

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

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	А.В. Снегирева

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.

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	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».