

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Сочинский государственный университет»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Экономика и управление социальным питанием**  
(указывается наименование дисциплины по учебному плану)

<b>Шифр и направление подготовки</b>	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
<b>Квалификация (степень) выпускника</b>	Бакалавр (бакалавр, магистр, и т.п., согласно лицензии)
<b>Профиль подготовки</b>	Технологии ресторанного дела (наименование программы бакалавриата/магистратуры/специалитета/аспирантуры)
<b>Форма обучения</b>	Заочная (очная, заочная, очно-заочная)
<b>Выпускающая кафедра</b>	<b>Сервис и индустрия питания</b> (название)
<b>Кафедра-разработчик рабочей программы</b>	Сервис и индустрия питания (название)
<b>Год набора</b>	2021

Курс (ЗФО)	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
3	72/2	4	4	-	60	-	Зачет (4)
<b>Итого:</b>	72/2	4	4	-	60	-	Зачет (4)

Сочи 2021 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Экономика и  
управление социальным питанием

(указывается наименование дисциплины)

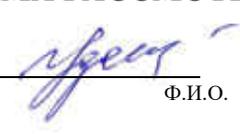
Рабочую программу составил (и):

Зангиева Светлана Викторовна ,к.т.н..доцент 

Ф.И.О., ученое звание, подпись

Ф.И.О., ученое звание, подпись

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой   
подпись

Ф.И.О.

Удотова О.А.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует  
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ   
подпись

подпись

Мысина Е.С.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и

методического обеспечения

  
подпись

Викторовна И.К.  
Ф.И.О.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 12 заседания кафедры от «16» 07 2022 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями, определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-1 считать ПК-1.

Заведующий кафедрой



О.А. Удотова

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год, протокол №\_\_\_ заседания кафедры от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год, протокол №\_\_\_ заседания кафедры от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Экономика и управление социальным питанием» является :

сформировать у студентов целостное представление об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепить навыки применения системного мышления, способствующего решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе ее полного жизненного цикла.

Задачами дисциплины являются:

1. овладеть методами анализа и синтеза, оптимизации развития общественного питания как самоорганизующейся системы;
2. уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов;
3. приобрести навыки решения практических задач в единстве экономического, отраслевого и бухгалтерского аспектов;
4. опираться на творческий подход при поиске путей вывода общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста.

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Экономическая культура и финансовая грамотность Индустриальные технологии и инновации в общественном питании Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий Бизнес-планирование в общественном питании Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания Управление ресторанным бизнесом Технологическая практика Преддипломная практика Организационно-управленческая практика
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Технология продукции общественного питания Оборудование предприятий общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств Физиология питания Индустриальные технологии и инновации в общественном питании Технологическая практика Преддипломная практика
ОПК-5 Способен	Физическая и коллоидная химия

<p>организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>Физика Санитария и гигиена питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Технология продукции общественного питания Товароведение продовольственных товаров Процессы и аппараты пищевых производств Физиология питания Неорганическая химия Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Биохимия Органическая химия Технологическая практика Преддипломная практика</p>
<p>ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Кухни народов мира Технология и организация диетического питания Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания Информационные технологии в общественном питании Экономика предприятий общественного питания Пищевая химия Пищевая микробиология Метрология, стандартизация и сертификация Технология и организация специальных видов питания Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий Интерьер и экстерьер в общественном питании Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания Дегустационный анализ Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания Системы управления безопасностью в общественном питании Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Организационно-управленческая практика</p>

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Универсальные компетенции</b>		

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	<p>Знать: базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>Уметь: использовать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>Владеть: базовыми принципами функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>
	УК-10.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	<p>Знать: финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p> <p>Уметь: анализировать финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p> <p>Владеть: методами анализа финансовых инструментов для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	<p>Ук-10.3</p> <p>Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>	<p>Знать: методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p> <p>Уметь: применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p> <p>Владеть: методами личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>
<p>ОПК-4</p> <p>Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.1</p> <p>Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p>	<p>Знать: практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> <p>Уметь: использовать практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> <p>Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p>
	<p>ОПК-4.2</p> <p>Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания</p>	<p>Знать: технологические регламенты и стандарты предприятия питания</p> <p>Уметь: разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания</p> <p>Владеть: способами разработки производственных процессов, технологических регламентов и стандартов предприятия питания</p>

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	<p>ОПК-4.3</p> <p>Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр</p>	<p>Знать: потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.</p> <p>Уметь: оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.</p> <p>Владеть: методами оценки потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр</p>
<p>ОПК-5</p> <p>Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ОПК-5.1</p> <p>Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p>	<p>Знать: методики контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p>Уметь:использовать методики контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p>Владеть: методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p>

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	<p style="text-align: center;"><b>ОПК-5.2</b></p> <p>Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>	<p><b>Знать:</b> программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p><b>Уметь:</b> составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p><b>Владеть:</b> методами составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<p><b>ПКУВ-1</b> Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>ПКУВ-1.1</b> Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знать:</b> ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Уметь:</b> организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Владеть:</b> способами организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	<p>ПКУВ-1.2</p> <p>Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знать: методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: способами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

