ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 14.06.2023

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.05.02 Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах
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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 14.06.2023

А. Д. Тошев

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

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 14.06.2023

А. Д. Тошев

Челябинск

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
ПК-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	Знает: основы организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах Умеет: применять знания об организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности Имеет практический опыт: анализа, обобщения информации по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности
ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: Принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах Умеет: Выстраивать алгоритмы деятельности, планирование текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах Имеет практический опыт: анализа деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях, Нормативно-техническая документация в общественном питании, Основы технологии на предприятиях питания, Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Упаковочные материалы и оборудование,	Не предусмотрены

Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Технология продукции общественного питания, Основы ресторанного сервиса, Производственная практика (технологическая) (4 семестр), Производственная практика (организационно-управленческая) (6 семестр)	

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: - состав пищевых продуктов, рольотдельных компонентов в технологическихпроцессах; - требования к качеству сырья,полуфабрикатов, готовых изделий - основытехнологии производства продукцииобщественного питания Умеет: - объяснять процессы, происходящие наразличных стадиях производства продукцииобщественного питания Имеет практический опыт: - определенияосновных качественных показателей сырья,полуфабрикатов, готовой продукции, а такжеправильности проведения технологическихпроцессов
Нормативно-техническая документация в общественном питании	Знает: - нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки напроизводство новых видов продукции, основные положения действующихзаконов в области пищевой промышленности;- виды стандартов, применяемых в пищевойпромышленности; основные положениятехнического регулирования как правовогорегулирование в области техническогозаконодательства, стандартизации, оценкисоответствия. Умеет: - разрабатывать технологическиеинструкции, проводить оформление и изложениенормативно-технической документации всоответствии с требованиями, - анализировать нормативные документы,применяемые в пищевой промышленности;анализировать технические регламенты,применяемые в области производства пищевыхпродуктов. Имеет практический опыт: - разработки нормативно-техническойдокументации, разработки новых видовпродукции, - использования информационного обеспечения в областизаконодательства и стандартизации в пищевойпромышленности.
Общие принципы переработки сырья и	Знает: Организацию технологического потокакак

материалов в общественном питании	систему технологического процесса;строение технологического потока; системныйанализ технологического потока; моделированиетехнологического потока; функционированиетехнологическо-го потока как системыпроцессов; развитие технологического потокакак системы процессов; характеристику сырья,используемого в пищевых технологиях;химические, физико-химические,биохимические, микробиологические иколлоидные процессы пищевой технологии, ихроль и влияние на качество пищевых продуктов;основные технологические процессыпроизводства питания; требования к качеству,оценка качества пищевых продуктов Умеет: Использовать полученные знания впрактической деятельности; оценивать влияниеразличных факторов на ход и результатытехнологического процесса: приниматьоптимальные решения в процессе производствапродукции; пользо-ваться и разрабатыватьнормативную документацию; осуществлятьконтроль за качеством сырья, полуфабрикатов иготовой продукции Имеет практический опыт: Приготовлениеполуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд
Основы ресторанного сервиса	Знает: Определение, классификацию ресторанови баров; структуру управления рестораном;права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Определение, классификацию ресторанови баров; структуру управления рестораном;права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Имеет практический опыт: Разрабатывать иоформлять технологическую документацию;идентифицировать ассортимент столовойпосуды, приборов; осуществлять подготовкустоловой посуды, приборов, белья, специй кобслуживанию; выполнять сервировку столов
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Знает: Правила контроля качества истандартизации услуг общественного питания, - этапы разработки и утверждениянормативно-технической документации -порядок разработки и постановки напроизводство новых видов продукции Умеет: Использовать нормативные документы постандартизации в профессиональнойдеятельности стандартизации, - разрабатывать технологическиеинструкции, проводить оформление и изложениенормативно-технической документации всоответствии с требованиями Имеет практический опыт: Выполнения расчётовс учётом требований

