

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**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
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](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](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.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## 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».