

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Климов Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:27
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

_____ У.С. Путилова

«_____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Организация производственной деятельности

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль):
технология и организация ресторанного дела

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов
питания

Заведующий кафедрой _____ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

В.Г. Попов, д.т.н., профессор

кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» _____

1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: Формирование у студентов, будущих бакалавров – технологов предприятий общественного питания, современного экономического мышления;

- Формирование системы специальных знаний в области анализа и планирования экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

Задачи:

- развивать навыки анализа и планирования торгово – производственной деятельности предприятий общественного питания;

- научиться творчески подходить к решению практических задач;

- самостоятельно принимать решения по вопросам повышения эффективности и конкурентоспособности предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание - основных понятий и технологии производственных процессов на основе индустриализации; - нормативную модель технологических процессов;

умение проводить анализ поставленной цели и функций технологических процессов; - внедрять инновационные технологии в технологический процесс;

владение - методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи; - навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии и т.п.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: математика, технология продукции общественного питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Знания по дисциплине «Основы производственной деятельности предприятий общественного питания» необходимы студентам данного направления для усвоения знаний по следующим дисциплинам: Проектирование предприятий общественного питания, организация ресторанного сервиса, технология и организация лечебно-профилактического питания.

3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач.	Знать: З1 понимать технологические процессы, в зависимости от типа предприятия Уметь: У1 управлять технологическими процессами, снижающими издержки производства Владеть: В1 обладать опытом смены ассортиментной матрицы, в зависимости от типа предприятия
	УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в процессе реконструкции предприятий	Знать: З2 понимать принципы формирования товарооборота, валового дохода и прибыли Уметь: У2 снижать издержки производства в зависимости от смены производственной деятельности Владеть: В2 обладать навыками управления финансовыми потоками предприятия

	УК-10.3. Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач.	Знать: З3 понимать основы планирования и экономического анализа Уметь: У3 внедрять принципы экономического анализа Владеть: В3 обладать навыками внедрения этапов планирования производственной деятельности
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	ОПК-3.1 Определяет цели и ставит задачи по формированию ассортимента производимой и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знать: З4 Нормативную модель технологических процессов Уметь: У4 Проводить анализ поставленной цели и функций технологических процессов Владеть: В4 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи
	ОПК-3.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области повышения эффективности процесса производства и продаж	Знать: З5 Основные понятия и технологии производственных процессов на основе индустриализации Уметь: У5 Внедрять инновационные технологии в технологический процесс Владеть: В5 Обладать навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии
	ОПК-3.3 Владеет системой производства, товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знать: З6 Динамику развития предприятия и мероприятия по их корректированию Уметь: У6 Осуществлять реконструкцию предприятия с целью внедрения автоматизированных технологических линий Владеть: В6 Источниками ресурсов, позволяющими эффективно управлять технологическими процессами

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 144 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции и	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3/5	34	18	-	65	27	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства ¹
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Сущность и содержание дисциплины	2	1	-	5	10	УК-10.2	Устный опрос
								ОПК-3.1	Практическая работа № 1
2	2	Планирование деятельности Предприятия общественного питания	4	1	-	5	10	УК-10.1	Устный опрос
								ОПК-3.2	Практическая работа № 2

3	3	Макро -, микропрос	2	1	-	5	10	УК-10.1	Устный опрос
								ОПК-3.1	Практическая работа № 3
4	4	Производственная программа Предприятия общественного питания.	2	1	-	5	10	УК-10.3	Устный опрос
								ОПК-3.3	Практическая работа № 4
5	5	Классификация товарооборота	2	1	-	4	10	УК-10.2	Устный опрос
								ОПК-3.2	Практическая работа № 5
6	6	Планирование общего объема розничного товарооборота	2	1	-	4	10	УК-10.2	Устный опрос
								ОПК-3.3	Практическая работа № 6
7	7	Планирование численности и заработной платы персонала	4	1	-	4	10	УК-10.2	Устный опрос
								ОПК-3.2	Практическая работа № 7
8	8	Заработная плата в общественном питании.	2	1	-	4	10	УК-10.2	Устный опрос
								ОПК-3.2	Практическая работа № 8
9	9	Планирование валового дохода	2	1	-	4	10	УК-10.2	Устный опрос
								ОПК-3.3	Практическая работа № 9
10	10	Методы планирования прибыли	2	2	-	5	10	УК-10.2	Устный опрос
								ОПК-3.1	Практическая работа № 10
11	11	Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение	2	2	-	5	10	УК-10.2	Устный опрос
								ОПК-3.3	Практическая работа № 11
12	12	Эффективность капитальных вложений.	2	2	-	5	10	УК-10.2	Устный опрос
								ОПК-3.2	Практическая работа № 12
13	13	Издержки производства и обращения	2	1	-	5	12	УК-10.2	Устный опрос
								ОПК-3.2	Практическая работа № 13
14	14	Анализ эффективности в общественном питании	4	2	-	5	12	УК-10.2	Устный опрос
								ОПК-3.3	Практическая работа № 14
15		Зачет	-	-	-	-	27	УК-10.1	Устный опрос
								УК-10.2	Устный опрос
								УК-10.3	Устный опрос
								ОПК-3.1	Устный опрос
								ОПК-3.2	Устный опрос
Итого:			34	18	-	65	144		

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. Сущность и назначение дисциплины. Приводятся основные примеры использования производственно-экономических знаний в деятельности общества. Основные закономерности развития предприятия. Социально-экономические, производственно-финансовые, коммерческие, планово-экономические и другие системы, которые показывают взаимосвязь.

Раздел 2. Планирование деятельности предприятия общественного питания. Приводятся основные этапы планирования. Принципы и методы планирования. Специфические и классические виды планирования.

Раздел 3. Макро - , микроспрос. Макроспрос, расчёт коэффициента эластичности спроса на услуги предприятия. Микроспрос, факторы, формирующие микроспрос.

Раздел 4. Производственная программа предприятия общественного питания. Сущность и назначения производственной программы. Виды меню. Планирование производственной деятельности в зависимости от ассортимента производственной деятельности.

Раздел 5. Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли. Оптовый, розничный, критический товароборот, а также по продукции собственного производства и покупным товарам.

Раздел 6. Планирование общего объема розничного товарооборота. Опытноматематическое обоснование, расчётно-аналитический, балансовый и другие методы, позволяющие прогнозировать товароборот.

Раздел 7. Эффективность капитальных вложений. Основные фонды. Классификация основных фондов. Капиталовложение. Основные принципы эффективности использования основных фондов

Раздел 8. Издержки производства и обращения. Условно постоянные и условно переменные издержки. Средние издержки. Расчет и экономическая целесообразность снижения издержек.

Раздел 9. Анализ эффективности в общественном питании. Рентабельность использования основных фондов. Рентабельность производственной деятельности. Сроки окупаемости капиталовложений.

5.2.2. Содержание дисциплины/модуля по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	2	Сущность и назначение дисциплины
2	2	4	Планирование деятельности предприятия общественного питания
3	3	4	Макро - , микроспрос
4	4	4	Производственная программа предприятия общественного питания.
5	5	4	Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли
6	6	4	Планирование общего объема розничного товарооборота
7	7	4	Эффективность капитальных вложений
8	8	4	Издержки производства и обращения
9	9	4	Анализ эффективности в общественном питании
Итого		34	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	2	Сущность и назначение дисциплины
2	2	2	Планирование деятельности предприятия общественного питания
3	3	2	Макро - микропрос
4	4	2	Производственная программа предприятия общественного питания.
5	5	2	Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли
6	6	2	Планирование общего объема розничного товарооборота
7	7	3	Эффективность капитальных вложений
8	8	3	Издержки производства и обращения
Итого:		18	

Лабораторные работы-лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-8	5	Сущность и назначение дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-8	5	Планирование деятельности предприятия общественного питания	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-8	5	Макро - микропрос	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-8	5	Производственная программа предприятия общественного питания.	подготовка к аттестациям, зачету
5	1-8	4	Планирование общего объема розничного товарооборота	подготовка и оформление практических работ
6	1-8	4	Эффективность капитальных вложений	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
7	1-8	4	Издержки производства и обращения	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
8	1-8	4	Анализ эффективности в общественном питании	подготовка к аттестациям, зачету
9	1-8	4	Планирование валового дохода	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
10	1-8	5	Методы планирования прибыли	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций

11	1-8	5	Комплексная увязка валовой при- были предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение	подготовка к аттестациям, зачету работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
12	1-8	5	Эффективность капитальных вложений.	подготовка и оформление практических работ
13	1-8	5	Издержки производства и обращения	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
14	1-8	5	Анализ эффективности в общественном питании	подготовка к аттестациям, зачету работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
15	Экзамен	4	Подготовка к экзамену	Изучение примерного перечня вопросов к устному опросу
Итого:		65		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видовобразовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	5
3	Тестирование 1 аттестация	20
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	5
6	Тестирование 2 аттестация	20
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	15
9	Тестирование 3 аттестация	20
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля

- 9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.
 9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Таблица 9.1

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	https://www.tyuiu.ru/
2	Система поддержки учебного процесса Educon	https://educon2.tyuiu.ru/
3	Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ	http://webirbis.tsogu.ru/
4	Веб интерфейс для веб конференций	https://bigbb.tyuiu.ru/b/

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Организация производственной деятельности	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а

	<p>Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus</p>	<p>625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а</p>
--	--	--

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Организация производственной деятельности: методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация производственной деятельности» / сост. В.Г. Попов; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2019.-16с.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Организация производственной деятельности

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность: Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
УК-10	УК-10.1. Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач.	Знать: 31 Нормативную модель технологических процессов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 Проводить анализ поставленной цели и функций технологических процессов	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В1 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	Знать: 32 Основные понятия технологии производственных процессов на основе индустриализации	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У2 Внедрять инновационные технологии в технологический процесс	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		Владеть: В2 Обладать навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК.-10.3. Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач.	Знать: З3 Динамику развития предприятия и мероприятия по их корректированию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У3 Осуществлять реконструкцию предприятия с целью внедрения автоматизированных технологических линий	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В3 Источниками ресурсов, позволяющими эффективно управлять технологическими процессами	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-3	ОПК-3.1 Определяет цели и ставит задачи по формированию ассортимента производимой и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знать: З4 понимать технологические процессы, в зависимости от типа предприятия	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У4 управлять технологическими процессами, снижающими издержки производства	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		Владеть: В4 обладать опытом смены ассортиментной матрицы, в зависимости от типа предприятия	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-3.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области повышения эффективности процесса производства и продаж	Знать: З5 понимать принципы формирования товарооборота, валового дохода и прибыли	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности	
	Уметь: У5 снижать издержки производства в зависимости от смены производственной деятельности	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	Владеть: В5 обладать навыками управления финансовыми потоками предприятия	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи	
	Знать: З6 понимать основы планирования и экономического анализа	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности	
ОПК-3.3 Владеет системой производства, товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Уметь: У6 внедрять принципы экономического анализа	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	

	<p>Владеть: В6 обладать навыками внедрения этапов планирования производственной деятельности</p>	<p>Не демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи</p>
--	--	--	--	--	--

КАРТА
обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературы

Дисциплина: Организация производственной деятельности

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. - Челябинск : ЮУрГУ, 2019. - 87 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/179261 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Лань".	ЭР	25	100	+
2	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с	15	25	100	-
3	Попов, Владимир Григорьевич. Организация производственной деятельности : [: Текст : Электронный ресурс] : учебное пособие по дисциплине " Организация производственной деятельности " для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения / В. Г. Попов ; ТИУ. - Тюмень : ТИУ, 2017. - 103 с. : рис., табл. - Электронная библиотека ТИУ.	54+ЭР	25	100	+

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Лист согласования

Внутренний документ "Организация производственной деятельности_2022_19.03.04_ТТПП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Путилова Ульяна Сергеевна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
1C 0C 74 3D 2B 3D 1C 01	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
11 8D 86 18 00 03 73 98	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано