




Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан


Л.М. Инаходова

26 мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01.03 «Сервис и персонал в общественном питании»


| | |
|--|---|
| Код и направление подготовки (специальность) | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология производства продуктов и организация общественного питания |
| Квалификация | Бакалавр |
| Форма обучения | Заочная |
| Год начала подготовки | 2022 |
| Выпускающая кафедра | Инженерные технологии |
| Кафедра-разработчик | Инженерные технологии |
| Объем дисциплины, ч. / з.е. | 216 / 6 |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | Экзамен |

Белебей 2022 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

преподаватель, к.т.н.
(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

М.С. Воронина
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 26 мая 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент
(степень, ученое звание, подпись)

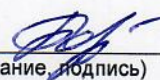


А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.т.н.
(степень, ученое звание, подпись)



А.В. Борисова
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|---|
| 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы | 3 |
| 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы | 3 |
| 3. 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 | 4 |
| 4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий | 4 |
| 4.1. Содержание лекционных занятий | 4 |
| 4.2. Содержание лабораторных занятий | 4 |
| 4.3. Содержание практических занятий | 5 |
| 4.4. Содержание самостоятельной работы | 5 |
| 5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) | 5 |
| 6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) | 6 |
| 7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения | 7 |
| 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем | 7 |
| 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) | 7 |
| 10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) | 8 |
| Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации | |
| Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля) | |
| Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины | |

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

Универсальные компетенции

Таблица 1

| Наименование категории (группы) компетенций | Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|---|-----------------|--------------------------|--|---------------------|
| не предусмотрены учебным планом | | | | |

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|---------------------------------|--------------------------|--|---------------------|
| не предусмотрены учебным планом | | | |

Профессиональные компетенции

Таблица 3

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|-----------------|--|---|--|
| ПК-2 | Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания | ПК-2.2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания | З2 ПК-2.2 Знать: модели корпоративной культуры и социальной ответственности бизнеса; подходы к созданию благоприятного социально - психологического климата среди обслуживающего персонала; стратегии ведения переговоров и разрешения конфликтов среди персонала У2 ПК-2.2 Уметь: самостоятельно принимать управленческие решения в области управления персоналом, применять основные технологии планирования потребности, подбора, организации труда, стимулирования и деловой оценки персонала в общественном питании В2 ПК-2.2 Владеть: методами проектного и социального управления персоналом; методами формирования эффективной команды; навыками лидерского поведения и цивилизованного влияния на персонал в общественном питании |

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

| Код компетенции | Предшествующие дисциплины | Параллельно осваиваемые дисциплины | Последующие дисциплины |
|-----------------|---|--|---|
| ПК-2 | Учебная практика: проектная практика; Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания; Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Органолептический анализ продуктов общественного питания; Безопасность продуктов общественного питания; Санитария и гигиена на предприятиях | Проектирование предприятий общественного питания; НАССР в общественном питании | Производственная практика: преддипломная практика |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания; Практико-ориентированный проект; Упаковочные материалы в общественном питании; Упаковка продуктов общественного питания; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Контроль качества продуктов общественного питания; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания | | |
|--|--|--|--|

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Таблица 5

| Вид учебной работы | Всего часов | Курс 5 |
|--|----------------|---------------------------------------|
| Аудиторная контактная работа (всего), в том числе: | 12 | 12 |
| лекционные занятия (ЛЗ) | 2 | 2 |
| лабораторные работы (ЛР) | 10 | 10 |
| практические занятия (ПЗ) | 0 | 0 |
| Внеаудиторная контактная работа, КСР | 4 | 4 |
| Самостоятельная работа (всего), в том числе: | 191 | 191 |
| Самостоятельное изучение материала | 95 | 95 |
| отчеты по лабораторным работам | 96 | 96 |
| Формы текущего контроля успеваемости | | вопросы к лабораторным работам |
| Формы промежуточной аттестации | экзамен | экзамен |
| Контроль | 9 | 9 |
| ИТОГО: час. | 216 | 216 |
| ИТОГО: з.е. | 6 | 6 |

