

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОПн.03-51018

« 07 » 10 2022г.

Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



УТВЕРЖДАЮ:

Декан биолого-технологического

факультета

К.В. Жучаев

ФГОС 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.05 Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 4/5

Семестр: 8/9

Факультет (институт)

очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144	4/144		8/9
В том числе,				
Контактная работа	54	18		8/9
Занятия лекционного типа	22	6		8/9
Занятия семинарского типа	32	12		8/9
Самостоятельная работа, всего	90	126		8/9
В том числе:				
Курсовая работа	КР	КР		8/9
Форма контроля Зачет с оценкой	ЗаО	ЗаО		8/9

Новосибирск 2022

263

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат (магистратура, специалитет) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ТТПП, к.б.н.

(должность)



ПОДПИСЬ

Тарабанова Е.В.

ФИО

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.05 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ПК-1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>ИПК 1.1. Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	<i>знать:</i> порядок и этапы открытия предприятий общественного питания, государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов; <i>уметь:</i> проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса и составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа; <i>владеть:</i> основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания.
	<i>ИПК 1.3. Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>знать:</i> технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, требования к качеству кулинарной продукции и услуг, требования к материально-технологической базе и персоналу <i>уметь:</i> производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания, определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания; <i>владеть:</i> практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией.
<i>ПК-5. Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</i>	<i>ИПК-5.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей</i>	<i>знать:</i> организацию продовольственного и материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства и классификацию услуг, и общие требования к ним, особенности, форм и методов обслуживания потребителей, правила составления меню, карт вин, а также требования к обслуживающему персоналу, виды банкетов, особенности сервировки стола; <i>уметь:</i> составлять производственную программу любого типа и класса предприятия, организовывать работу производственных цехов предприятия, тарного и складского хозяйства, организацию продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания и на основании полученных знаний организовывать обслуживание на предприятиях общественного и контролировать труд обслуживающего персонала; <i>владеть:</i> методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.05 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Гостиничный сервис», «Основы промышленного строительства», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Сертификация услуг в общественном питании», и является основой для последующего изучения дисциплин: «Производственный учет и отчетность», «Ресторанный бизнес», «Бизнес-планирование».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2 и 3 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общественное питание как социально-экономическая система. Рациональные схемы развития и размещения сети	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
2	Классификация предприятий общественного питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания	2	2	4	8	ПК-1, ПК-5
3	Направления НТП в общественном питании. Маркетинговая деятельность предприятий ОП.	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
4	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
5	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	2	6	6	14	ПК-1, ПК-5
6	Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	2	2	4	8	ПК-1, ПК-5
7	Организация производства продукции в предприятиях общественного питания.	2	2	6	10	ПК-1, ПК-5
8	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства	2	2	4	8	ПК-1, ПК-5
9	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания	2	4	2	8	ПК-1, ПК-5
10	Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
11	Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	2	2	6	10	ПК-1, ПК-5
12	Научная организация и нормирование труда	-	4	2	6	ПК-1, ПК-5
	Курсовая работа	-	-	36	36	

	Подготовка к Зачету с оценкой	-	-	12	12	
	Итого	22	32	90	144	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общественное питание как социально-экономическая система. Рациональные схемы развития и размещения сети	1	1	8	10	ПК-1, ПК-5
2	Классификация предприятий общественного питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания	1	1	8	10	ПК-1, ПК-5
3	Направления НТП в общественном питании. Маркетинговая деятельность предприятий ОП.	1	1	6	8	ПК-1, ПК-5
4	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания	1	1	8	10	ПК-1, ПК-5
5	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	1	1	8	10	ПК-1, ПК-5
6	Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	1	1	6	8	ПК-1, ПК-5
7	Организация производства продукции в предприятиях общественного питания	-	1	8	9	ПК-1, ПК-5
8	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства	-	1	8	9	ПК-1, ПК-5
9	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания	-	1	6	7	ПК-1, ПК-5
10	Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания	-	1	6	7	ПК-1, ПК-5
11	Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	-	1	6	7	ПК-1, ПК-5
12	Научная организация и нормирование труда	-	1	8	9	ПК-1, ПК-5
	Курсовая работа	-	-	36	36	
	Подготовка к Зачету с оценкой	-	-	4	4	
	Итого	6	12	126	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, курсовой работы¹.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

Тема 1. Общественное питание как социально-экономическая система.

