <a href="https://znanium.com/catalog/product/1816819">https://znanium.com/catalog/product/1816819</a>	А.Я. Кибанов, И.А. Баткаева, Е.А. Митрофанова, М.В. Ловчева	ИНФРА-М, 2020	1-14
2	Психология конфликта : научно-популярное издание <a href="https://znanium.com/catalog/product/1610281">https://znanium.com/catalog/product/1610281</a>	Гришина, Н. В.	Санкт-Петербург : Питер, 2015	1-14
3	Психология делового общения : учебник <a href="https://znanium.com/catalog/product">https://znanium.com/catalog/product</a>	Бороздина, Г. В.	3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020.	1-14
4	Этика деловых отношений : учебник <a href="https://znanium.com/catalog/product/987726">https://znanium.com/catalog/product/987726</a>	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: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325/">http://docs.cntd.ru/document/1200107325/</a> ;			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: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200083573">http://docs.cntd.ru/document/1200083573</a>			1-14
7	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200075570">http://docs.cntd.ru/document/1200075570</a>			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 дисциплины	Microsoft Office <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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).*