МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Институт (филиал) ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ
(филиала)
_____ Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1. В.01.02 – МЕНЕДЖМЕНТ ПРОИЗВОДСТВА И УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**.

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения ***очная, очно-заочная, заочная***
Срок обучения ***4, 4,5 года***

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00AA785300FA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону 2022 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания» разработана на основании

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе **высшего** образования *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат) *направленность (профиль)* **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов.**

- профессиональный стандарта «22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» трудовая функция D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации ***от 15 июня 2020 года N 329н*** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации ***17 июля 2020 года, регистрационный N 59004***)

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе: д.э.н., доцент Павлюкова А.В.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н., доцент _____ (подпись) Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от 01 апреля 2024 г. № 9

Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля) 4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП....4
3.Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)....4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) 4
5. Содержание дисциплины (модуля)....5
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины 5
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами……..5
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине....7
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов....8
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)....11
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) 11
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) 12
10. Образовательные технологии....12
11. Оценочные средства....13
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.. 29
13. Лист регистрации изменений 30

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины состоит в формировании всесторонних знаний и навыков в области менеджмента производства и услуг предприятий индустрии питания для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности, развитии практических способностей и компетенций, обучающихся в сфере менеджмента предприятий индустрии питания.

Задачи учебной дисциплины:

– Способствовать развитию практических навыков в области менеджмента предприятий индустрии питания, обеспечивающих возможность значительно повысить результативность работы персонала на основе продуктивного сотрудничества, делового взаимодействия, формирования эффективных систем мотивации и стимулирования труда.

– Углубить навыки анализа и конструирования организационных отношений, организации работы коллектива, проявления лидерских качеств в управлении персоналом предприятия.

– Развить навыки продуктивного взаимодействия на основе процессов групповой динамики и организации командной работы, формирования благоприятного климата в коллективе.

– Сформировать у студентов знания, навыки и компетенции, необходимые для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности в избранной сфере.

– Совершенствовать способности к формированию благоприятных экономических и организационно-технологических условий, позволяющих повысить эффективность функционирования предприятия индустрии питания и гостеприимства.

Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина Б1.В.01.02 «Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания» относится к общекультурному модулю базовой части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов».

Изучение дисциплины «Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания», «Преддипломная практика». Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

ПКС-1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий;

ПКС-2 - Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должендемонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	**Код компетенции**	**Формулировка компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**
Профессиональные	ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий	ПКС-1.1 Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-1.2 Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции ПКС-1.3 Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения

			требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Профессиональные	ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПКС-2.1 Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-2.2 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-2.3 Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса

			производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

2. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Общая трудоемкость дисциплины, изучаемой в 7,8 семестрах, составляет 8 зачетных единиц. По дисциплине предусмотрен *экзамен*.

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**	
		7	**8**
Аудиторные занятия* (контактная работа)	**52**	**24**	**28**
В том числе:	-	-	
Лекции	20	8	12
Практические занятия (ПЗ)	32	16	16
Семинары (С)	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Контактная работа в ЭИОС	36	16	20
Самостоятельная работа* (всего)**	137	75	62
Вид промежуточной аттестации (*экзамен*)	-	Экзамен (45)	Экзамен (54)
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	288 8	144 4	144 4

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**	
		7	**8**
Аудиторные занятия* (контактная работа)	**16**	**8**	**8**
В том числе:	-	-	-
Лекции	4	2	2
Практические занятия (ПЗ)	12	6	6
Семинары (С)	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	

Контактная работа в ЭИОС	-	-	
Самостоятельная работа* (всего)**	254	127	127
Вид промежуточной аттестации (*экзамен*)	-	Экзамен (9)	Экзамен(9)
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	288 8	144 4	144 4

***Самостоятельная работа** – изучение студентами теоретического материала, подготовка к лекциям, лабораторным работам, практическим и семинарским занятиям, оформление конспектов лекций, написание рефератов, отчетов, курсовых работ, проектов, работа в электронной образовательной среде идр. для приобретения новых теоретических и фактических знаний, теоретических и практических умений.*

***Виды самостоятельной учебной работы:** курсовой проект или курсовая работ, расчетно- графическая работа, написание реферата, выполнение типового расчета, домашнее задание (решение задач, перевод текста, конспектирование, составление обзора), подготовка к лабораторным работам и оформление отчетов, научно-исследовательская работа и т.п.*

** для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом[1].

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся).В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплиныпроходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

3. Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины

Очно-заочная форма обучения

Объем учебных занятий составляет 52 часа.

