

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Организация производства и обслуживания
на предприятиях общественного питания

направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания

направленность: Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТПП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой



В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой



В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

В.Ю. Неверов, к.б.н., доцент кафедры ТТПП



1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины: освоение обучающимися основных положений организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, а также умение использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной структуры предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучить основы организации предприятий общественного питания;
- изучить особенности деятельности предприятий общественного питания всех типов и классов;
- освоить принципы организации снабжения предприятий, складского и тарного хозяйства;
- изучить инфраструктуру производства;
- научиться оперативному планированию, грамотно составлять меню и рассчитывать запасы сырья необходимые для выполнения производственной программы предприятия;
- изучить основы рациональной организации труда;
- знание основополагающих принципов организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.30 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к профессиональному циклу дисциплин обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знания основных направлений и содержание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
- умения разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; 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
- владение способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин – организация производственной деятельности, технология продуктов общественного питания, оборудование предприятий общественного питания и служит для усвоения дисциплин - проектирование предприятий общественного питания, организация ресторанного сервиса, контроль качества в общественном питании.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.6 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	З 1. понимать технологические процессы производства продукции питания различного назначения номенклатуру показателей качества
		У 1. разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		В 1. обладать навыками применения новейших достижений техники и технологии при производстве продукции питания
	ОПК-4.7 Участвует во всех технологических процессах производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	З 2. понимать разработку требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту; оценку рисков в области качества и безопасности продукции
		У 2. использовать знания современных достижений в организации производства и обслуживания на предприятиях питания
		В 2. обладать навыками оценки качества продукции; приемки продукции; организации технологических процессов при производстве продуктов питания
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	З 3. понимать требования к отчетности и документообороту; риски в области качества и безопасности продукции и услуг
		У 3. осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
		В 3. обладать навыками оценки качества продукции; приемки продукции
	ОПК-5.2. Осуществляет оперативное планирование производства продукции питания	З 4. понимать оперативный контроль за работой производства; нормативную и технологическую документацию предприятий общественного питания
		У 4. осуществлять оперативное планирование и контроль за работой производства
		В 4. обладать навыками оперативного планирования производства продукции питания
	ОПК-5.3. Организует документооборот по производству продуктов на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	З 5. понимать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации
		У 5. осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания
		В 5. обладать навыками документооборота по производству на предприятии питания; использования нормативной, технической, технологической документации

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 9 зачетных единицы, 324 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3,4/6,7	48	80	-	124	72	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

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 ²
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Основы организации общественного питания	4	4	не предусмотрены	6	14	ОПК-5.2 ОПК-5.3	устный опрос
2	2	Классификация предприятий общественного питания	4	4		6	14	ОПК-5.2 ОПК-5.3	устный опрос
3	3	Организация снабжения предприятий общественного питания	4	6		8	18	ОПК-4.1 ОПК-5.1 ОПК-5.2	устный опрос
4	4	Организация складского и тарного хозяйства	4	10		12	26	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-5.3	устный опрос
5	5	Оперативное планирование производства и технологическая документация	6	12		12	30	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-5.3 ОПК-5.2	устный опрос
6	6	Основы рациональной организации труда	4	10		16	30	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2	устный опрос
7	7	Структура производства	12	18		34	64	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2	устный опрос
8	8	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	10	16		30	56	ОПК-4.2	устный опрос
9		Экзамен	-	-	-	72	72	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	
Итого:			48	80		196	324		

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. «*Основы организации общественного питания*». Основные законы, регламентирующие работу предприятий общественного питания. Формы организации, учредительный договор, устав, порядок учреждения и регистрации предприятий общественного питания.

Раздел 2. «*Классификация предприятий общественного питания*». Типы предприятий и их характеристика. Рациональные схемы размещения сети предприятий общественного питания. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.

Раздел 3. «*Организация снабжения предприятий общественного питания*». Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Формы и способы товародвижения. Организация приемки продовольственных товаров.

Раздел 4. «*Организация складского и тарного хозяйства*». Назначение, состав, компоновка и складских помещений. Последовательность складских операций. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация тарооборота.

Раздел 5. «*Оперативное планирование производства и технологическая документация*». Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Виды меню, их характеристика. Расчет сырья.

Раздел 6. «*Основы рациональной организации труда*». Разработка рациональных форм разделения и кооперации труда. Аттестация рабочих мест. Графики выхода на работу. Нормы труда; методы нормирования труда.

