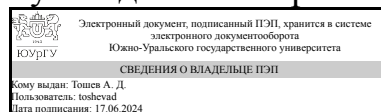


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



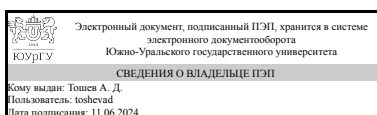
А. Д. Тошев

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 очно-заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

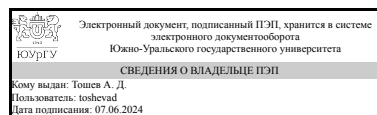
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
д.техн.н., проф., 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
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.31 Основы ресторанного сервиса, 1.О.33 Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании, 1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр), Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	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.33 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.О.31 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 ко обслуживанию; выполнять сервировку столов
1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций Умеет: – 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., – 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, планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам Имеет практический опыт: – речевым этикетом межкультурной коммуникации., – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Знает: - структуру предприятий общественного питания;- принципы организации производства и обслуживания на предприятиях питания;- нормы и правила санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания , - основные принципы технологического процесса производства продукции общественного питания;- виды и способы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, - информационные технологии в профессиональной деятельности- новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства Умеет: - организовать технологический процесс механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, - осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья;- осуществлять

	технологический процесс по производству различных видов полуфабрикатов; , - применять информационные технологии в профессиональной деятельности- осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства Имеет практический опыт: - механической кулинарной обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания;- эксплуатации оборудования для кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. , - механической кулинарной обработки сырья;- приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания;- эксплуатации оборудования для кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. , - применения информационных технологий в профессиональной деятельности- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате и использовать для развития индустрии питания и гостеприимства
Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)	Знает: - структуру предприятий общественного питания;- принципы организации производства и обслуживания предприятий питания; , - методологию системного анализа соответствующих исследованиях системлогистики ; Принципы организации процессадокументационного обеспечения управления напредприятии общественного питания Умеет: - использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания;; - использовать при исследовании системлогистики подходящие математические методысистемного анализа, системного принятиярешений ; - составлять типовые документы,образующиеся в деятельности предприятий Имеет практический опыт: - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания, - самостоятельногопоиска информации на заданную тему припомощи поисковых систем Yandex, Google, в томчисле в информационно-справочных системах соткрытым доступом;

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 63,75 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>	48	32	16
Лекции (Л)	16	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	24	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	152,25	103,75	48,5
Написание тематических докладов, рефератов	48,5	0	48,5
Выполнение творческих заданий	103,75	103,75	0
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	6	2	4	0
2	Типы ПОП	6	2	4	0
3	Характеристика ресторанов, кафе и баров	6	2	4	0
4	Характеристика столовых, закусочных	6	2	4	0
5	Организация производства заготов и доготов-вочных цехов	6	2	4	0
6	Организация мат.-технич. базы ПОП	5	1	4	0
8	Оперативное планирование производства	5	1	4	0
9	Организация производства продукции	3	1	2	0
10	Составление ТК и ТТК	2	1	1	0
11	НТД	3	2	1	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	2
5	5	Орг мат. тех базы ПОП	2
6	6	Оперативное планирование ПОП	1
7	8	ОПП	1
8	9	ОПП	1
9	10	Составление ТК и ТТК	1
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	4
2	2	Типы ПОП	4
3	3	Орг рестор, кафе и баров	4
4	4	организация столовых, закусок.	4
5	5	Орг произ на ПОП	4
6	6	ОПП	4
7	8	ОПП	4
8	9	ОПП	2
9	10	Составление ТК и ТТК	1
10	11	ИТД	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.	9	48,5
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.	8	103,75

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	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
0	8	Бонус	Экзамен по билетам	-	10	Посещение, запись лекции.	экзамен
1	8	Курсовая	Выбор темы .	-	100	В соответствии начисления баллов	кур-

		работа/проект	Распределение по темам. Защита к.р. по БР				совые работы
2	8	Текущий контроль	Письменный опрос	0	30	Начисление идет согласно БРС	зачет
3	8	Промежуточная аттестация	зачет	-	60	В соответствии начисления баллов	зачет
5	8	Текущий контроль	экзамен	1	30	В соответствии присвоения баллов	экзамен
6	8	Промежуточная аттестация	экзамен	-	60	В соответствии с БРС	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Согласно опроса 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
экзамен	В соответствии БРС	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
экзамен	В соответствии присвоением баллов	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		0	1	2	3	5	6
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. Сماشникова, 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. Сماشникова. - 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