

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»
Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
_____ С.В. Соловьев
«23» мая 2024 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

Тамбов – 2024 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.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н)

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 обязательной части Блока 1. «Дисциплины (модули)» Б1.О.15.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Математика», «Физика», «Химия», «Микробиология», «Технология 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 при прохождении производственной технологической и производственной преддипломной практик.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6:

Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка методов продукции в процессе технического контроля и испытания готовой производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и

специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/01.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/01.6:

Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

УК-10 способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

ОПК-5 способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ПК-1 способен 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-9 способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-10 ИД-2 _{УК-10} – Планирует и организует деятельность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	Не планирует и организует деятельность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	Редко планирует и организует деятельность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	Достаточно часто планирует и организует деятельность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	Регулярно планирует и организует деятельность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности
ИД-3 _{УК-10} – Обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	Не обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и не	Не всегда обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и	Достаточно часто обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	Всегда обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и

сиональной деятельности и проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия	проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия	проведению мероприятий в рамках общественного взаимодействия	ности и проведение мероприятий в рамках общественного взаимодействия	проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия
ОПК-5 ИД-1 _{ОПК-5} – Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	Не способен продемонстрировать знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	Частично демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	Хорошо демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	Отлично демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания
ИД-2 _{ОПК-5} – Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	Не предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	Частично предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	Не в полной мере предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	Отлично предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания
ПК-1 ИД-1 _{ПК-1} – Способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Удовлетворительно способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Хорошо способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Отлично способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ИД-2 _{ПК-1} – Знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Не знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Удовлетворительно знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Хорошо знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Отлично знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ИД-3 _{ПК-1} – Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Не использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Удовлетворительно использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Хорошо использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Отлично использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
ПК-9 ИД-1 _{ПК-9} – Измеряет и составляет описание проводимых экспериментов, не подго-	Не способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, не подго-	Удовлетворительно способен измерять и составлять описание проводимых экспери-	Хорошо способен измерять и составлять описание проводимых экспери-	Отлично способен измерять и составлять описание проводимых экспери-

риментов, подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	тавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	ментов, не подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	готовливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	готовливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
ИД-2пк.9 – Владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Не владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Удовлетворительно владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Хорошо владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Отлично владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен: (знать, уметь, владеть):

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 соотношения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции				Общее количество компетенций
	УК-10	ОПК-5	ПК-1	ПК-9	
Раздел 1. Основы организации общественного питания	+	+	+	+	4
Раздел 2. Организация материально-технической базы предприятия	+	+	+	+	4
Раздел 3. Организация работы цехов предприятия общественного питания	+	+	+	+	4
Раздел 4. Научная организация труда персонала предприятия	+	+	+	+	4

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 акад. часа.

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	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч.	64	16
Аудиторные занятия, в т.ч.	64	16
лекции	16	8
практические занятия	48	8
Самостоятельная работа, в т.ч.	53	119
выполнение курсовой работы	20	20
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	12	36
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	12	32
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	9	31
Контроль	27	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	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9
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	4	2	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9

	3. Организация обслуживания социально-ориентированных предприятий общественного питания			
3	<p>Раздел 3. Организация работы цехов предприятия общественного 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 ВИП-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 	6	2	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9
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 	4	2	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9
	ИТОГО	16	8	

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, Сан-ПиНов, технических инструкций</p>	12	2	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9
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	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9
	<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>	12	2	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9
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</p>	12	2	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9

<p>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 соответствии с тематикой праздничного вечера. Подбор посуды, приборов, мебели и столового белья</p> <p>Тема 4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания</p> <p>Занятие 1. Изучение нормативной документации регламентирующей деятельность социально ориентированных предприятий общественного питания</p> <p>Занятие 2. Организация правильной и бесперебойной работы и использования помещений</p> <p>Занятие 3. Организация бесперебойного и доступного по цене питания</p> <p>Занятие 4. Внедрение прогрессивных технологий обслуживания</p>			
ИТОГО	48	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	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	9
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	3	8
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	8
Раздел 2. Организация материально-технической базы предприятия	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	9
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	3	8
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	7
Раздел 3. Организация работы цехов предприятия общественного питания	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	9
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	3	8
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	8
Раздел 4. Научная организация труда персонала предприятия	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	9
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	3	8
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	3	8
Выполнение курсовой работы		20	20
ИТОГО		53	119

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 обще-

ственного питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания, 2024.

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, 2024.

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 континген-

тов 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 птицегольевом 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 – рефераты, курсовая работа; 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 (модулю) «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	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9	Тестовые задания	25
			Реферат	4
			Вопросы для экзамена	25
2	Раздел 2. Организация материально-технической базы предприятия	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9	Тестовые задания	25
			Реферат	3
			Вопросы для экзамена	10
3	Раздел 3. Организация работы цехов предприятия общественного питания	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9	Тестовые задания	25
			Реферат	3
			Вопросы для экзамена	20
4	Раздел 4. Научная организация труда персонала предприятия	УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9	Тестовые задания	25
			Реферат	3
			Вопросы для экзамена	20

6.2 Перечень вопросов для экзамена

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

25. Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
26. Организация производства рыбных полуфабрикатов в рыбном цехе (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
27. Организация рабочих мест и труда в мясном и птицегольевом цехах (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
28. Выпуск кондитерских изделий (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
29. Вспомогательное производство (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
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 (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
31. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
32. Виды помещений торговой группы и их характеристика. Интерьеры залов (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
33. Характеристика подсобных помещений торговой группы (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
34. Оснащение торговых помещений. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования к мебели. Нормы оснащения (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
35. Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
36. Меню: назначение, состав, использование и оформление. Карты напитков (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
37. Основные элементы обслуживания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
38. Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителями (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
39. Виды банкетов (приемов) и особенности их проведения (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
40. Прогрессивные технологии обслуживания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
41. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта (железнодорожного, воздушного, водного) (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
42. Обслуживание населения в местах массового отдыха (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
43. Обслуживание проживающих в гостиницах (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
44. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
45. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
46. Ускоренные формы обслуживания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
47. Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания иностранных туристов (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
48. Обслуживание на производственных предприятиях (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
49. Организация питания студентов вузов и колледжей (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
50. Организация обслуживания школьников (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
51. Заготовочные цеха на предприятиях общественного питания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
52. Доготовочные цеха на предприятиях общественного питания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
53. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
54. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)

55. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
56. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
57. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
58. Классификация предприятий общественного питания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
59. Планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
60. Рациональные формы организации производства (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
61. Государственное регулирование общественного питания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
62. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
63. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
64. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
65. Сущность и содержание организации производства (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
66. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
67. Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия работающего на сырье (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
68. Организация продовольственного и материально-технического снабжения (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
69. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятия отрасли (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
70. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
71. Ускоренные формы обслуживания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
72. Функции, выполняемые организациями общественного питания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
73. Признаки классификации предприятий питания, характеристика типов предприятий питания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
74. Принципы размещения предприятий питания в пределах населенных пунктов, уровень охвата горячим питанием различных контингентов потребителей (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)
75. Понятие об услугах предприятий общественного питания (УК-10, ОПК-5, ПК-1, ПК-9)

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)
<p>Продвинутый (75-100 баллов) – «отлично»</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>свободно владеет терминологией из различных разделов курса; способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников информации.</p>	<p>Тестовые задания (30-40 баллов) Реферат (5-10 баллов) Вопросы для экзамена (40-50 баллов)</p>
<p>Базовый (50-74 балла) – «хорошо»</p>	<p>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 питания различных типов и классов</p> <p>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</p> <p>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>Тестовые задания (20-30 баллов) Реферат (5-8 баллов) Вопросы для экзамена (25-36 баллов)</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</p> <p>умеет - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные; неполностью использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>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</p>	<p>Тестовые задания (11-17 баллов) Реферат (5-8 баллов) Вопросы для экзамена (19-24 балла)</p>

	и анализ информации из различных источников информации.	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	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.	Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-8 баллов) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)

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 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, 2024.

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

3. 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, 2024.

4. 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, 2024.

7.2 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 орга-

низация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания, 2024.

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, 2024.

7.3 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 цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. 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 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. 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)

7. 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)

7.3.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и

сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.3.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)

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>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

7.3.4 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 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
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	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная	АО «Антиплаги-	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Лицензионный договор

	система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru)	ат» (Россия)		l.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader – просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader – просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
3. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
4. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.3.6 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>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-9	ИДК-1 ИДК-2
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	ПК-9	ИДК-1 ИДК-2

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 Мiсго (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 Mecnosud 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 МасарS.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. Миксер планетарный 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 федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047

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

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

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 имени 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.

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 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства