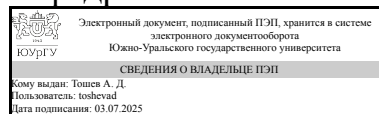


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

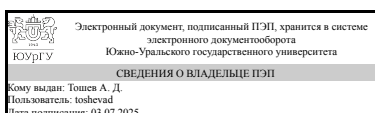
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

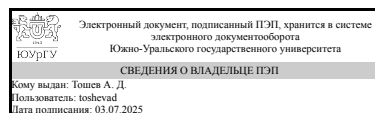
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
д.техн.н., проф., заведующий
кафедрой



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Специалист высшей квалификации, будучи руководителем предприятия или любого структурного звена управления системы общественного питания, должен на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива и управлять им.

Краткое содержание дисциплины

приобретение студентами профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, предприимчивости, инициативы, умение распознать новое и использовать его в своей работе.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Знает: организационную структуру предприятий общественного питания; виды и формы рациональной организации труда на производстве; Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Имеет практический опыт: разработки и внедрения различных методов управления производством продукции общественного питания
ПК-1 Способен организовывать и осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	Знает: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала. Умеет: использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; составлять и заключать договора на поставку товаров; осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству,

	предметов материально-технического оснащения; разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала. Имеет практический опыт: - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства; - в проведении бракеража готовой продукции.
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Технология продукции общественного питания, Проектная деятельность, История русской кухни, Основы проектной деятельности, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Основы технологии на предприятиях питания, Психология, Производственная практика (организационно-управленческая) (6 семестр)	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, Барное дело

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Основы технологии на предприятиях питания	Знает: научные основы технологии производства пищевой продукции, состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; , особенности строения и свойства химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; методы исследования строения и свойств компонентов пищевого сырья и продуктов питания Умеет: анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, работать с нормативно-технологической документацией, , объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; , проводить определение физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прогнозировать изменение

	свойств готовой продукции в зависимости от свойств сырья Имеет практический опыт: организации технологического процесса с учетом влияния свойств сырья на качество готовой продукции, определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов, проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Основы проектной деятельности	Знает: основы социального взаимодействия и работы в команде, основы организации проектной деятельности и правовые нормы ее осуществления, естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности Умеет: определять свою роль в команде, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками команды, формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, использовать естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования для решения проектных задач в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: работы в команде, участия в проектной деятельности, применения естественнонаучных и общетехнических теорий и концепций, методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности
Технология продукции общественного питания	Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли, основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания, приоритетные направления развития в области производства продукции питания; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Умеет: оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и

	разрабатывать нормативную документацию, осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции, осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; Имеет практический опыт: производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания, осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов
История русской кухни	Знает: традиции и культуру питания на Руси в разные исторические периоды; основы технологического процесса приготовления блюд русской кухни; Умеет: проводить анализ исторических событий, повлиявших на развитие русской кухни; использовать различные технологии приготовления, оформления основных простых блюд и кулинарных изделий русской кухни; Имеет практический опыт: внедрения традиционных способов приготовления блюд русской кухни в современную кулинарию
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: психологию общения, методы развития личности и коллектива; этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом, национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур, законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций Умеет: работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации, адекватно реализовать свои коммуникативные

	намерения в контексте толерантности; находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов. , планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам Имеет практический опыт: составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., речевым этикетом межкультурной коммуникации., организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями
Психология	Знает: – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., особенности социально-психологического взаимодействия с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья, механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе, принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов; проблемы соотношения академической и массовой культуры в контексте социальной стратификации общества, основные теории культурного развития на современном этапе. Умеет: – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации, - организовывать профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья, адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе; – находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп Имеет практический опыт: – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., взаимодействия с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах, владения нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей

Проектная деятельность	Знает: основные этапы и процессы планирования и осуществления проектов, принципы организации проектной работы; основы организации проектной деятельности, основные принципы управления проектной деятельностью, теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания, современные технологии взаимодействия при организации проектной деятельности Умеет: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; оценивать риски проекта, корректно завершить проект, сформировать необходимую документацию и отчеты, формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать необходимые способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, управлять и координировать деятельность команды в проекте; , применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания, определять свою роль в командной работе в рамках проектной деятельности, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками проекта Имеет практический опыт: разработки проектов в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков, разработки проекта в избранной профессиональной сфере, методами оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта, методикой выявления и обработки проектных рисков, организации проектной деятельности, владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания, организации взаимодействия между участниками проекта
Калькулирование и учет на предприятиях питания	Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана-меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета

	продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Оборудование предприятий общественного питания	Знает: основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания, классификацию, характеристику и назначение технологического оборудования для ПОП; нормативную документацию, регламентирующую использование оборудования; Умеет: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием. , обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования при реализации технологического процесса; Имеет практический опыт: использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий, эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования; соблюдения правил техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием
Производственная практика (организационно-управленческая) (6 семестр)	Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности Имеет практический опыт: работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 75,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		7
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	64	64
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	68,5	68,5
Написание тематических докладов, рефератов	44	44
Выполнение творческих заданий	24,5	24,5
Консультации и промежуточная аттестация	11,5	11,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	цель и задачи дисциплины	4	2	2	0
2	Типы ПОП	4	2	2	0
3	Характеристика ресторанов, кафе и баров	4	2	2	0
4	Характеристика столовых, закусочных	8	4	4	0
5	Организация производства заготов и доготов-вочных цехов	8	4	4	0
6	Организация мат.- технич. базы ПОП	8	4	4	0
8	Оперативное планирование производства	8	4	4	0
9	Организация производства продукции	8	4	4	0
10	Составление ТК и ТТК	8	4	4	0
11	ИТД	4	2	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основы орг. ПОП	2
2	2	Характеристика ресторанов	2
3	3	характеристика столовых	2
4	4	характеристика заготовочных и доготовочных цехов	4
5	5	Орг мат. тех базы ПОП	4
6	6	Оперативное планирование ПОП	4
7	8	ОПП	4
8	9	ОПП	4
9	10	Составление ТК и ТТК	4

10	11	Составление НТД	2
----	----	-----------------	---

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Цель и задачи	2
2	2	Типы ПОП	2
3	3	Орг рестор, кафе и баров	2
4	4	организация столовых, закусоч.	4
5	5	Орг произ на ПОП	4
6	6	ОПП	4
7	8	ОПП	4
8	9	ОПП	4
9	10	Составление ТК и ТТК	4
10	11	НТД	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Написание тематических докладов, рефератов	Похлебкин, В. В. Татары и Русь : 360 лет отношений Руси с татарскими государствами в 13-16 вв., 1238-1598 : От битвы на р. Сить до покорения Сибири [Текст] справочник В. В. Похлебкин. - М.: Международные отношения, 2000. - 188, [1] с.	7	44
Выполнение творческих заданий	Похлебкин, В. В. Татары и Русь : 360 лет отношений Руси с татарскими государствами в 13-16 вв., 1238-1598 : От битвы на р. Сить до покорения Сибири [Текст] справочник В. В. Похлебкин. - М.: Международные отношения, 2000. - 188, [1] с.	7	24,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№	Се-	Вид	Название	Вес	Макс.	Порядок начисления баллов	Учи-
---	-----	-----	----------	-----	-------	---------------------------	------

КМ	местр	контроля	контрольного мероприятия		балл		тыва- ется в ПА
0	7	Текущий контроль	Экзамен по билетам	0	10	Посещение, запись лекции.	экзамен
1	7	Курсовая работа/проект	Выбор темы . Распределение по темам. Защита к.р. по БР	-	100	В соответствии начисления баллов	кур- совые работы
2	7	Текущий контроль	Письменный опрос	0	30	Начисление идет согласно БРС	зачет
3	7	Проме- жуточная аттестация	зачет	-	60	В соответствии начисления баллов	зачет
5	7	Текущий контроль	экзамен	1	30	В соответствии присвоения баллов	экзамен
6	7	Проме- жуточная аттестация	экзамен	-	60	В соответствии с БРС	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	В соответствии присвоением баллов	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	Ответы на вопросы оценивается в соответствии БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	Согласно опроса БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	В соответствии БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые работы	защита к.р по темам. Проводится устно	В соответствии с п. 2.7 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		0	1	2	3	5	6
УК-3	Знает: организационную структуру предприятий общественного питания; виды и формы рациональной организации труда на производстве;		+	+	+		+
УК-3	Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания		+	+	+		+
УК-3	Имеет практический опыт: разработки и внедрения различных методов управления производством продукции общественного питания		+	+	+		+
ПК-1	Знает: отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; структуру предприятий; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное	+				+	+

	планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.						
ПК-1	Умеет: использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; составлять и заключать договора на поставку товаров; осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения; разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала.	+				++	
ПК-1	Имеет практический опыт: - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства; - в проведении бракеража готовой продукции.	+				++	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Волкова, И. В. Ресторанный бизнес в России: С чего начать и как преуспеть [Текст] И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - 5-е изд., испр. - М.: Флинта: Наука, 2006. - 184 с. 8 л. ил.
2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.
3. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.
4. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Новиков, В. А. Архитектурная организация сельской среды [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению "Архитектура" В. А. Новиков. - М.: Архитектура-С, 2006. - 375 с. ил.

2. Смахникова, Т. Б. ЮУрГУ Административно-правовая организация управления в экономической, социально-культурной и политической сферах [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Правоохран. деятельность" Т. Б. Смахникова. - Челябинск: Библиотека А. Миллера, 2020. - 87 с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассоц. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. К.П.Кондратьев

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. К.П.Кондратьев

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	205 (5)	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания