МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).40

Управление предприятием общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 62
самостоятельная работа 55

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	55	55	55	55
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

ст.преп, Иванова К.В. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 50/1

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/1

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__18 июня__ 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

сформировать у студентов теоретические и практические навыки и умения эффективного управления предприятиями индустрии питания.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-3.ПК-3: Способен планировать и организовывать деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Знать:

законодательную и нормативную документацию.

Уметь:

планировать деятельность предприятия питания для улучшения качества обслуживания и повышения объемов продаж.

Владеть:

инструментами управления и планирования деятельности предприятия питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	законодательную и нормативную документацию.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	планировать деятельность предприятия питания для улучшения качества обслуживания и повышения объемов продаж.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	инструментами управления и планирования деятельности предприятия питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.1.2	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.3	Производственная практика: Технологическая практика
3.1.4	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.1.5	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.6	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.7	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.2	Производственная практика: Организационно-управленческая практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	55	55	55	55
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Системы управления предприятиями индустрии питания					
1.1	Теоретические основы современной системы управления предприятиями индустрии питания. Характер управленческой деятельности. Необходимость и задачи управления организацией. Руководитель в организации, роль и выполняемые функции. Организационные структуры предприятия питания. Управленческие решения. /Лек/	7	4	ИД-3.ПК-3	Л1.6 Л1.7 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	
1.2	Разработка должностных инструкций, используя профессиональные стандарты квалификационные характеристики. /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
1.3	Управление собой: идеи А. Файоля или классификация Г. Минцберга; требования, ограничения и альтернативы, связанные с работой менеджера. Руководитель в организации: критерии требований к руководителю. /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
1.4	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	7	8	ИД-3.ПК-3	Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
	Раздел 2. Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания					
2.1	Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания /Лек/	7	4	ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.2	Поиск, оценка и выбор поставщиков пищевой продукции для предприятия общественного питания /Пр/	7	4	ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.3	Порядок проведения верификации закупленной пищевой продукции на предприятии общественного питания /Лек/	7	4	ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.4	Проведение входного контроля по количеству и качеству пищевой продукции на предприятии общественного питания. /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.5	Порядок проведения оценки органолептических показателей пищевой продукции /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.6	Порядок заключения, содержание договора поставки пищевой продукции /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	

2.7	Контроль исполнения, изменения, расторжения договора поставки. Порядок предъявления претензии поставщику за несоответствующую пищевую продукцию. /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.8	Правовые аспекты закупки пищевой продукции на предприятии питания /Лек/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.9	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	7	16	ИД-3.ПК-3	Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
	Раздел 3. Подбор, обучение и оценка работы персонала					
3.1	Набор персонала. Обучение и подготовка работников. Определение трудовых затрат. /Лек/	7	4	ИД-3.ПК-3	Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
3.2	Собеседование /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
3.3	Составление программ обучения работников. /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
3.4	Оценка работы сотрудника /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
3.5	Мотивация персонала /Лек/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
3.6	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	7	12	ИД-3.ПК-3	Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
	Раздел 4. Маркетинг план					
4.1	Маркетинг и развитие вашего предприятия /Лек/	7	2		Л1.3 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.7	
4.2	Разработка маркетингового плана предприятия /Пр/	7	4	ИД-3.ПК-3	Л1.3 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.7	
4.3	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	7	6	ИД-3.ПК-3	Л1.3 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.7	
	Раздел 5. Управление продажами и расходами.					
5.1	Документы финансовой отчетности /Лек/	7	4	ИД-3.ПК-3	Л1.4 Л1.2 Л1.5 Л1.1 Л1.3 Л1.7	
5.2	Планирование и контроль продаж. /Лек/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.2 Л1.4 Л1.5 Л1.1 Л1.3 Л1.7	
5.3	Контролируемые расходы. Контроль расходов на заработную плату. /Лек/	7	2	ИД-3.ПК-3	Л1.4 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.7	
5.4	Отчет о доходах и расходах. Инвентаризация. /Пр/	7	4	ИД-3.ПК-3	Л1.4 Л1.2 Л1.5 Л1.1 Л1.3 Л1.7	
5.5	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	7	6	ИД-3.ПК-3	Л1.2 Л1.4 Л1.5 Л1.1 Л1.3 Л1.7	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Ермолаева Е. О., Кантере В.М.	Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА -М", 2018
Л1.2	Фридман А. М.	Экономика предприятия общественного питания: Учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2014
Л1.3	Жабина С. Б.	Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: Учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л1.4	Батраева Э. А.	Экономика предприятия общественного питания: Учебник и практикум для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л1.5	Губаненко Г. А., Крылова М. В.	Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания: учеб. пособие	Красноярск: СФУ, 2020
Л1.6	Тошев А. Д.	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Челябинск: ЮУрГУ, 2019
Л1.7	Сологубова Г. С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2023

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
Э2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Windows 7
7.3.3	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Справочно-правовая система Гарант: www.garant.ru
7.4.3	Официальный сайт Федеральной налоговой службы
7.4.4	Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2 Оборудование:
1) Аудисменная консоль (1 шт.)
2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)
Учебная мебель:
1) Скамья откидная с пюпитром
2) Стол руководителя
3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером Бесплатная операционная система CalculateLinux LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense
№ 1.202 Компьютерный класс, учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации
Кабинет № 58, площадь 55,6 м2 Оборудование:
1. Системный блок iRu (A320/Ryzen3200G/4Gb/ SSD128Gb/450W ATX) - 10 шт.;
2. Монитор AOC M2470SWDA21920x1080 MVA LED 16:9 5ms D-sub DVI 50M -10 шт.;
3. Видеопроектор SHARPNotervisionXP-10X;
4. Экран на штативе ProViewMatterWhite 160x160 / PSTPV007/526613/
Бесплатная операционная система Calculate Linux;
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, практические занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видом текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных материалов).

Лекции

Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.

Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.

Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.

Практические занятия

Практические занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков/опыта деятельности в области организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов и классов, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.

На практических занятиях задания выполняются индивидуально. Цель – получение навыка осуществления организации производства в предприятиях питания самостоятельно.

Самостоятельная работа

Самостоятельная работа имеет целью формирование у обучающихся способности к самостоятельному поиску, анализу, обобщению и использованию информации в процессе освоения дисциплины. Самостоятельную работу следует проводиться систематически, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Формы самостоятельной работы по дисциплине:

- изучение литературных источников,
- подготовка к практическим занятиям,
- подготовка к экзамену.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.