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 6

| № раздела | Наименование раздела дисциплины | Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы | | | | | | |
|---------------|--|---|-----------|----------|------------|----------|-----------|-------------|
| | | ЛЗ | ЛР | ПЗ | СРС | КСР | Конт-роль | Всего часов |
| 1. | Управление персоналом в общественном питании | - | 5 | - | 95 | 2 | 5 | 107 |
| 2. | Развитие персонала в общественном питании | 2 | 5 | - | 96 | 2 | 4 | 109 |
| Итого: | | 2 | 10 | 0 | 191 | 4 | 9 | 216 |

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

| № ЛЗ | Наименование раздела | Тема лекции | Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов) | Кол-во часов |
|-----------------------|---|--|---|--------------|
| Курс 5 | | | | |
| 1. | Развитие персонала в общественном питании | Управление процессами обслуживания потребителей на ПОП | Характеристика форм обслуживания потребителей на ПОП | 2 |
| Итого за курс: | | | | 2 |
| Итого: | | | | 2 |

4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

| № ЛР | Наименование раздела | Наименование лабораторной работы | Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: | Кол-во |
|------|----------------------|----------------------------------|---|--------|
|------|----------------------|----------------------------------|---|--------|

| | | | рассматриваемых подтем, вопросов) | часов |
|-----------------------|--|--|---|-----------|
| Курс 5 | | | | |
| 1. | Управление персоналом в общественном питании | Изучение техники и технологии подготовки к обслуживанию персонала на ПОП | Обработка практических навыков и техники подготовки метрдотелем обслуживающего персонала Отработка техники получения и подготовки столового белья, посуды приборов к обслуживанию. Отработка техники полировки посуды и приборов. Отработка техники работы с подносом; Анализ отработки техники сервировки стола посудой. | 6 |
| 2. | Развитие персонала в общественном питании | Изучение технологии деловой оценки персонала на базе комбината питания в условиях деловой игры | Организация ежедневного обслуживания, выездных мероприятий, банкетов. Рассмотрение управленческих ситуаций, связанных с использованием кадрового потенциала взаимодействие метрдотеля с официантами; взаимодействие метрдотеля с поварами; взаимодействие заведующего производством с поставщиками. | 4 |
| Итого за курс: | | | | 10 |
| Итого: | | | | 10 |

4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

| № ПЗ | Наименование раздела | Тема практического занятия | Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов) | Кол-во часов |
|--|----------------------|----------------------------|--|--------------|
| не предусмотрены учебным планом | | | | |

4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

| № п/п | Наименование раздела | Вид самостоятельной работы | Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов) | Кол-во часов |
|-----------------------|--|------------------------------------|--|--------------|
| Курс 5 | | | | |
| 1. | Управление персоналом в общественном питании | отчеты по лабораторным работам | Изучение техники и технологии подготовки к обслуживанию персонала на ПОП. Изучение техники сервировки столовым бельем на ПОП. | 47 |
| | Развитие персонала в общественном питании | | Техника обслуживания потребителей на базе комбината питания с различными способами подачи блюд. Изучение основ техники и технологии обслуживания потребителей в условиях ОП. | 48 |
| 2. | Управление персоналом в общественном питании | Самостоятельное изучение материала | Изучение технологий управления персоналом как общей системой на базе комбината питания. Изучение технологии деловой оценки персонала на базе комбината питания в условиях деловой игры. | 48 |
| | Развитие персонала в общественном питании | | Изучение принципов и методов мотивации труда на базе ПОП. Изучение основных требований при подборе, рациональном использовании и развитии персонала в условиях ПОП. | 48 |
| Итого за курс: | | | | 191 |
| Итого: | | | | 191 |

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Методические указания при работе на лекции

До лекции студент должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т. е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплён в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т. п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

2. Методические указания при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

3. Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

| № п/п | Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф») | Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР) | Литература | |
|-------|--|---|------------|--------------------|
| | | | учебная | для самост. работы |
| 1. | Сервис. Организация, управление, маркетинг [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Е. Н. Волк, А. И. Зырянов, А. А. Лимпинская, Н. В. Харитоновна. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2019. – 250 с https://www.iprbookshop.ru/85432.html | ЭР | + | - |
| 2. | Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина; под ред. Д. П. Маевский. – Электрон. текстовые данные. – Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. – 211 с https://www.iprbookshop.ru/26711.html | ЭР | - | + |
| 3. | Петрова, Ю. А. Лучшие способы мотивации персонала [Электронный ресурс] / Ю. А. Петрова, Е. Б. Спиридонова. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2010. – 120 с. https://www.iprbookshop.ru/838.html | ЭР | - | + |
| 4. | Альбитер Л.М. Основы управления персоналом: учеб. пособие / Л. М. Альбитер, О. С. Чечина, Н. Н. Сатонина, Самар.гос.техн.ун-т, Экономика промышленности. - Самара: 2013. - 216с https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 1805 | ЭР | + | - |
| 5. | Кустова И.А. Управление персоналом в общественном питании: учеб. пособие / И. А. Кустова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2016. - 107с. | ЭР | + | - |

| | | | | |
|----|---|----|---|---|
| | https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2698 | | | |
| 6. | Кустова И.А. Управление персоналом в общественном питании: лаборатор. практикум / И. А. Кустова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 91с. https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2764 | ЭР | - | + |
| 7. | Калмыкова О.Ю. Управление кадровыми рисками в организации: учеб. пособие / О. Ю. Калмыкова, Н. В. Соловова, Т. С. Латушкина, Самар.гос.техн.ун-т, Экономика и управление организацией. - Самара: 2018. - 162с. https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3302 | ЭР | + | - |
| 8. | Управление трудовыми ресурсами: метод. указания / Самар.гос.техн.ун-т, Экономика и управление организацией, сост. Ю. Н. Горбунова. - Самара: 2008. - 62с. https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 5240 | ЭР | - | + |
| 9. | Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2016. – 260 с. https://www.iprbookshop.ru/51872.html | ЭР | - | + |

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elibr.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

| № п/п | Название | Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое) | Правообладатель (производитель) | Страна происхождения (иностранное или отечественное) |
|-------|---|---|---------------------------------|--|
| 1. | LibreOffice Writer | свободно распространяемое | The Document Foundation | иностранное |
| 2. | LibreOffice Impress | свободно распространяемое | The Document Foundation | иностранное |
| 3. | LibreOffice Calc | свободно распространяемое | The Document Foundation | иностранное |
| 4. | Adobe Reader | свободно распространяемое | Adobe Systems Incorporated | иностранное |
| 5. | Справочно-правовая система «Консультант Плюс» | лицензионное | НПО «ВМИ» | отечественное |
| 6. | Антивирус Касперского | лицензионное | Лаборатория Касперского | отечественное |

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

| № п/п | Наименование | Краткое описание | Режим доступа |
|-------|--|---------------------------------|---|
| 1. | Электронно-библиотечная система IPRbooks | Электронно-библиотечная система | http://www.iprbookshop.ru/ |
| 2. | Электронно-библиотечная система СамГТУ | Электронная библиотека СамГТУ | https://elibr.samgtu.ru/ |
| 3. | eLIBRARY.RU | Научная электронная библиотека | http://www.elibrary.ru/ |

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Лабораторные занятия

лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; PH метр; кухонная посуда; электрические плиты.

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- методический кабинет (ауд. 9).

9. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

Б1.В.01.03 «Сервис и персонал в общественном питании»

| | |
|---|--|
| Код и направление подготовки (специальность) | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология производства продуктов и организация общественного питания |
| Квалификация | бакалавр |
| Форма обучения | заочная |
| Год начала подготовки | 2022 |
| Выпускающая кафедра | Инженерные технологии |
| Кафедра-разработчик | Инженерные технологии |
| Объем дисциплины, ч. / з.е. | 216 / 6 |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | экзамен |

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

| Наименование категории (группы) компетенций | Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|---|-----------------|--------------------------|--|---------------------|
| не предусмотрены учебным планом | | | | |

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|---------------------------------|--------------------------|--|---------------------|
| не предусмотрены учебным планом | | | |

Профессиональные компетенции

Таблица 3

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения |
|-----------------|--|---|--|
| ПК-2 | Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания | ПК-2.2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания | 32 ПК-2.2 Знать: модели корпоративной культуры и социальной ответственности бизнеса; подходы к созданию благоприятного социально - психологического климата среди обслуживающего персонала; стратегии ведения переговоров и разрешения конфликтов среди персонала У2 ПК-2.2 Уметь: самостоятельно принимать управленческие решения в области управления персоналом, применять основные технологии планирования потребности, подбора, организации труда, стимулирования и деловой оценки персонала в общественном питании В2 ПК-2.2 Владеть: методами проектного и социального управления персоналом; методами формирования эффективной команды; навыками лидерского поведения и цивилизованного влияния на персонал в общественном питании |