Объем самостоятельной работы – 137 часов.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
Модуль 1 (Семестр7)							
Тема 1. Методы управления предприятиями питания	48	25	8	-	2	-	6
Тема 2. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	48	25	8	-	2	-	6
Тема 3. Разработка управленческих решений на предприятиях питания	48	25	8	-	4	-	4

Общий объем, часов	144	75	24	-	8		16
Форма промежуточной аттестации	**Экзамен (45)**						
Модуль 2 (Семестр8)							
Тема 4. Менеджмент персонала предприятий питания	48	20	9	-	2	-	6
Тема 5. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	48	20	9	-	2	-	6
Тема 6. Эффективность менеджмента предприятий питания	48	22	10	-	4	-	8
Общий объем, часов	144	62	28		8		20
Форма промежуточной аттестации	**Экзамен (54)**						

Заочная форма обучения

Объем учебных занятий составляет 16 часов.

Объем самостоятельной работы – 254 часа.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа**	**Семинарского типа**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**
Модуль 1 (Семестр7)							
Тема 1. Методы управления предприятиями питания	48	42	2	0,5	2	-	-
Тема 2. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	48	42	2	0,5	2	-	-
Тема 3. Разработка управленческих решений на предприятиях питания	48	43	4	1	2	-	-
Общий объем, часов	144	127	8	2	6		-
Форма промежуточной аттестации	**Экзамен (9)**						
Модуль 2 (Семестр8)							
Тема 4. Менеджмент персонала предприятий питания	48	42	2	0,5	2	-	-
Тема 5. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	48	42	2	0,5	2	-	-
Тема 6. Эффективность менеджмента предприятий	47	43	4	1	2	-	-

питания							
Общий объем, часов	144	127	8	2	6		
Форма промежуточной аттестации	**Экзамен (9)**						

Тема 1. Методы управления предприятиями питания (ПКС-1, ПКС-2)

Сущность и классификация методов управления. Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления. Организационно-распорядительные методы управления. Социально-психологические методы управления. Взаимосвязь методов управления в достижении результатов деятельности предприятия. Организация производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

Тема 2. Коммуникации в менеджменте предприятий питания (ПКС-1, ПКС-2)

Сущность и виды коммуникаций. Роль коммуникаций в менеджменте предприятий питания. Виды коммуникаций. Коммуникационные сети и коммуникационные стили. Вербальные и невербальные коммуникации. Коммуникационный процесс, его этапы. Проблемы коммуникаций. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления. Деловое общение как форма коммуникаций. Деловая документация. Неформальное общение.

Тема 3. Разработка управленческих решений на предприятиях питания (ПКС-1, ПКС-2)

Сущность и классификация управленческих решений. Роль решений в процессе управления. Факторы качества управленческих решений. Процесс принятия управленческих решений, его этапы и их характеристика. Методы разработки, принятия и оптимизации управленческих решений. Информационное обеспечение принятия решений. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

Тема 4. Менеджмент персонала предприятий питания (ПКС-1, ПКС-2)

Управление персоналом как фактор эффективного менеджмента. Характеристика персонала организации. Отбор и наем персонала, развитие персонала, организация профессионального обучения и аттестации работников, профессиональный рост и планирование карьеры. Зарубежный опыт работы с персоналом. Руководитель в системе управления персоналом. Основные качества менеджера. Принципы самоменеджмента. Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Формирование мотивирующей среды в организации, разработка мотивационной программы. Социально-психологический климат в коллективе и его совершенствование.

Тема 5. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания (ПКС-1, ПКС-2)

Понятие, структура и классификация конфликтов. Причины и виды конфликтов. Динамика и последствия конфликтов. Способы управления конфликтами: структурные и межличностные. Переговоры как способ разрешения конфликтов. Профилактика конфликтов. Характеристика и факторы стрессов. Динамика стрессов. Влияние стрессов на работу персонала. Управление стрессами. Повышение стрессоустойчивости персонала и психогигиена стрессов.

Тема 6. Эффективность менеджмента предприятий питания (ПКС-1, ПКС-2)

Сущность и составляющие эффективности менеджмента. Характеристика основных показателей эффективности управления. Критерии и показатели эффективности работы

предприятий питания. Факторы эффективности менеджмента: методологические, организационные, технологические, социальные. Пути повышения эффективности менеджмента предприятий питания. Разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей.

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)								
1	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания	1	2	3	4	5	6			
2	Преддипломная практика	1	2	3	4	5	6			

6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 1.	Методы управления предприятиями питания	5	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ПКС-1, ПКС-2
2.	Тема 2.	Коммуникации в менеджменте предприятий питания	5	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ПКС-1, ПКС-2
3.	Тема 3.	Разработка управленческих решений на предприятиях питания	5	Устный ответ	ПКС-1, ПКС-2
4.	Тема 4.	Менеджмент персонала предприятий питания	5	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ПКС-1, ПКС-2
5.	Тема 5.	Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	6	Устный ответ	ПКС-1, ПКС-2
6.	Тема 6.	Эффективность менеджмента предприятий питания	6	Доклад с презентацией (с	ПКС-1, ПКС-2

				использованием приложения Microsoft Power Point) итоговое тестирование	

Заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 1.	Методы управления предприятиями питания	2	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ПКС-1, ПКС-2
2.	Тема 2.	Коммуникации в менеджменте предприятий питания	2	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ПКС-1, ПКС-2
3.	Тема 3.	Разработка управленческих решений на предприятиях питания	2	Устный ответ	ПКС-1, ПКС-2
4.	Тема 4.	Менеджмент персонала предприятий питания	2	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	ПКС-1, ПКС-2
5.	Тема 5.	Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	2	Устный ответ	ПКС-1, ПКС-2
6.	Тема 6.	Эффективность менеджмента предприятий питания	2	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point) итоговое тестирование	ПКС-1, ПКС-2

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихсяпо учебной дисциплине

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
Очно-заочная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Модуль 1 Семестр 7							
Тема 1. Методы управления предприятиями питания	25	10	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	13	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*устный доклад с презентацией*
Тема 2. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	25	10	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	13	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*устный доклад с презентацией*
Тема 3. Разработка управленческих решений на предприятиях питания	25	10	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	13	Подготовка к устному опросу	2	*Устный опрос*
Общий объем, часов	75	30		39		6	
Модуль 2 Семестр 8							
Тема 4. Менеджмент персонала предприятий питания	20	8	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	10	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*устный доклад с презентацией*
Тема 5. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	20	8	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	10	Подготовка к устному опросу	2	*Устный опрос*
Тема 6. Эффективность	22	8	Подготовка к лекционным и	12	Доклад с презента	2	*устный доклад с*

менеджмента предприятий питания			практическим занятиям		цией (с использованием приложения Microsoft Power Point), подготовка к итоговому тестированию		*презентацией Итоговое тестирование*
Общий объем, часов	62	24		32		6	

Заочная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Модуль 1 Семестр 7							
Тема 1. Методы управления предприятиями питания	42	18	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	22	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*устный доклад с презентацией*
Тема 2. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	42	18	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	22	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*устный доклад с презентацией*
Тема 3. Разработка управленческих решений на предприятиях питания	43	19	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	22	Подготовка к устному опросу	2	*Устный опрос*
Общий объем, часов	127	55		66		6	
Модуль 2 Семестр 8							

Тема 4. Менеджмент персонала предприятий питания	42	18	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	22	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	2	*устный доклад с презентацией*
Тема 5. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	42	18	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	22	Подготовка к устному опросу	2	*Устный опрос*
Тема 6. Эффективность менеджмента предприятий питания	43	19	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	22	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), подготовка к итоговому тестированию	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Общий объем, часов	127	55		66		6	

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа начинается до прихода студента на лекцию. Целесообразно использование «системы опережающего чтения», т.е. предварительного прочитывания лекционного материала, содержащегося в учебниках и учебных пособиях, закладывающего базу для более глубокого восприятия лекции. Работа над лекционным материалом включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом. Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

В процессе организации самостоятельной работы большое значение имеют консультации с преподавателем, в ходе которых можно решить многие проблемы изучаемого курса, уяснить сложные вопросы. Беседа студента и преподавателя может дать многое - это простой прием получения знаний. Самостоятельная работа носит сугубо индивидуальный характер, однако вполне возможно и коллективное осмысление проблем науки.

Рекомендуется использовать следующие *формы организуемой самостоятельной работы*:

- изучение лекционного материала (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),)

– работа с научной литературой;

– семестровые задания.

Самостоятельная работа обучающегося предусматривает:

– углубленное изучение лекционного (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) и дополнительного теоретического материала (https://biblioclub.ru и https://znanium.com) ;

- подготовку к практическим занятиям;

– подготовку докладов;

– участие в научных конференциях;

– участие в НИРС.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесьдать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к устному опросу (собеседованию, дискуссии) выяснение преподавателем уровня владения, обучающимся материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим обучающийся должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Написание доклада. Доклад является одной из основных форм самостоятельной работы студентов и средством контроля над усвоением учебного и нормативного материала в объеме, устанавливаемом программой учебной дисциплины.

Доклад – это аналитическая работа обучающегося по предмету «Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания», представляет собой краткое изложение основных взглядов и концепций по определенной теме, проблеме, вопросу, дискуссии или содержанию монографии.

Задача доклада – краткое изложение основных точек зрения, существующих внауке на сегодняшний день, однако он может включать элементы исследовательской работы и стать базой для написания курсовой и выпускной квалификационной работы.

Основные этапы подготовки доклада:

– выбор темы;
– консультации научного руководителя;подготовка плана;
– работа с источниками, сбор материала;написание текста;
– устное представление доклада.

Подбор литературы – это обязанность обучающегося. Преподаватель помогает студенту определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные

источники, которые следует использовать при её написании, разъясняет, где их можно отыскать. Оценка доклада предполагает его проверку преподавателем кафедры. Преподаватель отмечает ошибки, допущенные в докладе, разъясняет их.

Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point. Мультимедийные презентации используются для того, чтобы выступающий смог на большом экране или мониторе наглядно продемонстрировать дополнительные материалы к своему сообщению: фотографии, видеозапись, R- снимки, графики и др. Эти материалы могут также быть подкреплены соответствующими звукозаписями.

Общие требования к презентации

1. Презентация не должна быть меньше 10 слайдов. Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

2. Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: полное наименование образовательного учреждения, тема работы, фамилия, имя, отчество студента, фамилия**,** имя, отчество руководителя.

3. Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации.

4. Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуреработы и отражает последовательность ее этапов.

5. Последний слайд – Спасибо за внимание!

Тестирование - это контрольное мероприятие по учебному материалу, состоящее в выполнении обучающимся системы стандартизированных заданий, которая позволяет автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Тестирование включает в себя следующие типы заданий: задание с единственным выбором ответа из предложенных вариантов, задание на определение верных и неверных суждений; задание с множественным выбором ответов. Критерии оценки: от 90% до 100% правильно выполненных заданий - отлично; от 70% до 89% правильно выполненных заданий - хорошо; от 50% до 69% правильно выполненных заданий - удовлетворительно; от 0 до 49 % правильно выполненных заданий - не удовлетворительно.

Подготовка к экзамену. В ходе подготовки к *экзамену* обучающийся, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К *экзамену* необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) *не предусмотрены***.**

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1) Резник, С. Д. Менеджмент : учебное пособие / С.Д. Резник, И.А. Игошина ; под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. С.Д. Резника. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 367 с. — (Менеджмент в высшей школе). — DOI 10.12737/1514558. - ISBN 978-5-16-017017-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1514558

2) Мячин, Ю. В. Менеджмент : учебник / Ю.В. Мячин, К.А. Тюрина ; под общ. ред. Ю.В. Мячина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 181 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-110087-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1861531

б) дополнительная литература

1) Балашов, А. П. Менеджмент : учебное пособие / А.П. Балашов. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0627-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1048495

2) Коротун, О. Н. Менеджмент: основные технологии : учебное пособие для бакалавров / О.

Н. Коротун, И. С. Кошель, В. В. Мазур. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2020. - 108 c. - ISBN 978-5-394-03968-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1232139

3) Столярова, И. Ю. Менеджмент : учебное пособие / И. Ю. Столярова. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 83 с. - ISBN 978-5-9765-4790-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1852373

4) Семенов, А. К. Менеджмент : учебник для бакалавров / А. К. Семенов, В. И. Набоков. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2021. - 186 с. - ISBN 978-5-394-04304-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1232143

5) Мазилкина , Е. И. Менеджмент : учебное пособие / Е. И. Мазилкина. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012447-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141805

6) Семенов, А. К. Менеджмент : практикум для бакалавров / А. К. Семенов, В. И. Набоков. - 6-е изд., перераб. - Москва : Дашков и К, 2020. - 202 с. - ISBN 978-5-394-03883-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1232141