Рациональные схемы развития и размещения сети

Рассматривается сфера общественного питания как социально-экономическая система, действующая в условиях рыночных отношений. Задачи общественного питания. Предприятие, как часть системы. Государственное регулирование предприятий общественного питания.

Рациональные схемы развития и размещения сети общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.

Основные правила работы предприятий общественного питания.

¹ Согласно учебному плану;

Состояние и направления развития массового питания за рубежом.

Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания

Типизация и классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий. Их характеристика в соответствии с ГОСТ. Сеть предприятий питания, тенденции и показатели ее развития.

Порядок создания предприятий общественного питания. Основные этапы создания предприятия. Учредительные документы. Устав.

Инвестирование в общественном питании за счет кредита, франчайзинга или лизинга. Понятие коммерческой и социальной сети предприятий.

Государственный контроль в сфере потребительского рынка. Производственный контроль на предприятиях общественного питания.

Тема 3. Направления НТП в общественном питании. Маркетинговая деятельность предприятий ОП.

Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Направления НТП: техническая оснащенность предприятий, внедрение индустриальных технологий, совершенствование форм и методов организации производства и обслуживания, механизация и автоматизация процессов производства и обслуживания и др.

Рациональные формы организации производства в общественном питании. Концентрация – основа индустриальных технологий, специализация – главное направление повышения эффективности деятельности предприятий питания. Кооперирование и комбинирование. Их преимущества и особенности проявления в отрасли.

Маркетинг в общественном питании. Применение маркетингового подхода. Этапы реализации маркетинговой деятельности.

Тема 4. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания

Задачи организации снабжения. Источники и виды снабжения. Роль оптовой торговли в условиях рыночной экономики в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Централизованные и децентрализованные формы снабжения.

Договорные отношения в общественном питании. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.

Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.

Тема 5. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.

Организация тарного хозяйства – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Порядок, сроки и нормы

возврата и ее ремонт. Снижение потерь по таре. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

Тема 6. Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий общественного питания

Основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.

Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта. Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.

Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы, контроль за соблюдением правил его эксплуатации. Организация сантехнического обслуживания в предприятиях общественного питания. Состав и технические средства метрологической службы предприятия, контроль за их состоянием и эксплуатацией.

Организация санитарного контроля на предприятии.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Задачи государственного санитарного контроля. Производственный контроль. Предупредительный санитарный надзор. Текущий санитарный надзор.

Тема 7. Организация производства продукции на предприятиях общественного питания

Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени.

Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла: стадия, ступень, операция, движение, прием.

Методы управления персоналом. Сущность и содержание организации производства

Тема 8. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства

Виды и типы производства. Виды производства: по объему, специализации, предметам воздействия средств производства. Типы производства: единичный, серийный, поточный. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место. Структура производства: цеховая и бесцеховая.

Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Этапы оперативно-производственного планирования: плановое меню, план-меню, меню. Особенности оперативного планирования в заготовочных предприятиях общественного питания. Регулирование производства.

Тема 9. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания

Структура производства заготовочных и доготовочных предприятий.

Структура производства заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье. Концепция деятельности заготовочных цехов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясорыбного цеха. Организация работы цеха холодной доработки полуфабрикатов и обработки зелени. Основное оборудование цехов и виды вырабатываемых полуфабрикатов, изделий. Организация производственных участков и рабочих мест. Организация труда работников в цехе.

Структура производства доготовочных предприятий. Концепция деятельности доготовочных цехов предприятий ОП. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Основное оборудование цехов и виды вырабатываемых полуфабрикатов, изделий и блюд. Организация производственных участков и рабочих мест. Организация труда работников в цехе.

Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

Тема 10. Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания

Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха мучных изделий специализированных предприятий питания (пельменных, чебуречных, пирожковых, блинных и т.д.). Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы кондитерского цеха. Основное оборудование цехов и виды вырабатываемых полуфабрикатов, изделий. Организация производственных участков и рабочих мест. Организация труда работников в цехе.

Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

Тема 11. Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения.

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Основные правила оказания услуг.

Состав помещений для потребителей, их назначение, размещение. Виды помещений торговой группы и их характеристика. Характеристика подсобных помещений торговой группы. Интерьерные решения залов. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.

Реклама в общественном питании. Изучение потребительского спроса. Реклама ресторанов, организация ее работы. Особенности осуществления коммуникационной политики. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных компаний.

Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.