	стандартизации, - навыками разработки нормативно-техническойдокументации, разработки новых видовпродукции
Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях	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
Технология продукции общественного питания	Знает: Ассортимент и технологию продукцииобщественного питания; физико-химическиепроцессы, происходящие в сырье иполуфабрикатах на всех стадиях производствакулинарной продукции; нормативнуюдокументацию отрасли Умеет: Использовать полученные знания впрактической деятельности; оценивать влияниеразличных факторов на ход и результатытехнологического процесса; приниматьоптимальные решения в процессе производствапродукции; пользоваться и разрабатыватьнормативную документацию Имеет практический опыт: Производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания
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
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: законодательную базу, стандарты,деловую практику в вопросах деловой этики,корпоративной культуры и коммуникаций, – психологию общения, методы развитияличности и коллектива; – этические нормыпрофессионального взаимодействия сколлективом., – национально-культурные особенности социального и речевого поведенияпредставителей иноязычных культур. Умеет: планировать и осуществлятьколлективную работу, тренинговую работу покорпоративным стандартам, – работать индивидуально и с группой,выстраивать отношения, психологическивзаимодействовать с коллективом; – пониматьсвою роль в коллективе в решении поставленныхзадач, предвидеть результаты личных действий,гибко варьировать свое поведение в команде взависимости от ситуации, – адекватно реализовать своикоммуникативные намерения в контекстетолерантности; – находить и использоватьнеобходимую для взаимодействия с другимичленами социума информацию о культурныхособенностях и традициях различных народов. Имеет практический опыт: способностьюорганизовывать работу подразделений всоответствие с требованиями, – навыкомсоставления плана последовательных шагов длядостижения поставленной цели; – навыкомэффективного взаимодействия со всемиучастниками коллектива., – речевым этикетоммежкультурной коммуникации.
Упаковочные материалы и оборудование	Знает: - основные виды упаковочныхматериалов, их характеристики и применение впищевой промышленности, современные видыупаковочных материалов - нормативно-техническое регулирование в областиупаковочных материалов Умеет: - подбирать оптимальные вариантыупаковочных материалов Имеет практический опыт: - подбора упаковочных материалов и оценкипотенциальной пользы и риска их использования
Производственная практика (технологическая) (4 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: эксплуатировать различные виды

	технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания Имеет практический опыт: техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
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 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		7
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	32	32
Самостоятельная работа (СРС)	53,75	53,75
Написание тематических докладов, рефератов	53,75	53.75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	цель и задачи дисциплины	2	2	0	0
2	Типы ПОП	8	2	0	6
3	Характеристика ресторанов, кафе и баров	8	2	0	6

4	Характеристика столовых, закусочных	2	2	0	0
5	Организация производства загот и догот-вочных цехов	2	2	0	0
6	Организация мат.- технич. базы ПОП	8	2	0	6
8	Оперативное планирование производства	8	2	0	6
9	Организация производства продукции	8	2	0	6
10	Составление ТК и ТТК	2	0	0	2
11	НТД	0	0	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основы орг. ПОП	2
2	2	Типы ПОП	2
3	3	Харак. ресторанов	2
4	4	Столов, закусоч	2
5	5	Орг. заг и дог цехов	2
6	6	Орг. мат тех базы ПОП	2
8	8	Опер план произ	2
9	9	Орг произ продук	2
10	10	Состав ТК и ТТК	0

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Типы ПОП	6
2	3	Характеристика ресторанов, кафе	6
3	6	Мат тех база ПОП	6
4	8	Оперативное плагирование производства	6
5	9	Организ произв. продукции	6
6	10	Составление ТК и ТТК	2

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	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах Текст учеб. пособие для вузов по направлению 260501 "Технология продуктов обществ. питания" и др. С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 205 с. ил.	7	53,75

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)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	7	Бонус	посещение, курс лекции	-	10	БРС	зачет
2	7	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
3	7	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
4	7	Промежуточная аттестация	Зачет	-	60	БРС	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	БРС: 85-100б -отл, 75-84б-хорошо; 60-74б - удовл. Ниже 60б- не удовл.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
ПК-1	Знает: основы организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах	+	+		
ПК-1	Умеет: применять знания об организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности	+	+		
ПК-1	Имеет практический опыт: анализа, обобщения информации по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности	+	+		
ПК-3	Знает: Принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах			+	+
ПК-3	Умеет: Выстраивать алгоритмы деятельности, планирование текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах			+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: анализа деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах			+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки [Текст] учебник для вузов по направлениям 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 141, [1] с.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Кузменко Ю.Г.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

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

Не предусмотрено