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

| Код и индикатор достижения компетенции | Оценочные средства | | | Промежуточная аттестация Вопросы к экзамену |
|--|--|---|--|--|
| | Управление персоналом в общественном питании | Развитие персонала в общественном питании | | |
| | Вопросы к лабораторным работам | | | |
| ПК-2.2 | 32 ПК-2.2 | 32 ПК-2.2 | | 32 ПК-2.2 |
| ПК-2.2 | У2 ПК-2.2 | У2 ПК-2.2 | | У2 ПК-2.2 |
| ПК-2.2 | В2 ПК-2.2 | В2 ПК-2.2 | | В2 ПК-2.2 |

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

2.1.1. Вопросы к лабораторной работе.


1. Понятие управление персоналом.
2. Цели управления персоналом.
3. Охарактеризуйте ситуацию с кадрами на предприятии.
4. На каких предприятиях целесообразно создание специализированных подразделений по управлению персоналом
5. Дайте определение категории «управление персоналом».
6. Каким образом принципы управления персоналом влияют на эффективность деятельности предприятия.
7. Перечислите основные задачи по управлению персоналом.
8. Система управления персоналом – состав и функции.
9. Какие принципы необходимо учитывать при формировании системы управления персоналом и почему.
10. Какие принципы необходимо учитывать при развитии системы управления персоналом.
11. Какие методы применяются при обследовании и анализе системы управления персоналом.

2.2. Формы промежуточной аттестации

2.2.1. Вопросы к экзамену

1. Дайте определение понятию «мотивация».
2. В чем сущность основных теорий мотивации?
3. Что такое уровень эмоциональной стабильности? Опишите принцип его определения.
4. Перечислите основные характеристики, которые необходимо указывать в объявлении на вакантную должность.
5. Перечислите основные квалификационные требования кандидатов на предполагаемую должность.
6. Опишите профессиональные навыки, которые Вы могли бы отнести к необходимым к метрдолетю, шеф-повару.
7. Перечислите основные управления персоналом в индустрии питания.
8. По каким признакам можно проводить классификацию персонала на предприятиях общественного питания.
9. Что такое должностная инструкция? Перечислите основные обязанности метрдолетя.
10. Дайте определение терминалу «персонал».
11. С какой целью осуществляется обучение персонала на предприятиях общественного питания.
12. Предмет, цели и задачи курса.
13. Классификация производственного персонала на предприятиях общественного питания.
14. Коэффициенты, характеризующие состояние персонала на предприятиях общественного питания.
15. Факторы, влияющие на людей в организации питания.
16. Принципы управления персоналом на предприятиях общественного питания.
17. Принципы построения системы управления персоналом на предприятиях общественного питания.
18. Методы построения системы управления персоналом на предприятиях общественного питания.
19. Классификация методов управления персоналом на предприятиях общественного питания
20. Мотивация в управлении: понятие, принципы, условия.
21. Характеристика содержательных теорий мотивации на предприятиях общественного питания.
22. Характеристика процессуальных теорий мотивации на предприятиях общественного питания.
23. Закон результата и его применение в управлении на предприятиях общественного питания.
24. Административные методы управления персоналом на предприятиях общественного питания.
25. Социально- психологические методы управления на предприятиях общественного питания.
26. Организационная структура управления персоналом: понятие, виды, требования на предприятиях общественного питания.
27. Экономические методы управления персоналом на предприятиях общественного питания.
28. Процесс управления персоналом и его этапы на предприятиях общественного питания.
29. Процесс планирования трудовых ресурсов (персонала) на предприятиях общественного питания.
30. Методы набора персонала на предприятия общественного питания.
31. Методы отбора персонала на предприятиях общественного питания.
32. Виды и характеристика методов внутреннего и внешнего обучения персонала организации.
33. Управление карьерой на предприятии. Этапы карьеры.
34. Планирование карьеры. Роль субъектов управления.
35. Методы поддержания работоспособности персонала. Качество трудовой жизни. Факторы, его формирующие.
36. Обеспечение системы управления персоналом.
37. Источники формирования резерва кадров. Критерии при подборе кандидатов в резерв кадров.
38. Классификация типов мотивации и их характеристика на предприятиях общественного питания.
39. Имидж руководителя и его составляющие.
40. Виды адаптации персонала в организации питания.
41. Направления стимулирования труда персонала в организации.

