

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.О.10 «Научные основы организации на предприятиях общественного питания»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов
общественного питания**

Статус дисциплины: **обязательная часть**

Форма обучения: **очная**

| Статус | Должность | И.О. Фамилия |
|---------------|--|---------------------|
| Разработал | доцент | З.Р. Ходырева |
| Согласовал | Зав. кафедрой «ТПП» | О.В. Кольтюгина |
| | руководитель направленности (профиля) программы | Л.Е. Мелёшкина |

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

| Компетенция | Содержание компетенции | Индикатор | Содержание индикатора |
|-------------|--|-----------|---|
| ОПК-1 | Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | ОПК-1.1 | Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания |
| | | ОПК-1.3 | Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности |

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

| | |
|---|--|
| Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины. | Микробиология и эпидемиология в области питания, Управление качеством продукции |
| Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения. | Биотехнологии в производстве продуктов специализированного назначения, Выпускная квалификационная работа, Научно-исследовательская работа, Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения, Организационно-технологическая практика |

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 5 / 180

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

| Форма обучения | Виды занятий, их трудоемкость (час.) | | | | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|----------------|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
| | Лекции | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| очная | 16 | 16 | 16 | 132 | 62 |

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 1

Лекционные занятия (16ч.)

1. Модуль 1. Общественное питание как отрасль экономики: экономическая природа и основа формирования. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,5,6,7] Развитие отрасли в условиях экономической трансформации. Порядок и этапы создания предприятия. Инвестирование в общественном питании. Классификация предприятий общественного питания. Понятие о розничной торговле в общественном питании.

2. Модуль 2. Планирование, регулирование и контроль деятельности предприятий общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,5] Государственное регулирование общественного питания. Государственный контроль в сфере потребительского рынка. Планирование рационального размещения сети предприятий общественного питания.

3. Модуль 3. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании. Научная организация труда персонала предприятия. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производств. Рациональные формы организации производства. Эффективность коммерческой деятельности и методы её измерения. Сущность, задачи и основные направления организации труда. Рациональное разделение и ко-операция труда. Организация рабочих мест и их обслуживание.

4. Модуль 4. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5] Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического снабжения. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания. Организация складских помещений. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.

5. Модуль 5. Технологические аспекты и санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5] Стадии технологического процесса приготовления. Первичная обработка сырья. Тепловая обработка продуктов. Оформление и отпуск готовых блюд. Внедрение системы ХАССП на каждой стадии производства и обслуживания.

6. Модуль 6. Прогрессивные технологии обслуживания. Специальные формы обслуживания. Организация обслуживания в условиях пандемии и чрезвычайных ситуациях. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5] Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта. Обслуживание населения в местах массового отдыха. Обслуживание проживающих в гостинице. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий. Ускоренные формы обслуживания. Обслуживание на производственных предприятиях. Организация питания студентов вузов и колледжей. Организация обслуживания школьников. Обслуживание с соблюдением правил безопасности в условиях пандемии.

Практические занятия (16ч.)

- 1. Научные основы организации складских помещений. {разработка проекта} (2ч.)[1,5,6,7]**
- 2. Научные основы организации овощного цеха. {разработка проекта} (2ч.)[1,4,5,6,7]**
- 3. Научные основы организации мясного (мясо-рыбного) цеха. {разработка проекта} (2ч.)[1,3,4,5,6]**
- 4. Научные основы организации цеха доработки полуфабрикатов. {разработка проекта} (2ч.)[1]**
- 5. Научные основы организации горячего цеха. {разработка проекта} (2ч.)[1]**
- 6. Научные основы организации холодного цеха. {разработка проекта} (2ч.)[1]**
- 7. Научные основы организации мучного (кондитерского) цеха. {разработка проекта} (2ч.)[1]**
- 8. Научная организация работы торгового зала {разработка проекта} (2ч.)[1]**

Лабораторные работы (16ч.)

- 1. Основные элементы обслуживания. Общие правила и последовательность подачи блюд. Коллоквиум. {работа в малых группах} (6ч.)[1,3,4,5,6,7]**
- 2. Разработка программы производственного контроля {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,5,6,7]**
- 3. ВЕРИФИКАЦИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ {работа в малых группах} (2ч.)[1,5]**
- 4. Проверка разработанного предприятия по чек-листу внутреннего аудита. {разработка проекта} (4ч.)[1,4]**

Самостоятельная работа (132ч.)

- 1. Подготовка к лабораторным работам
Подготовка к практическим занятиям
Подготовка к лекциям**

Подготовка к экзамену {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (132ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Ходырева З.Р. Учебно-методическое пособие к выполнению практических занятий по дисциплине "Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" для студентов, обучающихся по направлению Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистра) / З.Р. Ходырева. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. - 45 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_noop_pz.pdf

2. Ходырева З.Р. Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине "Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" для студентов, обучающихся по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) / З.Р. Ходырева. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. - 57 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_noop_kr.pdf.

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452> (дата обращения: 27.07.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная литература

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130189> (дата обращения: 27.07.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания :

учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> (дата обращения: 27.07.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

6. ЭБС "Университетская библиотека online"
7. ЭБС "Лань"

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

| №пп | Используемое программное обеспечение |
|------------|---|
| 1 | LibreOffice |
| 2 | Windows |
| 3 | Антивирус Kaspersky |

| №пп | Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы |
|------------|--|
| 1 | Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru) |
| 2 | Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/) |

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|
| учебные аудитории для проведения учебных занятий |
| помещения для самостоятельной работы |

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».