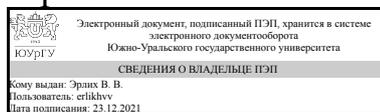


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



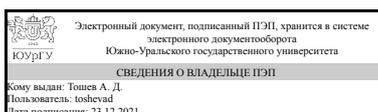
В. В. Эрлих

## 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

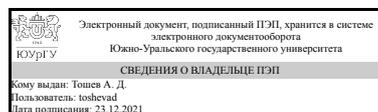
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тощев

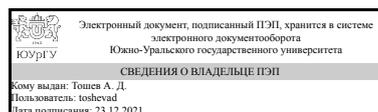
Разработчик программы,  
д.техн.н., проф., профессор



А. Д. Тощев

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тощев

## 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	<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.</p> <p>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.</p> <p>Имеет практический опыт: - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства; - в проведении бракеража готовой продукции.</p>

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, 1.О.30 Основы ресторанного сервиса, 1.О.32 Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании	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.Ф.12 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 развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., 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, – 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

	<p>ситуации, 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, – 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 организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели;– навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., 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, – речевым этикетом межкультурной коммуникации.</p>
<p>1.О.32 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; пользо- ваться</p>

	и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Имеет практический опыт: Приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд
--	---

#### 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



							ПА
1	8	Промежуточная аттестация	Письменный опрос	-	1	Выполненный тест - 1 балл не выполнено - 0 баллов	зачет

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

## 6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№
		КМ
		1
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.	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Бугрова, Т. В. Организация производства и обслуживания населения Текст метод. указания Т. В. Бугрова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и проектирование изделий легкой пром-сти ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2001. - 30, [1] с. 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 по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.

*б) дополнительная литература:*

1. Алабугин, А. А. Производственно-коммерческое и финансовое предпринимательство : стратегия и тактика менеджмента [Текст] Ч. 2 Деловые игры учеб. пособие А. А. Алабугин ; Челябин. гос. техн. ун-т, Каф. Экономики пром-сти и орг. пр-ва ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЧГТУ, 1996. - 26, [1] с.

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

1. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассое. 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