Пример экзаменационного билета

| | |
|---|---|
|  <p>САМАРСКИЙ ПОЛИТЕХ Опорный университет</p> | <p>Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «СамГТУ») Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан</p> <p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>1</u></p> |
| <p>По дисциплине (модулю): «Сервис и персонал в общественном питании» Семестр 7</p> <p>Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»</p> <p>1. Методы набора персонала на предприятия общественного питания. 2. Методы отбора персонала на предприятиях общественного питания.</p> | |
| <p>Составил: Доцент, к.т.н. _____ М.С.Воронина _____ (подпись) « ____ » _____ 2021 г.</p> | <p>Утверждаю: Зав.кафедрой _____ А.А. Цынаева _____ (подпись) « ____ » _____ 2021 г.</p> |

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 5

| № п/п | Наименование оценочного средства | Периодичность и способ проведения процедуры оценивания | Методы оценивания | Виды выставляемых оценок | Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся |
|-------|----------------------------------|--|-------------------|--------------------------|---|
| 1. | Вопросы к лабораторным работам | систематически на лабораторных работах / письменно и устно / в личном кабинете | экспертный | По пятибалльной шкале | ведомость текущего контроля |
| 2. | Вопросы к экзамену | по окончании изучения дисциплины/ устно | экспертный | По пятибалльной шкале | экзаменационная ведомость, зачетная книжка |

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

Критерии оценивания защиты вопросов к лабораторным работам

Таблица 6

| Шкала оценивания | Критерии оценки | Кол-во баллов |
|-----------------------|--|-----------------|
| «Отлично» | ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы | (76-100) баллов |
| «Хорошо» | ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта | (51-75) баллов |
| «Удовлетворительно» | ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы | (26-50) баллов |
| «Неудовлетворительно» | ставится, если работа выполнена не полностью | (0-25) баллов |

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

| Наименование оценочного средства | | Балльная шкала |
|----------------------------------|--------------------------------|----------------|
| 1. | Вопросы к лабораторным работам | 0-100 баллов |
| Итого: | | 100 баллов |

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к экзамену при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на экзамене служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на экзамене определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 8

| Процентная шкала (при ее использовании) | Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично» |
|--|---|
| 0-50% | Неудовлетворительно |
| 51-70% | Удовлетворительно |
| 71-84% | Хорошо |
| 85-100% | Отлично |

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.01.03 «Сервис и персонал в общественном питании»

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.,
протокол № ____.

Заведующий кафедрой

_____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.01.03 «Сервис и персонал в общественном питании»

| | |
|--|---|
| Код и направление подготовки (специальность) | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология производства продуктов и организация общественного питания |
| Квалификация | бакалавр |
| Форма обучения | заочная |
| Год начала подготовки | 2022 |
| Выпускающая кафедра | Инженерные технологии |
| Кафедра-разработчик | Инженерные технологии |
| Объем дисциплины, ч. / з.е. | 216 / 6 |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | экзамен |

| Семестр | Час. / з.е. | Лек. зан., час. | Лаб. зан., час. | Практич. зан., час. | КСР | СРС | Контроль | Форма контроля |
|---------|-------------|-----------------|-----------------|---------------------|-----|-----|----------|----------------|
| 9 | 216 / 6 | 2 | 10 | - | 4 | 191 | 9 | экзамен |
| Итого | 216 / 6 | 2 | 10 | - | 4 | 191 | 9 | экзамен |

| | |
|--|--|
| Универсальные компетенции: | |
| не предусмотрены учебным планом | |
| Общепрофессиональные компетенции: | |
| не предусмотрены учебным планом | |
| Профессиональные компетенции: | |
| ПК-2 | Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания |
| ПК-2.2 | Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания |

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с методами проектного и социального управления на предприятиях общественного питания, формирования эффективной команды, навыками лидерского поведения и цивилизованного влияния.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: вопросов к лабораторным работам и промежуточный контроль в форме экзамена.