

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» сводится к формированию у обучающихся навыков, направленных на получение квалификации (степени) «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основные задачи курса:

- формирование у обучающегося теоретических и практических знаний в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам исследования пищевого сырья с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности и в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания.

Преподавание дисциплины (модуля) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» Б1.Б.15.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Математики», «Физики», «Химии», «Микробиологии», «Физико-химические методы исследования», а также «Технологии продукции общественного питания».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Системы управления технологическими процессами», «Технология продукции специальных видов питания», «Организация специальных видов питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов питания функционального назначения», а также производственная практика научно-исследовательская работа, и производственная преддипломная практика.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соответствующие с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции и действия:

33.008 Руководитель предприятием питания. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015 г. №281н; регистрационный номер 468).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/03.6).

Трудовые действия:

Руководитель предприятием питания. ТФ - В/01.6

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);
 - Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);
 - Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
 - Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).
- Руководитель предприятием питания. ТФ - В/02.6
- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
 - Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.
- Руководитель предприятием питания. ТФ - В/03.6
- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Организация службы внутреннего контроля;
 - Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
 - Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
 - Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
 - Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
 - Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

33.011 Повар. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2015 г. №610н; регистрационный номер 557).

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Планирование процессов основного производства организации питания (ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (ТФ - D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (ТФ - D/03.6).

Трудовые действия:

Повар. ТФ - D /01.6

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Повар. ТФ - D /02.6

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;

- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;

- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Повар. ТФ - Д /03.6

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;

- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;

- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;

- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию.

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОК-7</u> Знать: технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, органи-	Знает отдельные приемы самоорганизации, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая временных перспектив развития профессиональной деятельности	Знает отдельные приемы организации собственной познавательной деятельности, осознавая перспективы профессионального развития, но не давая аргументированного обоснования адек-	Демонстрирует системное знание приемов организации процесса самообразования только в определенной сфере деятельности	Демонстрирует возможность переноса технологии организации процесса самообразования, сформированной в одной сфере деятельности, на другие сферы, полностью обосновывая вы-

зации, само-контроля и самооценки деятельности		ватности отобранной для усвоения информации целям самообразования		бор используемых методов и приемов
Уметь: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности	Имея базовые знания о способах принятия решений при выполнении конкретной профессиональной деятельности, не способен устанавливать приоритеты при планировании целей своей деятельности	При планировании и установлении приоритетов целей профессиональной деятельности не полностью учитывает внешние и внутренние условия их достижения	Планируя цели профессиональной деятельности с учетом условий их достижения, дает не полностью аргументированное обоснование соответствия выбранных способов выполнения деятельности намеченным целям	Готов и умеет формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию обоснование применяемым решениям при выборе способов выполнения деятельности
Владеть: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Владеет информацией об отдельных приемах саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но не умеет реализовать их в конкретных ситуациях	Владеет отдельными приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая конкретные условия и свои возможности при принятии решений	Демонстрирует возможность и обоснованность реализации приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Демонстрирует обоснованный выбор приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
<u>ОПК-1</u> Знать: принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	Отсутствие или пробелы в знаниях применения стандартных программных средств для поиска, хранения, обработки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	Фрагментарное знание основ программного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	Сформированные знания программного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации
Уметь: использовать приклад-	Частично освоенное умение ис-	В целом успешно, но не систематиче-	В целом успешные, но содержа-	Сформированное умение использо-

ные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	пользовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	ски применяемое умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	щие отдельные пробелы, умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	вать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Отсутствие владений навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Фрагментарное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	В целом успешное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Свободное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий
<u>ОПК-5</u> Знать: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие знаний всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Фрагментарные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Общие, но не структурированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Сформированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Уметь: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях	Отсутствие умений формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания раз-	Частично освоенное умение формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях пи-	Хорошо умеет формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях пи-	Демонстрирует свободное умение самостоятельно формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на

производства продукции питания			ния	питания
Владеть: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Фрагментарное применение навыков владения способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Хорошо владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Свободно владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<u>ПК-6</u> Знать: как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Фрагментарные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Общие, но не структурированные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные проблемы, знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные систематические знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического про-	Частично освоенное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях произ-	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологиче-	Сформированное, но содержащее отдельные проблемы, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологиче-	Сформированное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции

цесса в условиях производства продукции питания	водства продукции питания	ского процесса в условиях производства продукции питания	ского процесса в условиях производства продукции питания	питания
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Частично владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Недостаточно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Успешно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать: фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала; организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, холодного, складского хозяйства; виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним.

Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; пользоваться нормативной документацией; определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы; организовать рабочее место в соответствии с современными требованиями.

Владеть: способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников информации.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции					Общее количество компетенций
	ОК-7	ОПК-1	ОПК-5	ПК-1	ПК-6	
Раздел 1. Основы организации общественного питания			x			1
Раздел 2. Организация материально-технической базы предприятия	x	x			x	3
Раздел 3. Организация работы цехов предприятия общественного питания				x		1
Раздел 4. Научная организация труда персонала предприятия					x	1

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 5 семестр	по заочной форме обучения 4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч.	48	14
Аудиторные занятия, в т.ч.	48	14
лекции	16	6
практические работы	32	8
Самостоятельная работа, в т.ч.	24	85
выполнение курсовой работы	5	4
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	5	26
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	5	20
выполнение индивидуальных заданий	5	20
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	4	15
Контроль	36	9
Вид итогового контроля	Экзамен	Экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Раздел 1. Основы организации общественного питания Тема 1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания 1. Источники снабжения, формы и способы доставки продуктов 2. Способы доставки продовольственных товаров на предприятия питания, график завоза. Договора о поставках	2	2	ОПК-5
2	Раздел 2. Организация материально-технической базы предприятия Тема 1. Организация производственного процесса 1. Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия работающего на сырье 2. Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы 3. Организация производства рыбных полуфабрикатов в рыбном цехе 4. Организация работы в доготовочных цехах 5. Назначение цехов на предприятиях общественного питания Тема 2. Формы и методы обслуживания, организация раздач, техника и технология подачи блюд 1. Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания 2. Прогрессивные методы обслуживания 3. Организация обслуживания социально-ориентированных предприятий общественного питания	4	-	ОК-7, ОПК-1, ПК-6
3	Раздел 3. Организация работы цехов предприятия обще-	8	2	ПК-1

	<p>ственного питания</p> <p>Тема 1. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях общественного питания с постоянным контингентом потребителей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация обслуживания потребителей по месту работы 2. Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы 3. Организация обслуживания потребителей в местах массового отдыха, туристов, пассажиров различных видов транспорта <p>Тема 2. Характеристика и организация обслуживания банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Комбинированные банкеты и приемы 2. Способы раздачи блюд, сервировка столов <p>Тема 3. Виды, характеристика и особенности обслуживания дипломатических приемов. Обслуживание VIP-персон и иностранных туристов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика и особенности сервировки стола при обслуживании русским, английским, французским и европейскими методами 2. Характеристика и организация обслуживания банкетов «фуршет» и «коктейль» 3. Особенности ассортимента продукции, сервировки стола и подачи блюд 4. Требования к залам для VIP персон <p>Тема 4. Услуги по организации питания и обслуживанию участников съездов, совещаний, конференций, симпозиумов, спортсменов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тематические банкеты 2. Услуги по организации питания и обслуживания участников съездов, совещаний, конференций, симпозиумов 			
4	<p>Раздел 4. Научная организация труда персонала предприятия</p> <p>Тема 1. Научные основы организации труда персоналом предприятий общественного питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы повышения производительности труда на производстве, влияние научной организации труда на качество обслуживания потребителей 2. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения 3. Виды и характеристика норм выработки единиц продукции, их назначение и порядок разработки 4. Фотография и хронометраж рабочего времени, цель и порядок их проведения, анализ и обсуждение результатов 	2	2	ПК-6
	ИТОГО	16	6	

4.3 Практические занятия

№	Раздел дисциплины (модуля), темы и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	