#### 4 . СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

##### 4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование темы (раздела) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1.	Тема 1.Цели и задачи дисциплины. История развития и современное состояние социального питания.	12	1	1		10
2.	Тема 2.Система менеджмента в социальном питании	12	1	1		10
3.	Тема 3. Основные процессы управления в общественном питании.Формирование системы управления общественным питанием.	12	1	1		10
4.	Тема 4.Основные показатели эффективности системы управления в общественном питании	12	1	1		10
	Контрольная работа	20				20
8	Зачет	4				
<b>ИТОГО:</b>		<b>72</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>60</b>

##### 4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
1.	Тема 1.Цели и задачи дисциплины. История развития и современное состояние социального питания.	Предмет и задачи курса, связь с другими дисциплинами. Современное состояние социального питания. Актуальные тенденции развития социального питания в России и за рубежом.

2.	Тема 2. Система менеджмента в социальном питании	Основные процессы управления . Виды и классификация. Функции управления. Вертикальные и горизонтальные связи в управлении предприятием общественного питания.
3.	Тема 3. Основные процессы управления в общественном питании. Формирование системы управления общественным питанием.	Определение стратегических целей и тактических задач. Делегирование полномочий в управляемой подсистеме.
	Тема 4. Основные показатели эффективности системы управления в общественном питании	Система критериев эффективности управления в общественном питании. Определение основных показателей эффективности деятельности предприятий общественного питания. Методика расчета показателей

#### 4.1.1 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы занятия	Краткое содержание занятия
1.	Тема 1. История развития и современное состояние социального питания.	Современное состояние социального питания. Актуальные тенденции развития социального питания в России и за рубежом.
2.	Тема 2. Система менеджмента в социальном питании Система менеджмента в социальном питании	Виды и классификация. Функции управления. Вертикальные и горизонтальные связи в управлении предприятием общественного питания.
3.	Тема 3. Основные процессы управления в общественном питании. Формирование системы управления общественным питанием Основные процессы управления в общественном питании. Формирование системы управления общественным питанием	Определение стратегических целей и тактических задач. Делегирование полномочий в управляемой подсистеме. Основные процессы управления в общественном питании
4.	Тема 4. Основные показатели эффективности системы управления в общественном питании	Определение основных показателей эффективности деятельности предприятий общественного питания. Методика расчета показателей

#### 4.1.3 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1.	Тема 1. Цели и задачи дисциплины. История развития и современное состояние социального питания.	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
2.	Тема 2. Система менеджмента в	Проработка студентами теоретического

	социальном питании	материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
3.	Тема 3. Основные процессы управления в общественном питании. Формирование системы управления общественным питанием	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
4.	Тема 4. Основные показатели эффективности системы управления в общественном питании	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.

## 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 4.2.1 литература

1. Везломцева С. Г. Организация питания в уголовно-исполнительной системе : Монография / Цибульская Г.З., Везломцева С.Г. - Рязань:Академия ФСИН России, 2013. - 119 с.: ISBN 978-5-7743-0593-3 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/774693> (дата обращения: 10.04.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. Вредные условия труда: бесплатное питание . - Москва : ИНФРА-М, 2003. - 188 с.: 84x108 1/32. - (Библиотека журнала "Трудовое право РФ"; Вып. 6(87)). (о) ISBN 5-16-001609-0 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/66339> (дата обращения: 10.04.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Джум Т А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/389895> (дата обращения: 10.04.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Жильцов Е. Н. Экономика и управление социальной сферой / Жильцов Е.Н., Егоров Е.В. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-02423-8 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/513772> (дата обращения: 10.04.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Организация питания пациентов в лечебно-профилактических учреждениях : учебное пособие / Ю. А. Юдаева, И. Г. Юльметова, Г. Ф. Виноградова [и др.]. – Оренбург : Оренбургская государственная медицинская академия, 2014. – 36 с. – 2227-8397. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/51463.html>, (дата обращения: 10.04.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

### 4.2.3 Учебно-методические материалы и пособия, нормативные документы.

#### Нормативные акты

### 4.2.4 Программное обеспечение, Интернет-ресурсы, электронные библиотечные системы

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам университета. СГУ обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и

организациями с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим ресурсам:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета [Электронный ресурс] : база данных. – Электрон. дан. – Сочи, [2017- ]. – Режим доступа: <http://lib.sutr.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечные и справочно-правовые системы:

IPRbooks [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «[www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)». – Электрон. дан. – Саратов, [2010-]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>, по паролю. – Загл. с экрана.

Znanium.com [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Электрон. дан. – Москва, [2011-]. – Режим доступа: <http://znanium.com/>, по паролю. – Загл. с экрана.

КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система /Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ, по паролю. – Загл. с экрана.

