

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.6 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

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

Статус дисциплины: **обязательная часть**

Форма обучения: **заочная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	А.Е. Фролова
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

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

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2	Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в специальность, Оборудование предприятий общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Основы научных исследований, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология специализированных пищевых продуктов

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: 6 / 216

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	
заочная	10	12	0	194	29

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 8

Лекционные занятия (10ч.)

- 1. Общественное питание в современных условиях. Введение. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)**[2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12] Основные направления развития общественного питания. Направления научно-технического процесса в общественном питании. Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений
- 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)**[3,4,5,6,10,11] Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий
- 3. Организация снабжения предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)**[3,4,5,6,10,11] Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы товародвижения. Организация при-емки продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания
- 4. Организация складского и тарного хозяйства. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)**[3,4,5,6,10,11] Назначение и компоновка складских помещений. Состав складских помещений. Организация хранения продуктов. Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного хозяйства
- 5. Оперативное планирование производства и технологическая документация. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)**[3,4,5,6,10,11] Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства

Лабораторные работы (12ч.)

- 1. Организация технологических процессов в заготовочных цехах предприятия общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)**[1,3,4,5,8,9,10,11,12] Технологические процессы предприятий, определение по схемам видов операций на указанных линиях технологического процесса
- 2. Предварительная сервировка столов {работа в малых группах} (4ч.)**[1,3,4,5] Основные варианты и последовательность предварительной сервировки столов
- 3. Способы и правила подачи блюд и закусок {работа в малых группах} (4ч.)**[1,3,4,5] Основные способы и правила подачи блюд и закусок

Самостоятельная работа (194ч.)

- 1. Изучение теоретического материала(130ч.)**[1,2,3,4,5,7,8,9,10,11,12] Изучение материала лекций и рекомендуемой литературы
- 2. Подготовка к лабораторным работам(15ч.)**[3,4,5,7,8,9,10,11,12] Изучение теоретического материала, подготовка отчетов к лабораторным работам
- 3. Выполнение расчетного задания(40ч.)**[2,3,4,5,7,8,9,10,11,12] Изучение теоретического материала, выполнение расчетного задания
- 4. Экзамен(9ч.)**[1,2,3,4,5,7,8,9,10,11,12] Изучение теоретического материала и рекомендуемой литературы

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. Фролова А.Е. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И.Ползунова.

– Барнаул: АлтГТУ, 2020. – 19 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova_OPiOPOP_Lr_ump.pdf

2. Фролова А.Е. Методические указания к выполнению расчетного задания по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И.Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2020. – 24 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova_OPiOPOP_Rz_mu.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 ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04384-0. – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

4. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – 2-е изд., перераб. и доп. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 121 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-532-2. – Текст : электронный.

5. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2360-9. – Текст : электронный.

6. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, С. И. Гравчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр.: с. 149-152. – ISBN 978-5-7782-3095-8. – Текст : электронный.

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

7. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей». - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

8. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

9. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

10. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/49c9f63a39933a50bc2be9ec8e43dba1338a4f2c/

12. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. -

Режим доступа: <https://base.garant.ru/71032734/>

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».