в) программное обеспечение

1) Microsoft Windows 7 (№ 61273596)
2) Microsoft Office 2013 (№ 61273596)
3) 3.Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749) 4.MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1) Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2) Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022
3) Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн». № 11-01/2022 от 18.01.2022
4) Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022
5) Официальный интернет-портал базы данных правовой информации http://pravo.gov.ru
6) Научная электронная библиотека http://www.elibrary.ru/
7) http://gks.ru Сайт Федеральной службы государственной статистики 8.www.consultant.ru
8) www.garant.ru

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащение: Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор переносной; Ноутбук переносной; Экран переносной; Классная доска; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

При проведении учебных занятий ДКГИПТиБ обеспечивает развитие у обучающихсянавыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств посредством проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

При реализации учебной дисциплины применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения, используют в учебном процессе активные и интерактивные формы учебных занятий (дискуссии, кейс-метод,ролевые игры, разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования

и развития профессиональных навыков обучающихся.

Учебные часы дисциплины предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар)

Лекционные занятия при очно-заочной форме обучения проводятся с использованием ЭИОС.

Семинарские занятия. Приступая к изучению данного курса, следует особое внимание обратить на подбор учебных изданий по предмету, предполагающих активные формы обучения. В рамках каждой темы в соответствии с рабочей программойпредлагается план изучения темы, подкрепленный рядом проблемных вопросов для самостоятельной подготовки и индивидуального ответа. Вопросы составлены таким образом, чтобы акцентировать внимание на отдельных важных аспектах изучаемой проблемы. Выполнение заданий формируют навыки выделения важных моментов в большом объеме нового материала, стимулирует активный поиск полного ответа на сформулированную кратко учебную проблему.

Как показывает педагогическая практика теоретические вопросы лучше усваиваются, когда учебная работа проводится в форме дискуссии. Добиваясь от каждого студента добросовестного выполнения в часы самостоятельной работы индивидуального задания преподавателя, таким образом, планируется их подготовка к проведениюдискуссии в учебное время. При выборе и формулировании конкретной темы выступления обязательно учитывается обоснованное мнение студента-докладчика, содокладчика. Как правило позиции по одной проблеме, изложенные в ходе дискуссии, полностью не совпадают. На протяжении ряда таких занятий, добиваясь от студентов концентрации внимания, необходимо вырабатывать умение слышать особенности аргументации собеседника, выделять главное в обсуждаемой теме, правильно задавать вопросы, а в итоге - организовать публичный спор (диспут). Его предполагается использовать как одну из самых активных форм работы со студентами в атмосфере свободного, непринужденного высказывания по острым проблемам.

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих активных и интерактивных образовательных технологий (учебных форм), предусмотренных в планах семинарских и практических занятий:

Адаптивное обучение – способ организации учебного процесса с учетом индивидуального уровня подготовки обучаемого до начала обучения и/или в процессе обучения.

Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или реферата по предложенной тематике.

Метод «инцидента» - метод поиска информации самими слушателями, целью которого является развитие или совершенствование умений слушателей, с одной стороны, принимать решения в условиях недостаточности информации, с другой – рационально собирать и использовать информацию, необходимую для принятия решения.

Заключительная тема курса обсуждается на последнем семинаре, где студенты, могут дать развернутое изложение каждого из вопросов семинарского занятия по данной теме (доклад). На этом же занятии подводятся общие итоги, что может быть проведено в форме тестирования или коллоквиума. Именно эти формы более всего отвечают выявлению итогового уровня подготовленности как каждого студента, так и группы в целом и зависимости от посещения аудиторных занятий и участия в них.

11. Оценочные средства (ОС):

11.1 Оценочные средства для входного контроля (могут быть в виде тестов сзакрытыми или открытыми вопросами).

11.2 Оценочные средств текущего контроля формируются в соответствии с ЛНА (Локальными нормативными актами) университета (могут быть в виде тестов, ситуационных задач, деловых и ролевых игр, диспутов, тренингов и др. Назначение оценочных средств ТК – выявить сформированность компетенций – указать каких конкретно).