1	<p>Раздел 1. Основы организации общественного питания</p> <p>Тема 1. Изучение основных нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания</p> <p>Занятие 1. Изучение государственных стандартов, СанПиНов, технических инструкций</p>	2	2	ОПК-5
2	<p>Раздел 2. Организация материально-технической базы предприятия</p> <p>Тема 1. Основы организации продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания</p> <p>Занятие 1. Основы организации продовольственного снабжения предприятий</p> <p>Занятие 2. Основы организации материально-технического снабжения предприятий</p> <p>Тема 2. Основные виды посуды и приборов, столового белья, используемые в предприятиях общественного питания</p> <p>Занятие 1. Фарфоровая, фаянсовая, майоликовая посуда; стеклянная посуда; металлическая посуда; столовые приборы. Виды столового белья.</p> <p>Тема 3. Подготовка торговых помещений к обслуживанию</p> <p>Занятие 1. Отработки приемов размещения столов в зале, накрытия их скатертями, замены скатертей, складывания салфеток, приемов предварительной сервировки столов</p> <p>Тема 4. Оперативное планирование производства</p> <p>Занятие 1. Основы управления производственным процессом</p> <p>Занятие 2. Обоснованность выпуска продукции общественного питания, плановость и ритмичность производства</p>	12	2	ОК-7, ОПК-1, ПК-6
	<p>Раздел 3. Организация работы цехов предприятий общественного питания</p> <p>Тема 1. Организация работы заготовочных цехов предприятия</p> <p>Занятие 1. Изучение видов заготовочных цехов и их назначения</p> <p>Тема 2. Организация работы доготовочных цехов предприятий питания</p> <p>Занятие 1. Организация работы горячего и холодного цехов</p> <p>Тема 3. Организация работы кондитерского цеха</p> <p>Занятие 1. Классификация цеха по мощности и ассортименту. Особенности организации работы в кондитерских цехах</p>	6	2	ПК-1
4	<p>Раздел 4. Научная организация труда персонала предприятия</p> <p>Тема 1. Составление графиков выхода на работу</p> <p>Занятие 1. Изучение сменного, недельного, месячного и годового режима труда и отдыха</p> <p>Тема 2. Организация обслуживания праздничных вечеров</p> <p>Занятие 1. Организации обслуживания праздничных вечеров</p> <p>Занятие 2. Составление праздничного меню в соответ-</p>	12	2	ПК-6

ствии с тематикой праздничного вечера. Подбор посуды, приборов, мебели и столового белья Тема 4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания Занятие 1. Изучение нормативной документации регламентирующей деятельность социально ориентированных предприятий общественного питания Занятие 2. Организация правильной и бесперебойной работы и использования помещений Занятие 3. Организация бесперебойного и доступного по цене питания Занятие 4. Внедрение прогрессивных технологий обслуживания			
ИТОГО	32	8	

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1. Основы организации общественного питания	выполнение курсовой работы	1	-
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	6
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	5
	выполнение индивидуальных заданий	-	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	5
Раздел 2. Организация материально-технической базы предприятия	выполнение курсовой работы	1	1
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	5
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	1	5
	выполнение индивидуальных заданий	-	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	3
Раздел 3. Организация работы цехов предприятия общественного питания	выполнение курсовой работы	2	2
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	5
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	5
	выполнение индивидуальных заданий	5	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	5
Раздел 4. Научная организация труда персонала предприятия	выполнение курсовой работы	1	1
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	5
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	-	5
	выполнение индивидуальных заданий	-	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	2
ИТОГО		24	85

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Третьякова, Е.Н. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания / Е.Н. Третьякова. – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2023.

2. Третьякова, Е.Н. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания / Е.Н. Третьякова, А.Г. Нечепорук. – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2023

4.6 Курсовая работа

В соответствии с учебным планом обучающиеся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, выполняют курсовую работу по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Цель курсовой работы – приобретение практических навыков в работе с нормативной документацией предприятий общественного питания; освоение методик расчета расхода сырья, выхода готового блюда и пищевой ценности блюда.

Задачи курсовой работы – углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по специальным дисциплинам; развить творческие способности, самостоятельность, организованность, использовать справочную, нормативную документацию; дополнительную литературу.

Примерная тематика курсовых работ

1. Организация производства и обслуживания в кафе на 100 мест.
2. Организация производства и обслуживания в столовой закрытого типа на 50 мест.
3. Организация производства и обслуживания в школьной столовой.
4. Организация производства и обслуживания кафе для рационального питания на 60 мест.
5. Организация производства и обслуживания студенческой столовой.
6. Организация производства и обслуживания в кафе на 100 мест с профилактическим меню.
7. Организация производства и обслуживания столовой в гостиничном комплексе.
8. Организация производства и обслуживания в кафе на 40 мест с функциональным меню.
9. Организация производства и обслуживания в кафе с меню для здорового питания на 80 мест.
10. Организация производства кондитерского цеха.
11. Организация производства и обслуживания кафе с лечебно-профилактическим меню на 50 мест.
12. Организация производства и обслуживания в детском кафе на 100 мест.
13. Организация производства и обслуживания в заводской столовой.
14. Организация производства и обслуживания в кафе – пиццерии на 55 мест.
15. Организация производства и обслуживания в столовой с кухней для здорового питания

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Основы организации общественного питания

Функции, выполняемые организациями общественного питания. Понятие об услугах предприятий общественного питания. Признаки классификации предприятий питания, характеристика типов предприятий питания, принципы размещения предприятий питания в пределах населенных пунктов, уровень охвата горячим питанием различных контингентов потребителей. Фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Раздел 2. Организация материально-технической базы предприятия