Меню, прейскуранты, карты вин. Назначение, состав, использование и оформление. Типы раздач, их расчет и подбор в зависимости от обслуживаемого контингента. Организация питания по месту работы и учебы населения. Режим

питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи.

Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.

Организация обслуживания туристов и пассажиров различных видов транспорта. Организация обслуживания населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, игорных домах, казино, на летних площадках. Организация обслуживания в ресторанах и кафе. Банкеты и приемы, специальные формы обслуживания, кофе-брейк, бизнес-ленч, организация их проведения.

Тема 12. Научная организация и нормирование труда

Направления НОТ на предприятиях общественного питания. Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др. Новые формы организации труда.

Организация работы по нормированию труда. Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.

Режим труда и отдых. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы²

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум – М: Магистр: ИНФРА-М, 2021. – 560 с. – Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=387355>

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая – М: «Дашков и К», 2020. – 416 с. – Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358232>

4.2. Список дополнительной литературы³

1. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233293> – Режим доступа: по подписке.

2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-03326-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865730> – Режим доступа: по подписке.

² Не более 3 источников;

³ Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

3.Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586> (— Режим доступа: для авториз. пользователей).

5. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3983-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818803> – Режим доступа: по подписке.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	www.foodprom.ru
3.	Официальный сайт издательства «Ресторанные Ведомости».	https://restoved.ru/
4.	Официальный сайт журнала «FoodService»	https://www.cafe-future.ru/

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** (методические указания к практическим и семинарским занятиям) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: Е.В. Тарабанова, Н.Г. Ворожейкина, С.Л. Гаптар – Новосибирск, 2022. – 41 с.

2. **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** (методические указания по выполнению курсовой работы) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: Е.В. Тарабанова–Новосибирск, 2022 – 43 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommande</i>	<i>Бесплатная</i>

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ П/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Общественное питание как социально-экономическая система	<i>37 слайдов</i>
2.	Презентация	Основные принципы организации предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании	<i>57 слайдов</i>
3.	Презентация	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	<i>28 слайдов</i>
4.	Презентация	Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	<i>32 слайда</i>
5.	Презентация	Организация складского, тарного хозяйства и хранения продуктов	<i>57 слайдов</i>
6.	Презентация	Организация производства продукции на предприятиях общественного питания	<i>51 слайд</i>
7.	Презентация	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания	<i>55 слайд</i>
8.	Презентация	Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания	<i>21 слайд</i>
9.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	<i>15 с.</i>
10.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	<i>21 с.</i>
11.	Документ	ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и	<i>14 с.</i>

		формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 14 с.	
12.	Документ	ГОСТ Р 53995 - 2010 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу-выездному обслуживанию [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛОП-1	Аудитория для ЛПЗ	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр)

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине Б1.В.05 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств представлены критерии оценок по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от « 20 » 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой продукции
протокол от « 05 » октября 20 22 г. № 23

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

С.Л. Гаптар

ФИО

Председатель учебно-методического
совета

(должность)



подпись

М.Л. Кочнева

ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР
очной и заочной форм обучения

(должность)



подпись

П.В. Белоусов

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «
» 20 г. №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «
» 20 г. №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.05 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина Б1.В.05 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ПК-1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>ИПК 1.1. Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	<i>знать:</i> порядок и этапы открытия предприятий общественного питания, государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов; <i>уметь:</i> проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса и составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа; <i>владеть:</i> основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания.
	<i>ИПК 1.3. Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>знать:</i> технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, требования к качеству кулинарной продукции и услуг, требования к материально-технологической базе и персоналу <i>уметь:</i> производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания, определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания; <i>владеть:</i> практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией.
<i>ПК-5. Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</i>	<i>ИПК-5.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей</i>	<i>знать:</i> организацию продовольственного и материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства и классификацию услуг, и общие требования к ним, особенности, форм и методов обслуживания потребителей, правила составления меню, карт вин, а также требования к обслуживающему персоналу, виды банкетов, особенности сервировки стола; <i>уметь:</i> составлять производственную программу любого типа и класса предприятия, организовывать работу производственных цехов предприятия, тарного и складского хозяйства, организацию продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания и на основании полученных знаний организовывать обслуживание на предприятиях общественного и контролировать труд обслуживающего персонала; <i>владеть:</i> методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, курсовой работы.

Промежуточная форма контроля – зачет с оценкой.