Тема 1 Методы управления предприятиями питания

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Подготовьте доклад с презентацией с использованием Microsoft Power Point:

1. Сущность и классификация методов управления
2. Экономические методы и их реализация на различных уровнях управления
3. Организационно-распорядительные методы управления
4. Социально-психологические методы управления
5. Различия методов управления
6. Особенности различных методов управления
7. Условия практического применения различных методов управления
8. Эффективность различных методов управления
9. Докажите на примерах, что не существует «правильного» способа управления.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *доклад с презентацией*

Тема 2. Коммуникации в менеджменте предприятий питания

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Подготовьте доклад с презентацией с использованием Microsoft Power Point:

1. Источники снабжения, поставщики и договорные связи с поставщиками.
2. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами.
3. Франчайзинг как форма организации предприятия общественного питания.
4. Сущность и виды коммуникаций на предприятиях питания
5. Коммуникационный процесс: этапы и их характеристика
6. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления
7. Деловое общение как форма коммуникаций

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *доклад с презентацией*

Тема 3. Разработка управленческих решений на предприятиях питания

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Ответьте устно на вопросы:

1. Факторы, формирующие качество управленческих решений

2. Организация работы заготовочного, кулинарного, кондитерского и доготовочного цехов
3. Повышение качества управленческих решений на предприятии питания
4. Сущность и классификация управленческих решений
5. Роль решений в процессе управления.
6. Факторы качества управленческих решений
7. Процесс принятия управленческих решений
8. Методы разработки, принятия и оптимизации управленческих решений
9. Информационное обеспечение принятия решений.
10. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный опрос*

Тема 4. Менеджмент персонала предприятий питания

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Подготовьте доклад с презентацией с использованием Microsoft Power Point:

1. Сущность концепции управления человеческими ресурсами
2. Характеристика персонала предприятий питания
3. Система управления персоналом организации
4. Понятие и структура личности. Характеристика основных свойств личности
5. Мотивация как функция управления. Основные задачи процесса мотивации.
6. Контроль как функция управления.
7. Виды контроля и характеристики его эффективности.
8. Проблемы управления персоналом на предприятии питания и пути их решения

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *доклад с презентацией*

Тема 5. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Ответьте устно на вопросы:

1. Сущность и значение инноваций. Классификация инноваций.
2. Виды инноваций на предприятиях общественного питания и их особенности.
3. Мотивация и стимулирование инновационной деятельности на предприятии общественного питания.
4. Реализация инноваций. Преодоление сопротивления инновациям.
5. Эффективность инноваций и пути ее повышения на предприятии общественного питания
6. Сущность и динамика изменений и нововведений
7. Процесс осуществления изменений и нововведений
8. Сопротивление изменениям и их преодоление
9. Особенности инновационной деятельности в сфере общественного питания.
10. Преодоление сопротивления инновациям и повышение инновационной активности.

11. Эффективность инноваций и пути ее повышения в сфере общественного питания.
12. Риски предприятий общественного питания и их минимизация.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный опрос*

Тема 6. Эффективность менеджмента предприятий питания

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Подготовьте доклад с презентацией с использованием Microsoft Power Point:

1. Качество товаров и услуг на предприятии общественного питания.
2. Факторы, формирующие качество товаров и услуг предприятия общественного питания.
3. Оценка качества. Показатели качества и безопасности продукции.
4. Стандартизация и сертификация продукции на предприятии общественного питания.
5. Требования нормативных документов (ГОСТы, ОСТы).
6. Внедрение системы менеджмента качества на предприятии общественного питания.
7. Сущность и составляющие эффективности менеджмента
8. Характеристика основных показателей эффективности управления предприятием питания
9. Пути повышения эффективности менеджмента на предприятиях питания

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *доклад с презентацией, Итоговое тестирование (*Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) *и др. платформ)*

Критерии оценивания:

Критерии оценки доклада с презентацией:

Дескрипторы	**Минимальный ответ (0-2 балла)**	**Изложенный, открытый ответ (3-6 балла)**	**Законченный, полный ответ (7-9 балла)**	**Образцовый ответ (10 баллов)**
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в	Использованы Информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в	Широко использованы Информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют

	представляемой информации.	представляемой информации.	представляемой информации.	ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или пояснений.

