

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.05.2022 09:57:24
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca16484036a8cb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
26.11.2021 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 декабря 2021 г.
протокол № 4
Председатель: Карх Д.А.



(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Управление концепциями в индустрии питания
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Управление в индустрии питания
Форма обучения	очная
Год набора	2022
Разработана:	
Доцент, к.э.н.	
Борцова Е.Л.	

Екатеринбург
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является приобретение развернутых систематизированных практических и теоретических знаний в области процесса сервисной деятельности и обслуживания, а также формирование практических навыков и умений в разработке, внедрении и развитии концепций предприятий питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)		Практические занятия, включая курсовое проектирование	Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции			
Семестр 2						
Экзамен	144	24	8	16	84	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1.ОПК-1 Знать: методы организационного проектирования, формы обслуживания, концепции, стратегии и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания
	ИД-2.ОПК-1 Уметь: применять методы организационного проектирования предприятий общественного питания; разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа, эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-3.ОПК-1 Иметь практический опыт: разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания, стратегии, концепции и инновационной политики на предприятиях общественного питания
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1.ОПК-3 Знать: современные методы исследований сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также способы повышения их качества и оценку безопасности
	ИД-2.ОПК-3 Уметь: применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции; разрабатывать новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
	ИД-3.ОПК-3 Иметь практический опыт: разработки и внедрения элементов систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания, новых технологических решений

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 2		108					
Тема 1.	Требования к формированию концепции предприятий	27	2		4	21	
Тема 2.	Выбор месторасположения предприятия общественного питания	27	2		4	21	
Тема 3.	Проектирование ассортимента услуг общественного питания.	27	2		4	21	
Тема 4.	Материально-техническое обеспечение реализации концепции предприятия общественного питания.	27	2		4	21	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 3	Эссе	Предлагается 6 тем для написания эссе	до 5 баллов
Тема 2	Эссе	Предлагается 3 темы для написания эссе	до 5 баллов

Тема 4	Эссе	Предлагается 5 тем для написания эссе	до 5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
2 семестр (Эк)	экзаменационный билет	в билете два теоретических вопроса и один практический	до 100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49% и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49% и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

Тема 1. Требования к формированию концепции предприятий
Цели, задачи и содержание дисциплины, связь с другими дисциплинами, место в учебном процессе
Определение понятийного аппарата при разработке концепции предприятия общественного питания. Классификация концепций, элементы концепции: месторасположение, ценовая политика, система продвижения услуг, ассортимент услуг, процесс обслуживания, атмосфера предприятия общественного питания, обслуживающий персонал.

Тема 2. Выбор месторасположения предприятия общественного питания
Требования нормативных документов и рыночные факторы. Рыночные факторы месторасположения: гибкость дизайна, кластеры ресторанов, посетители, доступность трудовых ресурсов, прежние владельцы помещения, скорость движения автотранспорта, условия аренды, зональные ограничения, парковка, транспортная доступность, генераторы потока посетителей, возможность визуализации.
Требования нормативных документов к месторасположению: требования к зданиям, входным группам, управлению отходами ТБО и пищевыми, объемно-планировочным решениям, поточности и последовательности производственного процесса.

Тема 3. Проектирование ассортимента услуг общественного питания.
Классификация услуг общественного питания согласно ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания»: услуги питания; услуги по изготовлению продукции общественного питания; услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию; услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров; услуги по организации досуга, в том числе развлекательные; информационно-консультационные (консалтинговые) услуги; прочие услуги общественного питания.
Проектирование ассортимента услуг общественного питания с учетом рыночных требований, основанных на системе ценностей посетителей: функциональная ценность, эмоциональная ценность, относительная ценность, репрезентативная ценность, познавательная ценность

Тема 4. Материально-техническое обеспечение реализации концепции предприятия общественного питания.
Требование к составу и площади групп помещений предприятий общественного питания. Учет нормативных показателей при определении площади предприятия.
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания с учетом требований концепции. Торговая группа помещений. Характеристика состава торговой группы помещений: вестибюль, гардероб, аванзал, зал, буфеты, сервизная, моечная столовой посуды. Современные требования и характеристика инвентаря и оборудования. Ассортимент мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья, используемых для организации обслуживания. Формы обслуживания и тип предприятий общественного питания. Обслуживание официантами: английский, французский и русский способ. Обслуживание фри-фло, шведский стол. Классификация банкетов, требования к мебели, сервировке, меню.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Требования к формированию концепции предприятий
1. Описать факторы и элементы концепции предприятия общественного питания.
2. Роль маркетинга в формировании концепции предприятия общественного питания.
3. Этапы жизненного цикла концепции предприятия общественного питания.

Тема 2. Выбор месторасположения предприятия общественного питания
1. Рассмотреть схожесть и отличия организации рабочих мест заготовочных цехов кафе, ресторана, столовой, пиццерии, бара и др.
2. Рассмотреть схожесть и отличия организации рабочих мест доготовочных цехов кафе, ресторана, столовой, пиццерии, бара и др.

Тема 3. Проектирование ассортимента услуг общественного питания.

1. Определить отличия и схожесть требований к размещению в нормативных документах и рыночных факторов.
2. Определить рыночные факторы размещения предприятия общественного питания согласно выбранной концепции.

Тема 4. Моделирование процессов обслуживания

Тема 4. Материально-техническое обеспечение реализации концепции предприятия общественного питания.

Особенности материально-технического обеспечения в зависимости от концепции предприятия.

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Требования к формированию концепции предприятий

Моделирование процессов обслуживания и организации рабочих мест в торговой группе помещений

Тема 2. Выбор месторасположения предприятия общественного питания

1. Выбор месторасположения: экономический аспект.
2. Сформировать насколько международный опыт размещения предприятий общественного питания важен для отечественного рынка.

Тема 3. Проектирование ассортимента услуг общественного питания.

Разработайте ассортимент услуг предприятий общественного питания согласно выбранной концепции и системе ценностей потребителя. Проектирование ассортимента услуг общественного питания с учетом функциональной ценности посетителей

Тема 4. Материально-техническое обеспечение реализации концепции предприятия общественного питания.

1. Рассмотреть схожесть и отличия организации рабочих мест в процессе обслуживания на примере кафе, ресторана, столовой, пиццерии, бара и др.
2. Определить зависимость состава помещений, оборудования, инвентаря от концепции предприятия общественного питания.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2.

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено учебным планом.

7.4. Электронное портфолио обучающегося
материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено учебным планом.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено учебным планом.

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Мажаева Т. В., Козубская В. И., Гурвич В. Б. Подходы к разработке и внедрению системы управления безопасностью пищевой продукции в рамках требований технических регламентов: учебное пособие предназначено для ординаторов по специальности "Общая гигиена", раздела дисциплины "Гигиена питания" и смежной дисциплины "Система менеджмента безопасности продукции". - Екатеринбург: ЕМНЦ ПОЗРПП, 2016. - 81

Дополнительная литература:

1. Беккер Й. Менеджмент процессов: производственно-практическое издание. - Москва: Эксмо, 2007. - 360

2. Блинов А. О., Блинов А. О. Реинжиниринг бизнес-процессов: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и упр. (080100). - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2010. - 341

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.