

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.03.01 Планирование и прогнозирование в
общественном питании**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль подготовки: Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника: магистр

Форма обучения: заочная

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Планирование и прогнозирование в общественном питании» является: сформировать у студентов комплекс знаний и четкое представление об изучении, анализе организации труда, оплате труда и стимулировании трудовой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Планирование и прогнозирование в общественном питании» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Планирование и прогнозирование в общественном питании» является дисциплиной по выбору, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенции	Дисциплина
ОПК-3; ПК-4; ПК-7; ПК-13	Высокотехнологичные производства продуктов питания
ПК-2; ПК-24	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
ПК-1; ПК-2; ПК-6	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенции	Дисциплина
ПК-6; ПК-8	Анализ экономической деятельности предприятий питания
ПК-4; ПК-7	Технология продуктов питания профилактического назначения
ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-24	Задача выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности		
				1	2
ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Этап 1: обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами	Этап 1: разрабатывать эффективную стратегию предприятия	Этап 1: обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами	Этап 1: обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами	Этап 1: обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами
ПК-1: готовностью	Этап 1: приоритеты в	Этап 1: устанавливать и	Этап 1: планирования		

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
1	2	3	4
устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	области управления производственным процессом Этап 2: приоритеты в области управления производственным процессом	определять приоритеты в области управления производственным процессом Этап 2: устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания	эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности Этап 2: планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности
ПК-2: способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Этап 1: риски в области снабжения, хранения запасов Этап 2: риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Этап 1: анализировать и оценивать информацию Этап 2: анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность	Этап 1: идентификации проблем при управлении производственными и логистическими процессами Этап 2: идентификации проблем при управлении производственными и логистическими процессами, оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов
ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Этап 1: риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства Этап 2: риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Этап 1: оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества Этап 2: оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства	Этап 1: оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства Этап 2: оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-6: готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Этап 1: приоритеты в области управления процессами продаж Этап 2: приоритеты в области управления процессами продаж	Этап 1: контролировать степень достижения целей в части логистических процессов на предприятии Этап 2: контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии	Этап 1: установления приоритетов в области управления процессами продаж Этап 2: установления и определения приоритетов в области управления процессами продаж

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
1	2	3	4
ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Этап 1: ассортимент продукции питания различного назначения Этап 2: ассортимент продукции питания различного назначения	Этап 1: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения Этап 2: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения	Этап 1: разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения Этап 2: разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях
ПК-8: способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой логистической деятельности	Этап 1: приоритеты в стратегии развития предприятия Этап 2: приоритеты в стратегии развития предприятия	Этап 1: устанавливать приоритеты в стратегии развития предприятия Этап 2: устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия	Этап 1: установления и определения приоритетов в стратегии развития предприятия Этап 2: установления и определения приоритетов в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности
ПК-24: способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Этап 1: оформление научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2: оформление научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Этап 1: осуществлять анализ результатов научных исследований Этап 2: осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике	Этап 1: внедрения результатов исследований и разработок на практике Этап 2: внедрения результатов исследований и разработок на практике, применения практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Планирование и прогнозирование в общественном питании» составляет 3 зачетных единиц (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины
по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 3	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	4	-	4	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	10	-	10	-
3	Практические занятия (ПЗ)	4	-	4	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	-	44	-	44
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	44	-	44
11	Промежуточная аттестация	2	-	2	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	x	x	зачет	
13	Всего	20	88	20	88

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы											Коды формируемых компетенций
			лекции	рабочая	практические	семинары	сторовакансовое	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние	индивидуальное	занятия подготовка к	промежуточная аттестация	14	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
1.	Раздел 1 Введение	3	2	-	2	-	-	-	-	12	12	x	ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	
1.1.	Тема 1 Особенности планирования и прогнозирования отрасли в условиях рынка	3	2	-	-	-	-	-	-	6	6	x	ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	
1.2.	Тема 2 Система планирования и прогнозирования на предприятиях общественного питания	3	-	-	2	-	-	-	-	6	6	x	ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	
2.	Раздел 2 Планирование и прогнозирование ресурсного обеспечения в общественном питании	3	2	4	2	-	-	-	-	18	18	x	ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	
2.1.	Тема 3 Планирование товарных запасов	3	-	2	-	-	-	-	-	6	6	x	ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы											Коды формируемых компетенций
			лекции	рабочая практика	практические	семинары	практикованное	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние	самостоятельное	подготовка к промежуточной аттестации	13	14	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
2.2.	Тема 4 Планирование и прогнозирование трудовых ресурсов	3	-	-	2	-	-	-	-	6	6	x	ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	
2.3	Тема 5 Планирование и прогнозирование издержек производства и обращения	3		2	-					6	6		ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	
2.4	Тема 6 Система планирования и прогнозирования на предприятиях общественного питания	3	2										ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	
3.	Раздел 3 Планирование финансовых результатов в общественном питании	3	-	2	-	-	-	-	-	5	5	x	ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	
3.1	Тема 7 Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности	3	-	2	-					5	5		ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	
4.	Раздел 4 Оплата труда	3	-	4	-	-	-	-	-	9	9		ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	
4.1	Тема 8 Разработка бизнес-плана в общественном питании	3	-	4	-					9	9		ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-24	

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы											Коды формируемых компетенций
			лекции	рабочая	практические	семинары	стированное	дипломные	индивидуальные	местоительное	занятия	промежуточная	агрегация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
5.	Контактная работа	3	4	10	4	-	-	-	-	-	-	-	2	x
6.	Самостоятельная работа	3	-	-	-	-	-	-	-	44	44	-	-	x
7.	Объем дисциплины в семестре	3	4	10	4	-	-	-	-	44	44	2	-	x
8.	Всего по дисциплине	x	4	10	4	-	-	-	-	44	44	2	-	x