Контроль знаний студентов по дисциплине «Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания» включает в себя: входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль и промежуточную аттестацию – экзамен. (*Итоговое тестирование (https://auth.i-exam.ru,* Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) *и др. платформ)*)

11.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена)

Код компетенции	**Содержание компетенции (части компетенции)**	**Результаты обучения**	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**
ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий	Знать: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Этап формирования знаний

ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий	Уметь: контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции	Этап формирования умений
ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	Владеть: навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при	Этап формирования навыков и получения опыта

	продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий	корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Этап формирования знаний
ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления	Этап формирования умений

		и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Владеть: навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Этап формирования навыков и получения опыта

Оценочные средства для оценки текущей успеваемости студентов

1. Характеристика ОС для обеспечения текущего контроля по дисциплине

Тема/ Раздел	Индекс и уровень формируемой компетенции или дескриптора	ОС	Содержание задания
Тема 1. Методы управления предприятиями питания	ПКС-1, ПКС-2	*устный доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 2. Коммуникации в менеджменте предприятий питания	ПКС-1, ПКС-2	*устный доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 3. Разработка управленческих решений на предприятиях питания	ПКС-1, ПКС-2	*устный опрос*	Подготовка к устному опросу
Тема 4. Менеджмент персонала предприятий питания	ПКС-1, ПКС-2	*устный доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 5. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания	ПКС-1, ПКС-2	*устный опрос*	Подготовка к устному опросу
Тема 6. Эффективность менеджмента предприятий питания	ПКС-1, ПКС-2	*устный доклад с презентацией, Итоговое тестирование*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), подготовка к итоговому тестированию

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде - Итогового тестирования[1] *(https://auth.i-exam.ru, Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) и др. платформ)*

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций,заявленных в рабочей программе по дисциплине

Результат диагностики сформированности компетенций	**Показатели**	**Критерии**	**Соответствие / несоответствие**	**Экхамен**
ПКС-1.1 Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках	Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и	Уровень знаний	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1.Недостаточный – 0-6 балла 2.Пороговый – 7 балла 3.Продвинутый – 8	Сумма баллов: 0 - 19 - «Экзамен не сдан», 20-30 – «Экзамен сдан»

[1] Примерные тесты будет представлены в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-2.1 Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	излагать материал		баллов 4.Высокий – 9-10 баллов	
ПКС-1.2 Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	Практическое применение теоретических положений применительно к Профессиональным задачам, обоснование принятых решений	Уровень умений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1.Недостаточный – 0-6 балла 2.Пороговый – 7 балла 3.Продвинутый – 8 баллов 4.Высокий – 9-10 баллов	Сумма баллов: 0 - 19 - «Экзамен не сдан», 20-30 – «Экзамен сдан»

массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции ПКС-2.2 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
ПКС-1.3 Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-2.3 Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени	Владение навыками и умениями при выполнении заданий, самостоятельность, умение обобщать и излагать материал.	Уровень владений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1.Недостаточный – 0-6 балла 2.Пороговый – 7 балла 3.Продвинутый – 8 баллов 4.Высокий – 9-10 баллов	Сумма баллов: 0 - 19 - «Экзамен не сдан», 20-30 – «Экзамен сдан»

(выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности				

Критерии оценивания результатов обучения

Планируемые результаты обучения	**Оценочная шкала**		
	3	**4**	**5**
ПКС-1.1 Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии	не полностью освоил основной материал, не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала	твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос,может правильноприменять теоретические положения	глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно и грамотно, логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок

производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-2.1 Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
ПКС-1.2 Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением	испытывает затруднения в выполнении практических заданий, задание выполнено с ошибками, отсутствуют логические выводы и заключения к решению	владеет необходимыми умениями разработки организационно-технической и организационно-экономической документации при выполнении практических заданий, однако имеются определенные погрешности в ответе	свободно справляется с практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы к решению задания, подкрепленные теорией

информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции ПКС-2.2 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
ПКС-1.3 Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-2.3 Владеет навыками координации и контроля,	не полностью владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания, допускает грубые ошибки в ответах.	владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий, задания выполняет верно, отмечается хорошее развитие аргумента, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании	владеет навыками разработки предложений по рационализации и совершенствованию структуры управления производством, в соответствии с целями и стратегией организации

проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности			

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	**«пороговый»**	**«продвинутый»**	**«высокий»**
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетаорительно»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

Оценочный лист результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Уровень сформированности компетенции на данном этапе / оценка
ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий
ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
Оценка по дисциплине	

Оценка по дисциплине зависит от уровня сформированности компетенций, закрепленных за дисциплиной, и представляет собой среднее арифметическое от выставленных оценок по отдельным компетенциям.

Оценка «отлично» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 4,5 до 5,0.

Оценка «хорошо» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 3,5 до 4,4.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находитсяв интервале от 2,5 до 3,4.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020_г. №970	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2022 года	01.09.2022г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2023 года	01.09.2023г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10	02.09.2024г.