

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.09.2021 08:12:54
Уникальный программный код:
24f866be2aca164840368eb534509a9531f605f

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

Одобрена
Силин Яков Петрович

11.12.2020 г.
протокол № 5
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования
20 января 2021 г.
протокол № 6
Председатель  Карх Д.А.
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Эффективность продаж в общественном питании
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2021
Разработана: Доцент, к.э.н. Крохалев Виктор Анатольевич	

Екатеринбург
2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

ВВЕДЕНИЕ

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

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

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины эффективность продаж в общественном питании является формирование компетенций в соответствии с ФГОС ВО, приобретение знаний, практических навыков и умений в области эффективности продаж в общественном питании соотношенная с общими целями ОПОП

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 7						
Экзамен, Контрольная работа	252	20	8	12	223	7

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
организационно-управленческий	
ПК-5 Взаимодействие с потребителями заинтересованными сторонами	ИД-1.ПК-5 Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания; основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

ПК-5 Взаимодействие с потребителями заинтересованными сторонами	ИД-2.ПК-5 Уметь: владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания
	ИД-3.ПК-5 Иметь практический опыт: проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам; разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 7		243					
Тема 1.	Способы повышения продаж на предприятиях индустрии питания	8	8				
Тема 2.	Дизайн и современные условия организации сервиса	12			12		
Тема 3.	Объективные свойства и эстетические достоинства среды и формы. Совокупность художественных свойств среды и формы. Интерьер	38				38	
Тема 4.	Цвет и символ в искусстве, дизайне и архитектуре предприятий индустрии питания	37				37	
Тема 5.	Основы гармонии формы. Цветовая гармония. Стилизация. Стилистические особенности применения декора. Стиль и мода, как способ повышения продаж в общественном питании	37				37	
Тема 6.	Композиция и её важнейшие категории. Объемно-пространственная структура композиции. Приёмы комбинирования композиционных решений. Ансамбль. Тематическая композиция	37				37	
Тема 7.	Фирменный стиль. Внешний облик персонала. Форменная одежда.	37				37	
Тема 8.	Эстетические свойства готовой продукции, как способ повышения продаж в общественном питании. Оценка эстетического оформления готовой продукции. Эстетика рекламы	37				37	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
-------------	-------------------------	------------------------------	---------------------

Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-8	Контрольная работа	8 контрольных работ, оценивается качество знаний по дисциплине	до 25 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
7 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	15 экзаменационных билетов, в билете два теоретических вопроса и одна практическая задача Теоретические знания: понимание сущности вопроса, умение логично изложить теоретическое содержание, владение терминологией дисциплины Практические умения: понимание эффективности продаж, умение изложить методическое содержание, правильность интерпретации	до 75 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

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

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Способы повышения продаж на предприятиях индустрии питания
Основные проблемы философии искусства, его места в системе наук об обществе и человеке. Эмпирические и теоретические данные, их интерпретация, которая возможна лишь в рамках определенной философской концепции. Принципы художественного творчества.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 2. Дизайн и современные условия организации сервиса
Совокупность художественных свойств среды и формы. Художественный образ, художественный стиль, художественный вкус и т.д. Смысл дизайна, его предназначение и цели. Категории проектной художественной деятельности как специфической области современной культуры

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 3. Объективные свойства и эстетические достоинства среды и формы. Совокупность художественных свойств среды и формы. Интерьер
Особенности природы цвета. Влияние освещения на восприятие цвета и формы. Условия восприятия цвета. Взаимосвязь цвета и света. Источники света. Ахроматические цвета и их свойства. Хроматические цвета и их свойства. Спектральные цвета. Цветовой круг. Собственные свойства цвета. Основные цвета. Составные цвета. Взаимодействие цветов. Цветовые системы. Цветовой круг Ньютона. Цветовые теории Юнга, Гельмгольца, Геринга, Иттена. Эмоционально-эстетическое действие цвета. Психология цвета. Цвет, знак, символ. Несобственные свойства цвета. Типы цветовых ассоциаций. Цветовая символика. Цветовая стилистика.

Тема 4. Цвет и символ в искусстве, дизайне и архитектуре предприятий индустрии питания
Цветовая гармония. Стилизация. Стилистические особенности применения декора. Предмет и форма. Предметность и формообразование. Своеобразие художественной формы. Действительность и форма. Воображение. Очертание и конфигурация. Плоскость и глубина. Иллюзия восприятия формы, объекта. Индивидуализация образа. Эмоционально эстетическое содержание образа. Знак и символ. Трансформация. Метафора. Гротеск. Стиль и мода.

Тема 5. Основы гармонии формы. Цветовая гармония. Стилизация. Стилистические особенности применения декора. Стиль и мода, как способ повышения продаж в общественном питании
Объемно-пространственная структура композиции. Компонировка. Структура. Конструкция. Закон цельности. Закон контраста. Закон новизны. Закон типизации. Фронтальная композиция. Объемная композиция. Объемно-пространственная композиция. Художественно-выразительные средства композиции. Принципы формальной организации композиции. Выразительные средства формальной композиции

Тема 6. Композиция и её важнейшие категории. Объемно-пространственная структура композиции.
Приёмы комбинирования композиционных решений. Ансамбль. Тематическая композиция Форменная одежда. Форменный стиль. Идеи и смысл вещей.

Тема 7. Фирменный стиль. Внешний облик персонала. Форменная одежда.
Ансамбль. Тематическая композиция. Содержание и форма. Художественный образ. Выразительные особенности концептуального решения темы.

Тема 8. Эстетические свойства готовой продукции, как способ повышения продаж в общественном питании. Оценка эстетического оформления готовой продукции. Эстетика рекламы
Оценка эстетического оформления готовой продукции. Эстетика рекламы.

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

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

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
размещается контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено

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

По заявлению студента

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

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

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

Сайт библиотеки УрГЭУ

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

Основная литература:

1. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/389895>

2. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов. [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 43.03.03 «Гостиничное дело», 43.03.01 «Сервис» (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 536 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>

3. Костина Н. Г., Баранец С. Ю. Фирменный стиль и дизайн. [Электронный ресурс]: учебное пособие : для студентов вузов. - Кемерово: КемТИПП, 2014. - 97 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93556>

Дополнительная литература:

1. Денисова Н. И. Коммерческая деятельность предприятий торговли. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 480 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/247389>
2. Смирнова Л. Э. История и теория дизайна. [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Декоративно-прикладное искусство и дизайн". - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2014. - 224 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/550383>
3. Шпаковский В. О., Егорова Е. С. PR-дизайн и PR-продвижение. [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Инфра-Инженерия, 2018. - 452 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/989613>
4. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов.: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. - 351

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

Перечень лицензионного программного обеспечения:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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