

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.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 электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

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_0Pi0POP_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_0Pi0POP_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.

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».