Раздел 7. «*Структура производства*». Основные требования к организации рабочих мест и оптимальным условиям труда. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Организация работы при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, и картофеля. Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация работы кондитерского и кулинарного цехов.

Раздел 8. «*Организация обслуживания на предприятиях общественного питания*». Формирование системы обслуживания различных контингентов. Организация приемов и банкетов. Организация рекламной деятельности на предприятиях общественного питания.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	1	2	-	-	Основные законы, регламентирующие работу предприятий общественного питания.
2	1	2	-	-	Формы организации, учредительный договор, устав, порядок учреждения и регистрации предприятий общественного питания.
3	2	2	-	-	Типы предприятий и их характеристика.
4	2	2	-	-	Рациональные схемы размещения сети предприятий общественного питания.
5	3	2	-	-	Организация договорных отношений с поставщиками
6	3	2	-	-	Договор поставки, порядок его заключения. Формы и способы товародвижения
7	4	2	-	-	Назначение, состав, компоновка и складских

					помещений
8	4	2	-	-	Последовательность складских операций. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям
9	5	2	-	-	Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания
10	5	2	-	-	Виды меню, их характеристика
11	5	2	-	-	Расчет сырья для производства продукции питания
12	6	2	-	-	Разработка рациональных форм разделения и кооперации труда.
13	6	2	-	-	Нормы труда; методы нормирования труда Основные требования к организации рабочих мест и оптимальным условиям труда
14	7	2	-	-	Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений
15	7	6	-	-	Организация работы при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, и картофеля
16	7	2	-	-	Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации
17	7	2	-	-	Организация работы кондитерского и кулинарного цехов.
18	8	4	-	-	Формирование системы обслуживания различных контингентов
19	8	4	-	-	Организация приемов и банкетов
20	8	2	-	-	Организация рекламной деятельности на предприятиях общественного питания.
Итого:		48	-	-	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	1	4	-	-	Изучение учредительного договора, устава, порядок учреждения и регистрации предприятия общественного питания.
2	2	2	-	-	Развитие и размещение сети предприятий общественного питания
3		2	-	-	Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом
4	3	4	-	-	Организация снабжения предприятий питания продовольственными товарами
5		2	-	-	Организация приемки продовольственных товаров
6	4	10	-	-	Организация тарооборота
7	5	4	-	-	Аттестация рабочих мест
8		8	-	-	Составление графика выхода на работу, для различных типов предприятия
9	6	4	-	-	Расчет численности работников
10		6	-	-	Расчет затрат рабочего времени
11	7	2	-	-	Расстановка оборудования в цехах согласно производственной программе предприятия и соблюдая поточность технологического процесса
12		4	-	-	Оперативное планирование: расчет выхода полуфабрикатов
13		6	-	-	Оперативное планирование: составление различных видов меню
14		4	-	-	Оперативное планирование: составление плана-меню

15		2	-	-	Оперативное планирование: расчет сводной сырьевой ведомости
16	8	4	-	-	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в столовой
17		4	-	-	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в кафе
18		4	-	-	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в ресторане
19		4	-	-	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в нестационарных предприятиях питания
Итого:		80	-	-	

Лабораторные работы - лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	Вид СРС
		ОФО	ЗФО	ОЗФО		
1	1-8	54	-	-	Подготовка к практическим занятиям	подготовка и оформление практических работ
2	1-8	36	-	-	Подготовка к текущим и рубежным тестированным контролям	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций подготовка к аттестациям
3	1-8	20	-	-	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-8	14	-	-	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к экзамену
5	1-8	72	-	-	Экзамен	
Итого:		196	-	-		

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

6. Тематика курсовых работ/проектов

1. Социально-экономическое значение общественного питания и пути его совершенствования
2. Развитие и размещение сети предприятий общественного питания
3. Организационные проблемы создания кулинарной индустрии
4. Организация и эффективность работы специализированных предприятий
5. Анализ организационно-технического уровня предприятия
6. Организация складского хозяйства
7. Организация снабжения предприятий питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами

8. Комбинирование в общественном питании и его роль в повышении эффективности хозяйственной деятельности
9. Организация работы экспедиции
10. Организация производственного процесса на предприятии общественного питания
11. Формирование ассортимента продукции
12. Эффективность использования производственной мощности предприятий общественного питания
13. Организация оперативного планирования производственного процесса
14. Анализ рациональной организации труда на предприятии
15. Формирование режима труда и отдыха работников предприятия
16. Изучение и повышение эффективности использования рабочего времени на предприятии
17. Организация и планирование рекламы
18. Роль и формирование спроса на предприятиях общественного питания
19. Состояние и пути совершенствования коммерческой деятельности предприятия
20. Организация услуг предприятиями общественного питания
21. Формирование системы обслуживания на предприятии
22. Организация питания работающих на производственном предприятии
23. Организация питания учащихся образовательных школ
24. Формирование системы обслуживания пассажиров железнодорожного (авиа, водного) транспорта
25. Организация работы бара
26. Организация и эффективность работы доготовочных предприятий
27. Организационные проблемы создания индустрии гостеприимства
28. Организационные проблемы создания кулинарной индустрии
29. Организация и повышение эффективности работы заготовочных предприятий питания (цехов).

7.

Контрольные работы

Контрольные работы – 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 формы обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Работа на лекциях	0-5
2	Выполнение и защита практических работ	0-15
3	Тест 1 аттестации	0-10
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		30
4	Работа на лекциях	0-5
5	Выполнение и защита практических работ	0-15
6	Тест 2 аттестации	0-10
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		30
7	Работа на лекциях	0-6
8	Выполнение и защита практических работ	0-19
9	Тест 3 аттестации	0-15
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		40

	ВСЕГО:	100
Итоговое тестирование для задолжников		90

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>
3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru
4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
5. Президентская библиотека www.prlib.ru
6. Собственная полнотекстовая база (ПБД) БИК ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>.

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

- Microsoft Windows
- Microsoft Office Professional Plus

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Таблица 10.1.

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебно-наглядных пособий	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Комплект учебной мебели	1	Для ведения занятий

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по организации самостоятельной работы.

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения/ сост. В.Ю. Неверов – Тюмень: ТИУ, 2021. .

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Методические указания по выполнению курсовых проектов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для обучающихся всех направлений подготовки и форм обучения/ сост. В.Ю. Неверов – Тюмень : ТИУ, 2021.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код и наименование ИКД	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.6. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	З 1. понимать технологические процессы производства продукции питания различного назначения номенклатуру показателей качества	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
		У 1. разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 1. обладать навыками применения новейших достижений техники и технологии при производстве продукции питания	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-4.7. Участвует во всех технологических процессах производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	З 2. понимать разработку требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту; оценку рисков в области качества и безопасности продукции	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
			У 2. использовать знания современных достижений в организации производства и обслуживания на предприятиях питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные	В достаточной мере демонстрирует указанные умения

				ошибки		
		В 2. обладать навыками оценки качества продукции; приемки продукции; организации технологических процессов при производстве продуктов питания	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-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	З 3. понимать требования к отчетности и документообороту; риски в области качества и безопасности продукции и услуг	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
		У 3. осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 3. обладать навыками оценки качества продукции; приемки продукции	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-5.2. Осуществляет оперативное планирование производства продукции питания	З 4. понимать оперативный контроль за работой производства; нормативную и технологическую документацию предприятий общественного питания	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
		У 4. осуществлять оперативное планирование и контроль за работой 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

		В 4. обладать навыками оперативного планирования производства продукции питания	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-5.3. Организует документооборот по производству продуктов на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		З 5. понимать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации	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
		У 5. осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 5. обладать навыками документооборота по производству на предприятии питания; использования нормативной, технической, технологической документации	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

КАРТА

обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС(+/-)
1	Зайко, Галина Михайловна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр ; [Б. м.] : Инфра-М, 2013. +2007	15	30	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	30	100	-
3	Артёмова, Елена Николаевна. Основы технологии продукции общественного питания : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии (по отраслям)" / Е. Н. Артёмова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : КноРус, 2008. - 336 с.	10	30	100	-
4	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / Главчева С. И. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. - 206 с. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44975.html	25	30	100	+

Заведующий кафедрой ТПП В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК Д.Х. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.

М.П.



**Дополнения и изменения
к рабочей программе дисциплины (модуля)**

на 20_ - 20_ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие дополнения (изменения):

Дополнения и изменения внес:

_____ (должность, ученое звание, степень) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

Дополнения (изменения) в рабочую программу рассмотрены и одобрены на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры)

Протокол от « ____ » _____ 20 __ г. № ____.

Заведующий кафедрой _____ И.О. Фамилия.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой/

Руководитель образовательной программы _____ И.О. Фамилия.

« ____ » _____ 20 __ г.