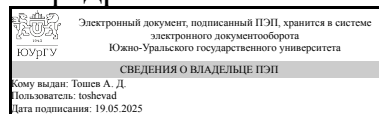


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.18 Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса

для направления 43.03.01 Сервис

уровень Бакалавриат

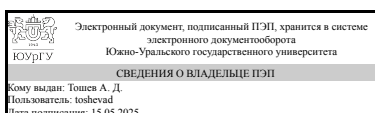
профиль подготовки Ресторанный сервис

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

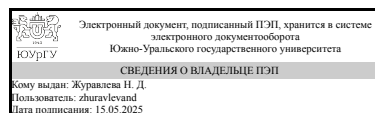
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденным приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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: современное состояние рынка Умеет: пользоваться поисковыми системами Имеет практический опыт: работы с ПК
ПК-5 Способен владеть приемами стратегического развития и внедрением инновационных изменений в индустрии 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
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании, История ресторанного дизайна, Технология продукции общественного питания, Организация предпринимательской деятельности, Проектная деятельность, Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса	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, экологичности и устойчивоститехнических средств и технологическихпроцессов производства продукции питания,функции и их принципы управления, ихособенности и взаимосвязи технологического иторгового оборудования Умеет: правильно выбратьтехнологическое оборудование и выполнитьрасчет основных технологических процессов,обеспечивать эффективную работу предприятияпитания по производству и реализациипродукции, правильно выбратьтехнологическое оборудование и выполнитьрасчет основных технологических процессов,обеспечивать эффективную работу предприятияпитания по производству и реализациипродукции Имеет практический опыт: внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования, внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования
Проектная деятельность	Знает: особенности работы различных служб ресторана и других предприятий питания, международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы управления проектами и изменениями; методы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности; основные методы и приемы управления структурными подразделениями предприятий ресторанного бизнеса; , основные виды нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением сервисных услуг; понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса, принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных

отношений предприятия, проводить их анализ и выявлять проблемы; Умеет: проводить экспертизу и диагностику профессиональной деятельности работников ресторана, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий питания; оценивать эффективность внедрения изменений в сети предприятий питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разрабатывать нормативную документацию в сфере ресторанного сервиса, проводить анализ и оценку технико-экономических показатели деятельности предприятий; разрабатывать экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проводить исследование рынка, обеспечивать нужный уровень продаж и продвижения сервисных услуг, применять технологические новации и использовать современные программные средства на предприятиях ресторанного сервиса, производить выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принимать организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия Имеет практический опыт: проведения диагностики и экспертизы деятельности различных служб в ресторане и других предприятиях питания, использования методов анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; использования методов управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания, использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разработки и внедрения нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, расчета и анализа технико-экономических показателей деятельности предприятий; внедрения экономически обоснованных решений для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг, внедрения технологических новаций и использования современного программного обеспечения на предприятиях ресторанного сервиса, разработки и реализации организационных решений по формированию

	сервисной системы обслуживания и развития клиентурных отношений
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании	Знает: виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; основные нормативные документы устанавливающие требования к организации работы предприятий питания; порядок разработки и утверждения НТД на предприятиях питания; принципы управления качеством продукции, услуг и процессов на предприятиях питания; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии сервиса Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию предприятий питания; разрабатывать нормативно-техническую документацию предприятий питания; использовать НТД при организации работы предприятий питания; разрабатывать нормативно техническую и технологическую документацию для предприятий питания; внедрять системы управления качеством продукции и услуг, в том числе с применением принципов ХАССП , составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий сервиса Имеет практический опыт: разработки нормативно-технической документации для предприятий питания, разработки нормативно-технической документации для предприятий питания, организации документооборота и использования НТД на предприятии питания в соответствии с требованиями законодательства, самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом
Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса	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 , 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
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
История ресторанного дизайна	Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; , содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; , содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; , понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; , понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса, разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса, разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 39,75 ч.
контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего	Распределение
--------------------	-------	---------------

	часов	по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	216	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	24	12	12
Лекции (Л)	12	8	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	12	4	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	176,25	89,75	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	86,5	0	86,5
Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	89,75	89,75	0
Консультации и промежуточная аттестация	15,75	6,25	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	8	4	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол- во часов
1	1	Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства	2
2	1	Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения	2
3	2	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
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	86,5
Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	https://e.lanbook.com/book/229409?ysclid=lxomucrkou243925162	8	89,75

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	Учитывается в ПА
1	8	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	8	Промежуточная аттестация	индивидуальные задания	-	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
3	9	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	9	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	9	Курсовая	темы курсовых	-	5	5 баллов - отличное выполнение с	кур-

		работа/проект	работ			незначительным количеством неточностей 4 балла - правильно выполненная работа с незначительным количеством неточностей 3 балла - выполнение удовлетворяет минимальные критерии 2 балла- с возможностью повторной аттестации	совые работы
--	--	---------------	-------	--	--	--	--------------

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-4	Знает: современное состояние рынка	+	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: пользоваться поисковыми системами	+	+	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: работы с ПК	+	+	+	+	+
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=lxsm519ihw135950800

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. https://restoved.ru/product/uchebnik_restoratora_proektirovanie_oborudovanie_dizayn/?ysclid=lxsm519ihw135950800

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
Контроль самостоятельной работы	335 (3б)	нет
Лабораторные занятия	335 (3б)	пректор
Пересдача	335 (3б)	нет
Практические занятия и семинары	335 (3б)	проектор
Дифференцированный зачет	335 (3б)	нет
Лекции	335 (3б)	проектор
Зачет	335 (3б)	проектор