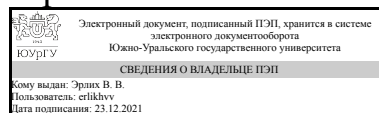


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



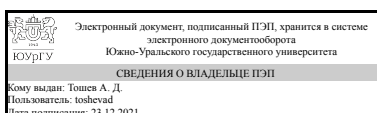
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.05 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

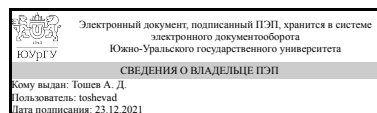
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

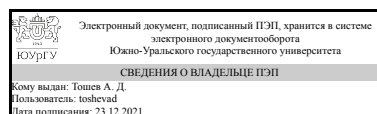
Разработчик программы,
д.техн.н., проф., профессор



А. Д. Тошев

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.



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
ПК-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций 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
1.О.30 Основы ресторанного сервиса, 1.О.32 Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании, 1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
1.О.30 Основы ресторанного сервиса	Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов
1.О.32 Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании	Знает: Организацию технологического потока как систему технологического процесса; строение технологического потока; системный анализ технологического потока; моделирование технологического потока; функционирование технологического потока как системы процессов; развитие технологического потока как системы процессов; характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях; химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производства питания; требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса: принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Имеет практический опыт: Приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд

1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания

Знает: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, – 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 в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия. Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности, – 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, трениговую работу по корпоративным стандартам Имеет практический опыт: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком

	эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., – речевым этикетом межкультурной коммуникации., способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 39,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	216	144	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	24	16	8
Лекции (Л)	12	8	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	12	8	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	176,25	119,75	56,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Написание тематических докладов, рефератов	119,75	119,75	0
Выполнение творческих заданий	56,5	0	56,5
Консультации и промежуточная аттестация	15,75	8,25	7,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	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	2	1	1	0
2	Типы ПОП	2	1	1	0
3	Организация мат.- технич. базы ПОП	4	2	2	0
4	Оперативное планирование производства	6	4	2	0
5	Организация производства	6	2	4	0
6	Составление ТК и ТТК	2	1	1	0
7	НТД	2	1	1	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	цель и задачи дисциплины	1
1	2	Основы орг. ПОП	1
2	3	Орг мат. тех базы ПОП	2
3	4	Оперативное планирование ПОП	4

4	5	ОПП	2
5	6	Составление ТК и ТТК	1
6	7	Составление НТД	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Цель и задачи	1
2	2	Типы ПОП	1
3	3	ОПП	2
4	4	ОПП	2
5	5	ОПП	4
6	6	Составление ТК и ТТК	1
7	7	НТД	1

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.	8	119,75
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.	9	56,5

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в
------	----------	--------------	-----------------------------------	-----	------------	---------------------------	---------------

							ПА
1	8	Бонус	посещение, курс лекции	-	10	Баллы ставится по БРС	зачет
2	8	Текущий контроль	зачет	1	30	В соответствии БРС	зачет
3	8	Текущий контроль	зачет	1	60	устный опрос	зачет
4	9	Курсовая работа/проект	Выбор темы . Распределение по темам. Защита к.р. по БР	-	100	В соответствии БРС	кур- совые работы
5	9	Бонус	экзамен	-	10	В соответствии БРС (посещение, курс лекции)	экзамен
6	9	Текущий контроль	экзамен	1	30	В соответствии присвоения баллов	экзамен
7	9	Проме- жуточная аттестация	экзамен	-	60	Устный опрос на 3 вопроса билета. Оценивается по 100б системе	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	В соответствии БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые работы	Выполнение к.р согласно требований. Оценивается по 100б системе	В соответствии с п. 2.7 Положения
зачет	В соответствии БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ KM						
		1	2	3	4	5	6	7
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	+	+	+	+	+	+	+

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. С.П.Кодратьев

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. С.П.Кодратьев

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Организация производства на ПОП https://lib.susu.ru/

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