

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса

Электронный документ, подписанный ПГЭП, хранится в системе
электронного документооборота
ЮУрГУ
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПГЭП

Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhv
Дата подписания: 31.01.2022

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.05.02 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 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

Электронный документ, подписанный ПГЭП, хранится в системе
электронного документооборота
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПГЭП

Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 31.01.2022

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

А. Д. Тошев

Электронный документ, подписанный ПГЭП, хранится в системе
электронного документооборота
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПГЭП

Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 31.01.2022

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
д.техн.н., проф.

А. Д. Тошев

Электронный документ, подписанный ПГЭП, хранится в системе
электронного документооборота
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПГЭП

Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 31.01.2022

Челябинск

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, предпринимчивости, 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 |
|---|---|
| Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании, Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях, Основы ресторанных сервиса, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Основы технологии на предприятиях питания, Упаковочные материалы и оборудование, Деловой протокол и этика на предприятиях | Не предусмотрены |

общественного питания,
Нормативно-техническая документация в общественном питании,
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология,
Технология продукции общественного питания,
Производственная практика, организационно-управленческая практика (6 семестр),
Производственная практика, технологическая практика (4 семестр)

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

| Дисциплина | Требования |
|---|---|
| Упаковочные материалы и оборудование | Знает: - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов- нормативно-техническое регулирование в области упаковочных материалов Умеет: - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов Имеет практический опыт: - навыками подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования |
| 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 |
| Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология | Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации- порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, Правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, Использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической |

| | |
|--|---|
| | документации, разработки новых видов продукции, Выполнения расчётов с учётом требований стандартизации |
| Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях | 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 Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг |
| Основы технологии на предприятиях питания | Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий- основы технологии производства продукции общественного питания Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов |
| Нормативно-техническая документация в общественном питании | Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирование в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия., - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов., - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями Имеет |

| | |
|--|---|
| | <p>практический опыт: знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами., - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</p> |
| Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании | <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> |
| Технология продукции общественного питания | <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> |
| 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</p> |

| | |
|--|--|
| | 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 Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг |
| Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания | Знает: законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей,принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, – психологию общения, методы развития личности и коллектива;– этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом. Умеет: планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам, – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности;– находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами сообщества информацию о культурных особенностях и традициях различных народов. , 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, – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом;– понимать свою роль в коллективе |

| | |
|---|---|
| | <p>в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации Имеет практический опыт: способностью организовывать работу подразделений в соответствие с требованиями, – речевым этикетом межкультурной коммуникации., 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, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели;– навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива.</p> |
| Производственная практика, технологическая практика (4 семестр) | <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: 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</p> |
| Производственная практика, организационно-управленческая практика (6 семестр) | <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> |

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 | |
| | | 7 | |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 108 | 108 | |
| <i>Аудиторные занятия:</i> | | | |
| 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 | |
| с применением дистанционных образовательных технологий | 0 | | |
| 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 заготовок и полуфабрикатов | 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 | НТД | 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. заготовок | 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 плагирование 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. | 7 | 53,75 |

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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 | Учи-тыва-ется в ПА |
|------|----------|--------------------------|-----------------------------------|------|------------|---------------------------|--------------------|
| 1 | 7 | Бонус | посещение, курс лекции | - | 10 | БРС | зачет |
| 2 | 7 | Текущий контроль | реферат | 0,15 | 15 | БРС | зачет |
| 3 | 7 | Текущий контроль | реферат | 0,15 | 15 | БРС | зачет |
| 4 | 7 | 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. Оценочные материалы

| 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 | | | | ++ |

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

a) основная литература:

- 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:

- 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