3. Образовательные и научные ресурсы со свободным доступом.

КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Электрон. дан. – Москва, [2000-]. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/>, требуется регистрация. – Загл. с экрана.

### 4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине. Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

#### Вопросы к зачету

Понятие, сущность и задачи управления на предприятиях социального питания.

Функции управления на предприятиях социального питания.

Специфика управления в индустрии гостеприимства.

Информационное обеспечение управления социальным питанием.

Виды и принципы управления на предприятиях социального питания ,

Методологические основы управления на предприятиях социального питания.

Формы организации управления на предприятиях социального питания.  
Разработка концепции управления на предприятиях социального питания.  
Понятие и сущность менеджмента.  
Стратегическое управление на предприятиях социального питания.  
. Оперативное управление на предприятиях социального питания.  
Административное управление на предприятиях социального питания.  
Организация как функция менеджмента.  
Сущность и типы организационных структур ресторанов.  
Понятие организационной структуры управления и ее сущность.  
Типы организационных структур управления социальным питанием.  
. Принципы построения организационных структур социальным питанием.  
Организационные и управленческие отношения в менеджменте.  
Ресторанный коллектив и его особенности.  
Особенности управления в отдельных видах деятельности на предприятиях социального питания.  
Основные этапы разработки инновационной политики на предприятиях социального питания.  
Понятие, цели, задачи и функции финансового менеджмента.  
. Организационное обеспечение финансовой деятельности на предприятиях социального питания.  
Виды инвестиций, их классификация.  
Понятие, функции и концепция управления персоналом на предприятиях социального питания.  
Общая система управления социальным питанием и кадровая служба.  
Организационное обеспечение информационного менеджмента.  
Разработка систем комплексной автоматизации.  
Понятие и сущность качества продукции и услуг.  
Критерии эффективности управления социальным питанием

## **5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины**

В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и практические занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются профессиональные навыки инженера-технолога общественного питания.

При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики.

**Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.** Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с обязательной и дополнительной литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к лабораторным занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

### **Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.**

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

### **Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.**

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться с литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

### **5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине**

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение контрольных работ, а также подготовку к текущему и итоговому контролю. Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с использованием методик для проведения исследований. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый бакалавр обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:  
*для овладения знаниями:*

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана текста;
- конспектирование текста;
- выписки из текста;
- работа со словарями и справочниками;
- использование компьютерной техники и Интернета и др. при выполнении творческих домашних заданий.

*для закрепления и систематизации знаний:*

- работа с конспектом лекций (обработка текста);
  - повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
  - составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;
  - решение практических заданий в рабочей тетради;
  - аналитическая обработка текста (аннотирование, конспект-анализ и др.);
  - подготовка докладов по творческим заданиям
- для формирования умений и навыков:*
- решение задач и упражнений в рабочей тетради по темам;
  - подготовка к практическим работам.
- Проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение состоит в изучении, конспектировании и анализе литературных источников.

### 5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.
- Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.
- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.
- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (объяснительно-иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных технических средств; 2) проведение лабораторных занятий с обсуждением вопросов лекции, решением проблемных ситуаций.

Преподавание дисциплины ведется с применением:

1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;
2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати;
3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка к лабораторным занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций.

Индивидуальные задания выполняются с целью расширения и углубления изучаемого материала на основе патентного поиска информации. Темы индивидуальных заданий выдаются отдельно каждому студенту. По результатам выполнения которых студенты выступают с докладами на занятиях.

#### **5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

5.5.1. Лекционные занятия : Специализированная мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска меловая, интерактивная доска, проектор, ноутбук.

5.5. 2. Практические занятия: компьютерный класс, презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук,, пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы,, специализированное ПО.

5.5.3. Мультимедийные средства: учебные видео по темам.

5.5.4. Стандартное лицензионное программное обеспечение Microsoft Windows. Kaspersky Endpoint Security, LibreOffice .

#### **5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Экономика и управление социальным питанием» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и

специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине,

позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**  
**бакалавриат**  
**Профиль «Технологии ресторанного дела»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины  
 «Экономика и управление социальным питанием»  
 дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

форма обучения -заочная

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)</b>	2/72
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Сформировать у студентов целостное представление об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепить навыки применения системного мышления, способствующего решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе ее полного жизненного цикла.
<b>Содержание дисциплины</b>	Тема 1.Цели и задачи дисциплины. История развития и современное состояние социального питания. Тема 2.Система менеджмента в социальном питании Тема 3. Основные процессы управления в общественном питании.Формирование системы управления общественным питанием. <b>Тема 4.</b> Основные показатели эффективности системы управления в общественном питании
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	УК-10, ОПК-4, ОПК-5, ПКУВ-1
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике  УК-10.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски  УК-10.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания  ОПК-4.2

	<p>Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания</p> <p>ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.</p> <p>ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p>ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПКУВ1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<b>Образовательные технологии</b>	Практические работы, лекции, срс
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет