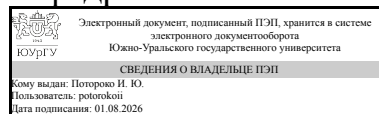


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.21.02 Трудовой коллектив ресторана и его структура
для направления 43.03.01 Сервис

уровень Бакалавриат

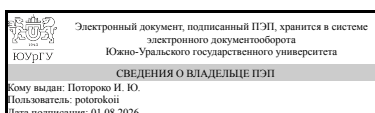
профиль подготовки Ресторанный сервис

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

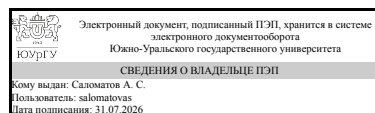
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. С. Саломатов

1. Цели и задачи дисциплины

Дать общее 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. Обязанности 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
ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: основы организации работы ресторанных предприятий; структуру управления рестораном; должностные обязанности работников; Умеет: разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала Имеет практический опыт: разработки организационной структуры ресторанного предприятия
ПК-5 Способен владеть приемами стратегического развития и внедрением инновационных изменений в индустрии питания	Знает: основы организации работы ресторанных предприятий; структуру управления рестораном; должностные обязанности работников; Умеет: разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала Имеет практический опыт: разработки организационной структуры ресторанного предприятия

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Технология продукции общественного питания, Технология работы службы питания и напитков,	Не предусмотрены

История ресторанного дизайна, Проектная деятельность, Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании, Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса, Организация предпринимательской деятельности, Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса, Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)	
---	--

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

Дисциплина	Требования
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании	Знает: виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии сервиса, 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; виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию предприятий питания; составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий сервиса, 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, разрабатывать нормативно-техническую документацию предприятий питания; Имеет практический опыт: разработки нормативно-технической документации для предприятий питания, самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом, организации документооборота и использования НТД на предприятии питания в соответствии с требованиями законодательства, разработки нормативно-технической документации для предприятий питания
Проектирование и дизайн предприятий	Знает: современное состояние рынка,

ресторанного бизнеса	современное состояние рынка Умеет: пользоваться поисковыми системами, пользоваться поисковыми системами Имеет практический опыт: работы с ПК, работы с ПК
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: понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса, 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; 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; методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, особенности работы различных служб ресторана и других предприятий питания, методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением сервисных услуг; основные методы и приемы управления структурными

	подразделениями предприятий ресторанного бизнеса; , основные виды нормативной документации в сфере ресторанного сервиса Умеет: применять технологические новации и использовать современные программные средства на предприятиях ресторанного сервиса, 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, производить выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принимать организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия, проводить анализ и оценку технико-экономические показатели деятельности предприятий; разрабатывать экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проводить экспертизу и диагностику профессиональной деятельности работников ресторана, проводить исследование рынка, обеспечивать нужный уровень продаж и продвижения сервисных услуг , использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разрабатывать нормативную документация в сфере ресторанного сервиса Имеет практический опыт: внедрения технологических новаций и использования современного программного обеспечения на предприятиях ресторанного сервиса, 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, разработки и реализации организационных решений по формированию сервисной системы обслуживания и развития клиентурных отношений, расчета и анализа технико-экономических показателей деятельности предприятий; внедрения экономически обоснованных решений для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проведения диагностики и экспертизы деятельности различных служб в ресторане и других предприятиях питания, проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг, использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и
--	--

	координации деятельности предприятий сферы сервиса, разработки и внедрения нормативной документации в сфере ресторанного сервиса
Технология работы службы питания и напитков	Знает: технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; Умеет: осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания Имеет практический опыт: организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания, организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания
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
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
Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)	Знает: принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования системы сервисного обслуживания , принципы построения и организации системы управления предприятием питания, принципы построения и организации системы управления предприятием питания Умеет: осуществлять выбор предпочтительных

	организационных решений на основе анализа функционирования сервисной системы обслуживания; , разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию; - разрабатывать планы организации и управлять бизнес-процессам; , разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию; - разрабатывать планы организации и управлять бизнес-процессам; Имеет практический опыт: реализации организационно-управленческих решений для формирования сервисной системы обслуживания, разработки аналитических решений в области управления предприятиями питания; разработки аналитических решений в области управления предприятиями питания;
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 8,25 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		9
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	4	4
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	63,75	63,75
Подготовка докладов/презентаций	63,75	63,75
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

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	2	0	2	0
2	Сотрудники предприятия общественного питания. Должностные обязанности	2	0	2	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

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.	9	63,75

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	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	9	Текущий контроль	Рестораны и их характеристика. Организация работы в ресторане. Должностные обязанности и права работников ресторана	1	25	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 5 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 5 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 5 баллов Творческое задание – 5 баллов Максимальная оценка выступления – 25 баллов.	зачет
2	9	Текущий контроль	Метрдотель. История должности. Обязанности метрдотеля. Бармен. История должности. Обязанность бармена	1	25	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 5 баллов Раскрыта ли тема в полном объеме? – 5 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 5 баллов Творческое задание – 5 баллов Максимальная оценка выступления – 25 баллов.	зачет
3	9	Текущий контроль	Официант. История должности. Обязанности официанта. Требования,	1	25	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить	зачет

			предъявляемые к официанту. Сомелье. История должности. Обязанности сомелье.			группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 5 баллов Раскрыта ли тема в полном объёме? – 5 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 5 баллов Творческое задание – 5 баллов Максимальная оценка выступления – 25 баллов.	
4	9	Текущий контроль	Шеф-повар. История должности. Обязанности шеф-повара. Кондитер. История должности. Обязанности кондитера	1	25	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикрепленный файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 5 баллов Раскрыта ли тема в полном объёме? – 5 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 5 баллов Творческое задание – 5 баллов Максимальная оценка выступления – 25 баллов.	зачет
5	9	Промежуточная аттестация	Зачёт	-	40	20 билетов по 2 вопроса в каждом. Студент выбирает билет, готовится 40 минут, после чего отвечает на вопросы билета. Критерии оценивания: Каждый вопрос оценивается по шкале от 0 до 20 баллов в зависимости полноты ответа: 0-10 баллов - студент кратко и не точно ответил на вопрос. 11-15 баллов - студент дал полный ответ на вопрос, но не смог ответить на дополнительные вопросы. 16-20 балла - студент дал полный и точный ответ на вопрос. Ответил на дополнительные вопросы.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	20 билетов по 2 вопроса в каждом. Студент выбирает билет, готовится 40 минут, после чего отвечает на вопросы билета. Критерии оценивания: Каждый вопрос оценивается по шкале от 0 до 20 баллов в зависимости полноты ответа: 0-10 баллов - студент кратко и не точно ответил на вопрос. 11-15 баллов - студент дал полный ответ на вопрос, но не смог ответить на дополнительные вопросы. 16-20 балла - студент дал полный и точный ответ на вопрос. Ответил на дополнительные вопросы. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов - не зачтено 60-100 баллов - зачтено	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-4	Знает: основы организации работы ресторанных предприятий; структуру управления рестораном; должностные обязанности работников;	++	+	+		
ПК-4	Умеет: разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала	++	+	+		
ПК-4	Имеет практический опыт: разработки организационной структуры ресторанных предприятий	++	+	+		
ПК-5	Знает: основы организации работы ресторанных предприятий; структуру управления рестораном; должностные обязанности работников;	+			++	
ПК-5	Умеет: разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала	+			++	
ПК-5	Имеет практический опыт: разработки организационной структуры ресторанных предприятий	+			++	

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" журнал. - М., 2008-2015

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