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Особенности планирования и прогнозирования отрасли в условиях рынка	2
Л-2	Система планирования и прогнозирования на предприятиях общественного питания	2
Итого по дисциплине		4

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Планирование товарных запасов	2
ЛР-2	Планирование и прогнозирование издержек производства и обращения	2
ЛР-3	Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности	2
ЛР-4-5	Разработка бизнес-плана в общественном питании	4
Итого по дисциплине		10

– Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы практического занятия	Объем, академические часы
ПЗ-1	Система планирования и прогнозирования на предприятиях общественного питания	2
ПЗ-2	Планирование и прогнозирование трудовых ресурсов	2
Итого по дисциплине		4

5.2.4 – Темы семинарских занятий – РПД не предусмотрены

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) – РПД не предусмотрены

5.2.6 Темы рефератов – РПД не предусмотрены

5.2.7 Темы эссе – РПД не предусмотрены

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий – РПД не предусмотрены

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименование темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Особенности планирования и прогнозирования отрасли в условиях рынка	Особенности планирования и прогнозирования отрасли в условиях рынка	6
2.	Система планирования и прогнозирования на предприятиях общественного питания	Система планирования и прогнозирования на предприятиях общественного питания	6
3.	Планирование товарных запасов	Планирование товарных запасов	6
4.	Планирование и прогнозирование трудовых ресурсов	Планирование и прогнозирование трудовых ресурсов	6
5.	Планирование и прогнозирование издержек производства и обращения	Планирование и прогнозирование издержек производства и обращения	6
6.	Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности	Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности	5
7	Разработка бизнес-плана в общественном питании	Разработка бизнес-плана в общественном питании	9
Итого по дисциплине			44

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Щербакова [и др.]. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 99 с.

2 Корабельникова С.С. Планирование на предприятии [Электронный ресурс]: методические указания/ Корабельникова С.С.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС ACB, 2014.— 105 с.— ЭБС «IPRbooks»

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— ЭБС «IPRbooks»

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- методические указания по подготовке к практическим занятиям.

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации по самостояльному изучению вопросов;
- методические рекомендации по подготовке к занятиям

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Среди информационных технологий применяемых в образовательном процессе по преподаваемой дисциплине необходимо отметить:

1) Интерактивная поддержка лекционного курса. Процесс создания презентационных роликов для сопровождения лекционного занятия представляет собой последовательное создание иллюстративных фрагментов, состав которых определяется целевым назначением занятия. В качестве фрагментов, применяемых в процессе лекции, использованы текстовые материалы, статические и динамические изображения, аудио- и видео фрагменты, контрольные задания и т.д. Соответственно в состав интерактивной поддержки входят программно-технические средства, позволяющие эффективно подготавливать необходимые материалы (сканеры, средства подготовки видеозображений, графические редакторы, средства анимационной графики). Для сборки презентационного ролика использовались стандартные программные средства. Для эффективного отображения лекционного материала необходимо применять специализированные мультимедийные средства отображения информации: телевизоры, видеопроекторы. Особый интерес представлял вариант реализации интерактивной поддержки лекционного курса, обеспечивающего обратную связь с обучаемыми в процессе проведения занятия. В информационной среде вуза имеются методические рекомендации по освоению дисциплины.

2) Тестовые и контролирующие информационные технологии. Основным назначением подобного типа технологий является реализация функции контроля усвоения знаний на различных этапах обучения (от текущего контроля до итоговой оценки готовности обучаемого). Созданы тестовые задания для промежуточного контроля знаний в количестве 200 тестовых заданий. Тестируние студентов проводиться с помощью разработанной Вузом компьютерной программы позволяющей тестируовать студентов и автоматически подводить результат. Тестируанию предшествовали следующие этапы разработки, определяющие специфику контроля, зависящую от целей контроля и особенностей предметной области:

- формирование тестовых заданий и вопросов, обеспечивающих надежную оценку;
- выбор алгоритма опроса и способов предъявления заданий обучаемому;
- выбор метода обработки статистических данных оценивания;
- определение системы правил, обеспечивающих принятие решений об уровне знаний.

Существует большое количество подходов и методов решения перечисленных задач.

2. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Open Office, MS Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

Информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

Информационно-справочные системы «Гарант», «Консультант-плюс»

6.6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ЭБС «Юрайт»: <https://biblio-online.ru/>
2. ЭБС «IPRbooks» : <http://www.iprbookshop.ru/>
3. eLIBRARY.RU: www.elibrary.ru/

Современные профессиональные базы данных

Номер п/п	Наименование организации	Сокращенное название	Отрасль (область деятельности)	Официальный сайт
1.	Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики России (Росстат)	(Росстат)	Планирование и прогнозирование в общественном питании	www.gks.ru.
2.	Российское образование. Федеральный портал		Планирование и прогнозирование в общественном питании	http://www.edu.ru
3.	Российская государственная библиотека		Планирование и прогнозирование в общественном питании	http://www.rsl.ru

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

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ

Номер ЛР	Тема практического занятия	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Планирование товарных запасов	Учебная аудитория	Системный блок, монитор, клавиатура, мышь	1. TestEditor 2. TestRUN 3. ПК- Intel
ЛР-2	Планирование и прогнозирование издержек производства и обращения			
ЛР-3	Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности			
ЛР-4-5	Разработка бизнес-плана в общественном питании			

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 1.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработал(и): _____

С.С. Таспаев