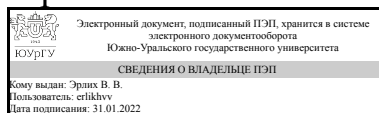


УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.Ф.П1.05.02 Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах  
**для направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**уровень** Бакалавриат

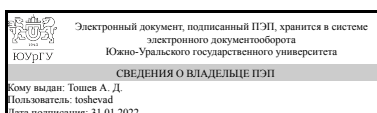
**профиль подготовки** Технология и организация предприятий питания

**форма обучения** очная

**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

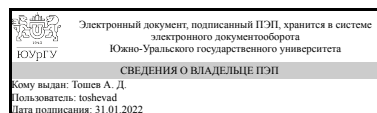
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тощев

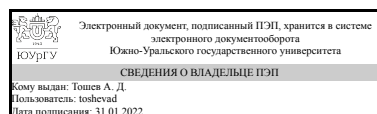
Разработчик программы,  
д.техн.н., проф., профессор



А. Д. Тощев

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной  
программы  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тощев

## 1. Цели и задачи дисциплины

Специалист высшей квалификации, будучи руководителем предприятия или любого структурного звена управления системы общественного питания, должен на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива и управлять им.

## Краткое содержание дисциплины

приобретение студентами профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, предприимчивости, инициативы, умение распознать новое и использовать его в своей работе.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	Знает: основы организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах Умеет: применять знания об организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности Имеет практический опыт: анализа, обобщения информации по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности
ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает: Принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах Умеет: Выстраивать алгоритмы деятельности, планирование текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах Имеет практический опыт: анализа деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании, Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях, Основы ресторанного сервиса, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Основы технологии на предприятиях питания, Упаковочные материалы и оборудование, Деловой протокол и этика на предприятиях	Не предусмотрены

<p>общественного питания,          Нормативно-техническая документация в общественном питании,          Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология,          Технология продукции общественного питания,          Производственная практика, организационно-управленческая практика (6 семестр),          Производственная практика, технологическая практика (4 семестр)</p>	
--	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Упаковочные материалы и оборудование	<p>Знает: - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов- нормативно-техническое регулирование в области упаковочных материалов Умеет: - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов Имеет практический опыт: - навыками подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования</p>
Основы ресторанного сервиса	<p>Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов</p>
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	<p>Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации- порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, Правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, Использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической</p>

	документации, разработки новых видов продукции, Выполнения расчётов с учётом требований стандартизации
Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях	<p>Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда</p> <p>Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>
Основы технологии на предприятиях питания	<p>Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах;- требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий- основы технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания</p> <p>Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов</p>
Нормативно-техническая документация в общественном питании	<p>Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия., - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции</p> <p>Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов., - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями</p> <p>Имеет</p>

	<p>практический опыт: знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами., - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</p>
<p>Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании</p>	<p>Знает: Организацию технологического потока как систему технологического процесса; строение технологического потока; системный анализ технологического потока; моделирование технологического потока; функционирование технологического потока как системы процессов; развитие технологического потока как системы процессов; характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях; химические, физико- химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производства питания; требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса: принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Имеет практический опыт: Приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд</p>
<p>Технология продукции общественного питания</p>	<p>Знает: Ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию Имеет практический опыт: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию</p>
<p>Калькулирование и учет на предприятиях питания</p>	<p>Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления</p>

	<p>калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда. Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>
<p>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания</p>	<p>Знает: законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, – психологию общения, методы развития личности и коллектива;– этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом. Умеет: планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам, – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности;– находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов. , Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия. Работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности, – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом;– понимать свою роль в коллективе</p>

	<p>в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации Имеет практический опыт: способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями, – речевым этикетом межкультурной коммуникации., приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива.</p>
<p>Производственная практика, технологическая практика (4 семестр)</p>	<p>Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания Имеет практический опыт: техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
<p>Производственная практика, организационно-управленческая практика (6 семестр)</p>	<p>Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности Имеет практический опыт: работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания</p>

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч.  
контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48	
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	32	32	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Написание тематических докладов, рефератов	53,75	53.75	
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

## 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	цель и задачи дисциплины	2	2	0	0
2	Типы ПОП	8	2	0	6
3	Характеристика ресторанов, кафе и баров	8	2	0	6
4	Характеристика столовых, закусочных	2	2	0	0
5	Организация производства заготов и доготов-вочных цехов	2	2	0	0
6	Организация мат.- технич. базы ПОП	8	2	0	6
8	Оперативное планирование производства	8	2	0	6
9	Организация производства продукции	8	2	0	6
10	Составление ТК и ТТК	2	0	0	2
11	НТД	0	0	0	0

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основы орг. ПОП	2
2	2	Типы ПОП	2
3	3	Харак. ресторанов	2
4	4	Столов, закусоч	2
5	5	Орг. заготов и доготов цехов	2
6	6	Орг. мат. тех базы ПОП	2
8	8	Опер. план произ	2
9	9	Орг. произ. продук	2



10	10	Состав ТК и ТТК	0
----	----	-----------------	---

## 5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

## 5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Типы ПОП	6
2	3	Характеристика ресторанов, кафе	6
3	6	Мат тех база ПОП	6
4	8	Оперативное плагирирование производства	6
5	9	Организ произв. продукции	6
6	10	Составление ТК и ТТК	2

## 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Написание тематических докладов, рефератов	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах Текст учеб. пособие для вузов по направлению 260501 "Технология продуктов обществ. питания" и др. С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 205 с. ил.	7	53,75

## 6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	7	Бонус	посещение, курс лекции	-	10	БРС	зачет
2	7	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
3	7	Текущий контроль	реферат	0,15	15	БРС	зачет
4	7	Промежуточная аттестация	Зачет	-	60	БРС	зачет

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	БРС: 85-100б -отл, 75-84б-хорошо; 60-74б -удовл. Ниже 60б- не удовл.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

## 6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
ПК-1	Знает: основы организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах	+	+		
ПК-1	Умеет: применять знания об организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности	+	+		
ПК-1	Имеет практический опыт: анализа, обобщения информации по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности	+	+		
ПК-3	Знает: Принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах				++
ПК-3	Умеет: Выстраивать алгоритмы деятельности, планирование текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах				++
ПК-3	Имеет практический опыт: анализа деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах				++

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки [Текст] учебник для вузов по направлениям 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 141, [1] с.

#### б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

#### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

#### г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Кузменко Ю.Г.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

## **Электронная учебно-методическая документация**

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Не предусмотрено