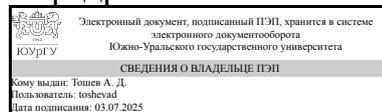


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



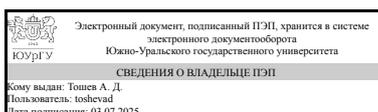
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.15.02 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

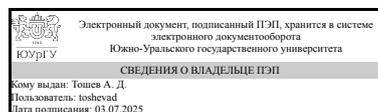
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



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 Способен организовывать и осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного 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 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
Основы технологии на предприятиях питания, Культура питания народов мира, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектная деятельность, История русской кухни, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании,	Не предусмотрены

Санитария и гигиена питания, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания, Производственная практика (организационно-управленческая) (6 семестр), Производственная практика (технологическая) (4 семестр)	
--	--

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

Дисциплина	Требования
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
Культура питания народов мира	Знает: традиции и современные тенденции развития кулинарии в разных странах мира , научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; Умеет: реализовывать знания в производственном процессе, производить кулинарную продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира , изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и

	<p>зарубежный опыт по производству продуктов питания; Имеет практический опыт: разработки рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии с национальными традициями, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</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, 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</p>

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, трениговую 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

Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании

Знает: 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., основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, этапы разработки системы менеджмента качества
Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов., управлять разработкой и внедрением системы качества; разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями
Имеет практический опыт: использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности; оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным

	критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
<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. , организационную структуру предприятий общественного питания; виды и формы рациональной организации труда на производстве; 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. , применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Имеет практический опыт: - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства; - в проведении бракеража готовой продукции., разработки и внедрения различных методов управления производством продукции общественного питания</p>
<p>История русской кухни</p>	<p>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 и простых блюд и кулинарных изделий русской кухни; Имеет практический опыт: внедрения традиционных способов</p>

	приготовления блюд русской кухни в современную кулинарию
Санитария и гигиена питания	<p>Знает: требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции; , санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного питания; методы контроля санитарного состояния на предприятиях питания; нормативные документы в области санитарии и гигиены предприятий питания</p> <p>Умеет: организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; , организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>Имеет практический опыт: анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания , соблюдения правил и норм санитарии и гигиены; использования нормативных документов в области санитарии и гигиены для обеспечения контроля за качеством продукции и услуг</p>
Основы технологии на предприятиях питания	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>

	исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Калькулирование и учет на предприятиях питания	<p>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</p> <p>Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>
Проектная деятельность	<p>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</p> <p>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</p> <p>Имеет практический опыт: разработки проектов в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного</p>

	<p>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</p>
<p>Производственная практика (организационно-управленческая) (6 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 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</p>
<p>Производственная практика (технологическая) (4 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 предприятиях питания различных типов и классов, принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, творчески относиться к своим трудовым функциям, разрабатывать новые подходы и решения в области производства продукции 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, оценки состояния технологического процесса с точки зрения достижения требуемых результатов, разработки рекомендаций по способам снижения или устранения брака посредством технологических решений и расчётов;</p>

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	
		8	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48	
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	32	32	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	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 заготов и доготов-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	ИТД	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. заготов и доготов 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 планирование 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.	8	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	Се-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	8	Бонус	посещение, курс лекции	-	10	БРС	зачет
2	8	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
3	8	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
4	8	Проме-жуточная 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