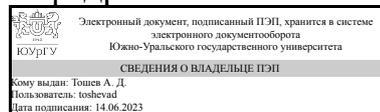


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



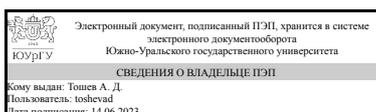
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.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 заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

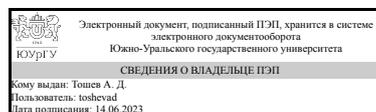
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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: 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
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Основы ресторанного сервиса, Основы технологии на предприятиях питания, Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании, Упаковочные материалы и оборудование, Нормативно-техническая документация в общественном питании, Технология продукции общественного питания,	Не предусмотрены

Культура питания народов мира, Рестораны национальных кухонь, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Производственная практика (технологическая) (6 семестр), Производственная практика (организационно- управленческая) (8 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	<p>Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах;- требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий- основы технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания</p> <p>Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов</p>
Основы ресторанного сервиса	<p>Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания</p> <p>Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания</p> <p>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</p>
Упаковочные материалы и оборудование	<p>Знает: - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов- нормативно-техническое регулирование в области упаковочных материалов</p> <p>Умеет: - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов</p> <p>Имеет практический опыт: - навыками подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования</p>

<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>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.</p>
<p>Культура питания народов мира</p>	<p>Знает: традиции и современные тенденции в разных странах мира Умеет: реализовывать знания в производственном процессе, производить продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира Имеет практический опыт: разработки рецептуры</p>
<p>Рестораны национальных кухонь</p>	<p>Знает: традиции и современные тенденции в разных странах мира Умеет: реализовывать знания в производственном процессе, производить продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира Имеет практический опыт: разработки рецептуры, приготовления</p>
<p>Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология</p>	<p>Знает: Правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания, - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации- порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции Умеет: Использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации, - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с</p>

	<p>требованиями Имеет практический опыт: Выполнения расчётов с учётом требований стандартизации, - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</p>
<p>Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании</p>	<p>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: Приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд</p>
<p>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания</p>	<p>Знает: законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур. Умеет: планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам, – 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. Имеет практический опыт: способностью</p>

	<p>организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели;– навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., – речевым этикетом межкультурной коммуникации.</p>
<p>Технология продукции общественного питания</p>	<p>Знает: Ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли 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 Имеет практический опыт: 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</p>
<p>Нормативно-техническая документация в общественном питании</p>	<p>Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия. Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами.</p>
<p>Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)</p>	<p>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</p>

	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
Производственная практика (технологическая) (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: 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

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		9	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	8	8	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
Написание тематических докладов, рефератов	89,75	89.75	
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	0	0	0	0
2	Типы ПОП	5	2	0	3

3	Характеристика ресторанов, кафе и баров	5	2	0	3
4	Составление ТК и ТТК	2	0	0	2
5	ИТД	0	0	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	2	Типы ПОП	2
3	3	Харак. ресторанов	2
4	4	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	3
2	3	Характеристика ресторанов, кафе	3
4	4	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.	9	89,75

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
1	9	Бонус	посещение,	-	10	БРС	зачет

			курс лекции				
2	9	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
3	9	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
4	9	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