Источники снабжения, формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Порядок приемки товара и оформление документации. Способы доставки продовольственных товаров на предприятия питания, график завоза. Договора о поставках. Организация работы складских помещений и тарного хозяйства. Хранение и отпуск продуктов из кладовых. Самоорганизация и самообразование. Поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. Организация документооборота по производству на предприятиях питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Раздел 3. Организация работы цехов предприятий общественного питания

Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия работающего на сырье. Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы. Организация рабочих мест и труда в мясном и птицевольевом цехах. Организация производства рыбных полуфабрикатов в рыбном цехе. Организация рабочих мест и труда в рыбном и мясо – рыбном цехах. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Раздел 4. Научная организация труда персонала предприятия

Требования к предприятиям питания различных типов и классов в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Этапы формирования восприятия обслуживания. Концепция «нейтральной зоны». Психология клиента. Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг. Гостеприимство – секретный и важнейший элемент обслуживания. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания в зависимости от типа и обслуживаемого контингента. Прогрессивные формы и методы организации питания туристов. Порядок заключения договоров на обслуживание иностранных туристов в пути следования. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс» и др. Внедрение прогрессивных технологий обслуживания. Документооборот по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

5. Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентностного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Практические занятия	Традиционная форма проведения практических занятий - обсуждение и анализ предложенных вопросов, собеседование
Самостоятельная работа	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям, тестированию, рефератам, собеседованию, курсовой работе)

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с проектором, обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, выполнения и защиты курсовой работы; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Раздел 1. Основы организации общественного питания	ОПК-5	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	25 4 25
2	Раздел 2. Организация материально-технической базы предприятия	ОК-7, ОПК-1, ПК-6	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	25 3 10
3	Раздел 3. Организация работы цехов предприятия общественного пита-	ПК-1	Тестовые задания Реферат	25 3

	ния		Вопросы для экзамена	20
4	Раздел 4. Научная организация труда персонала предприятия	ОПК-1, ПК-6	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	25 3 20

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Развитие отрасли в условиях экономической трансформации (ОПК-5)
2. Порядок и этапы создания предприятия. Инвестирование в общественном питании (ОПК-5)
3. Классификация предприятий общественного питания (ОПК-5)
4. Государственное регулирование общественного питания (ОПК-5)
5. Планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания (ОПК-5)
6. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)
7. Сущность, задачи и основные направления организации труда (ОПК-1, ПК-6)
8. Принцип введения документооборота по производству на предприятиях питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания (ПК-6)
9. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха (ОПК-1, ПК-6)
10. Состав рабочего времени и методы его изучения (ОПК-1, ПК-6)
11. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
12. Виды, источники и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
13. Организация продовольственного и материально-технического снабжения (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
14. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятия отрасли (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
15. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
16. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений (ПК-1)
17. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров (ПК-1)
18. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров (ПК-1)
19. Гарное хозяйство: организация и принципы функционирования (ПК-1)
20. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
21. Фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)
22. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства (ПК-1)
23. Организация контроля качества кулинарной продукции (ОПК-5)
24. Овощной цех на предприятиях с полным циклом производства (ПК-1)
25. Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы (ПК-1)
26. Организация производства рыбных полуфабрикатов в рыбном цехе (ПК-1)
27. Организация рабочих мест и труда в мясном и птицегольевом цехах (ПК-1)
28. Выпуск кондитерских изделий (ПК-1)
29. Вспомогательное производство (ПК-1)

30. Поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1)
31. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия (ОПК-5)
32. Виды помещений торговой группы и их характеристика. Интерьеры залов (ПК-1)
33. Характеристика подсобных помещений торговой группы (ПК-1)
34. Оснащение торговых помещений. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования к мебели. Нормы оснащения (ПК-1)
35. Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы (ОПК-5)
36. Меню: назначение, состав, использование и оформление. Карты напитков (ПК-6)
37. Основные элементы обслуживания (ОПК-5)
38. Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителями (ПК-6)
39. Виды банкетов (приемов) и особенности их проведения (ПК-6)
40. Прогрессивные технологии обслуживания (ПК-6)
41. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта (железнодорожного, воздушного, водного) (ПК-6)
42. Обслуживание населения в местах массового отдыха (ПК-6)
43. Обслуживание проживающих в гостиницах (ПК-6)
44. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований (ПК-6)
45. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий (ПК-6)
46. Ускоренные формы обслуживания (ПК-6)
47. Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания иностранных туристов (ПК-6)
48. Обслуживание на производственных предприятиях (ПК-6)
49. Организация питания студентов вузов и колледжей (ПК-6)
50. Организация обслуживания школьников (ПК-6)
51. Заготовочные цеха на предприятиях общественного питания (ПК-1)
52. Доготовочные цеха на предприятиях общественного питания (ПК-1)
53. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений (ПК-1)
54. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров (ПК-1)
55. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров (ПК-1)
56. Гарное хозяйство: организация и принципы функционирования (ПК-1)
57. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
58. Классификация предприятий общественного питания (ОПК-5)
59. Планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания (ОПК-5)
60. Рациональные формы организации производства (ОПК-5)
61. Государственное регулирование общественного питания (ОПК-5)
62. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров (ПК-1)
63. Гарное хозяйство: организация и принципы функционирования (ПК-1)

64. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
65. Сущность и содержание организации производства (ОПК-5)
66. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства (ОПК-5)
67. Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия работающего на сырье (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
68. Организация продовольственного и материально-технического снабжения (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
69. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятия отрасли (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
70. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания (ОК-7, ОПК-1, ПК-6)
71. Ускоренные формы обслуживания (ОПК-5)
72. Функции, выполняемые организациями общественного питания (ОПК-5)
73. Признаки классификации предприятий питания, характеристика типов предприятий питания (ОПК-5)
74. Принципы размещения предприятий питания в пределах населенных пунктов, уровень охвата горячим питанием различных контингентов потребителей (ОПК-5)
75. Понятие об услугах предприятий общественного питания (ОПК-5)

6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг – 100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающегося по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) – «отлично»	знает- демонстрирует прекрасное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов умеет - отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно проиллюстрировать ответ собственными примерами; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции свободно владеет терминологией из различных разделов курса; способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников информации.	Тестовые задания (30-40 баллов) Реферат (5-10 баллов) Вопросы для экзамена (40-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) – «хорошо»	знает - хорошо владеет всем содержанием, видит взаимосвязи, может провести анализ и т.д., но не всегда делает это самостоятельно без помощи экзаменатора; фазами организации производства и организации обслуживания на предприятиях пи-	Тестовые задания (20-30 баллов) Реферат (5-8 баллов) Вопросы для экзамена (25-36 баллов)

	<p>тания различных типов и классов умеет - может подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить; способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников информации.</p>	
<p>Пороговый (35-49 баллов)– «удовлетворительно»</p>	<p>знает - отвечает только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов курса только при наводящих вопросах экзаменатора; с трудом ориентируется в фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов умеет - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные; не полностью использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции владеет - редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая разницы, слабо показывает способность к самоорганизации и самообразованию; способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников информации.</p>	<p>Тестовые задания (11-17 баллов) Реферат (5-8 баллов) Вопросы для экзамена (19-24 балла)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»</p>	<p>не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов умеет - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы; не использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции не владеет терминологией; способность к самоорганизации и самообразованию; способностью осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников информации.</p>	<p>Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-8 баллов) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)</p>

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная учебная литература

1. Третьякова Е.Н., Нечепорук А.Г., Грачева Н.А. Учебное пособие по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Мичуринск-2023

2 Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата /Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 379 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3#page/1> - доступ не ограничен

7.2 Дополнительная учебная литература

1. Третьякова, Е.Н. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания / Е.Н. Третьякова. – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2023.

2. Третьякова, Е.Н. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания / Е.Н. Третьякова, А.Г. Нечепорук. – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2023.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Третьякова, Е.Н. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания / Е.Н. Третьякова. – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2023.

2. Третьякова, Е.Н. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания / Е.Н. Третьякова, А.Г. Нечепорук. – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2023.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование циф-

ровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)
4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)
6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)
7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)
8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.us.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>

4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-1, ПК-6

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814);
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810);
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mesposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MasarS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксерпланетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDг.м. JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);

22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/239а):

Оснащенность:

1. Стол СУ168 (инв. № 21013600294);

2. Компьютер "NL" в комплектации G1610/H61M/4Gb/500Gb/450W, клавиатура Gembird KB-8300UM-BL-R, мышь Gembird, монитор BenQ 21.5 G2250 (инв. № 41013401656, 41013401655, 41013401654, 41013401653, 41013401652, 41013401651, 41013401650, 41013401649, 41013401648, 41013401647, 41013401646, 41013401645, 41013401644, 41013401643, 41013401642);

3. Мультимедийный проектор NEC M230X (инв. № 41013401578).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

4. Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)

2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)

3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)

4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)

5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)

6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)

7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)

8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Третьякова Е.Н.



Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.



Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 10 от 23 июня 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.