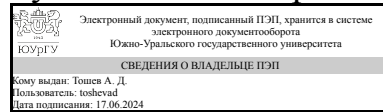


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



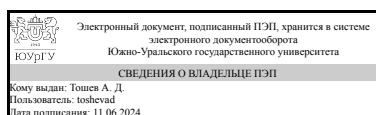
А. Д. Тошев

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 очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

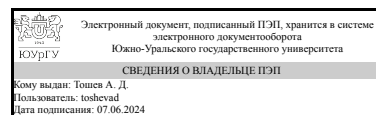
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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 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.О.33 Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании, 1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, 1.О.31 Основы ресторанного сервиса, Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 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.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия в коллективе. 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., 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. Имеет практический опыт: – речевым этикетом межкультурной коммуникации., способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива.
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

	<p>сырья,используемого в пищевых технологиях;химические, физико-химические,биохимические, микробиологические иколлоидные процессы пищевой технологии, ихроль и влияние на качество пищевых продуктов;основные технологические процессыпроизводства питания; требования к качеству,оценка качества пищевых продуктов Умеет: Использовать полученные знания впрактической деятельности; оценивать влияниеразличных факторов на ход и результатытехнологического процесса: приниматьоптимальные решения в процессе производствапродукции; пользо-ваться и разрабатыватьнормативную документацию; осуществлятьконтроль за качеством сырья, полуфабрикатов иготовой продукции Имеет практический опыт: Приготовленияполуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд</p>
1.О.31 Основы ресторанного сервиса	<p>Знает: Определение, классификацию ресторанои баров; структуру управления рестораном;права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Определение, классификацию ресторанои баров; структуру управления рестораном;права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Имеет практический опыт: Разрабатывать иоформлять технологическую документацию;идентифицировать ассортимент столовойпосуды, приборов; осуществлять подготовкукустоловой посуды, приборов, белья, специй кобслуживанию; выполнять сервировку столов</p>
Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)	<p>Знает: - методологию системного анализа присоответствующих исследованиях системлогистики ; Принципы организации процессадокументационного обеспечения управления напредприятии общественного питания, - структуру предприятий общественного питания;- принципы организации производства и обслуживания предприятий питания; Умеет: - использовать при исследовании системлогистики подходящие математические методысистемного анализа, системного принятиярешений ; - составлять типовые документы,образующиеся в деятельности предприятий, - использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания; Имеет практический опыт: - самостоятельногопоиска информации на заданную тему припомощи поисковых систем Yandex, Google, в томчисле в информационно-</p>

	справочных системах сооткрытым доступом;; - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 119,75 ч.
контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	8
Общая трудоёмкость дисциплины	216	144	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	104	64	40
Лекции (Л)	48	32	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	56	32	24
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	96,25	71,75	24,5
Выполнение творческих заданий	24,5	0	24,5
Написание тематических докладов, рефератов	71,75	71,75	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	8	6	2	0
2	Типы ПОП	12	6	6	0
3	Характеристика ресторанов, кафе и баров	10	4	6	0
4	Характеристика столовых, закусочных	12	6	6	0
5	Организация производства заготов и доготов-вочных цехов	10	4	6	0
6	Организация мат.- технич. базы ПОП	10	4	6	0
8	Оперативное планирование производства	10	4	6	0
9	Организация производства продукции	12	6	6	0
10	Составление ТК и ТТК	12	6	6	0
11	ИТД	8	2	6	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основы орг. ПОП	6
2	2	Характеристика ресторанов	6

3	3	характеристика столовых	4
4	4	характеристика заготовочных и доготовочных цехов	6
5	5	Орг мат. тех базы ПОП	4
6	6	Оперативное планирование ПОП	4
7	8	ОПП	4
8	9	ОПП	6
9	10	Составление ТК и ТТК	6
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	2
2	2	Типы ПОП	6
3	3	Орг рестор, кафе и баров	6
4	4	организация столовых, закусок.	6
5	5	Орг произ на ПОП	6
6	6	ОПП	6
7	8	ОПП	6
8	9	ОПП	6
9	10	Составление ТК и ТТК	6
10	11	НТД	6

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
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	24,5
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.	7	71,75

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 работа/проект	Выбор темы . Распределение по темам. Защита к.р. по БР	-	100	В соответствии начисления баллов	курсовые работы
2	7	Текущий контроль	Письменный опрос	0	30	Начисление идет согласно БРС	зачет
3	7	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
экзамен	В соответствии 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
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. Смахникова, 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. Смахникова. - 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