

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:37  
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 производства и обслуживания на предприятиях питания  
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.Ю. Неверов; канд.биол.наук

кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» \_\_\_\_\_

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: формирование компетенций, направленных на 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:

- 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 относится к обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**знание** - принципы, методы и требования организации технологических процессов на предприятиях питания, требования к организации обслуживания посетителей; требования технологических параметров при производстве продукции питания; риски в области качества и безопасности производства продукции и оказания услуг; оперативный контроль за работой производства; нормативную и технологическую документацию предприятий общественного питания;

**умение** - 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; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять технический контроль;

**владение** – навыками оценки качества продукции; приемки продукции; организации технологических процессов при производстве продуктов питания; навыками контроля технологических процессов качества продукции; приемки продукции и оказанных услуг при обслуживании; навыками документооборота по производству продукции на предприятиях питания; навыками использования нормативной, технической, технологической документации.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Организация производственной деятельности, Технология продуктов общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания и служит основой для освоения дисциплин: Проектирование предприятий общественного питания, Организация ресторанного сервиса, Контроль качества в общественном питании.

## 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>	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	Знать: З1 технологические процессы производства продукции питания различного назначения номенклатуру показателей качества Уметь: У1 разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения Владеть: В1 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	Знать: З2 принципы, методы и требования организации технологических процессов на предприятиях питания, требования к организации обслуживания посетителей Уметь: У2 использовать знания современных достижений при производстве продукции питания и обслуживания на предприятиях питания Владеть: В2 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	Знать: З3 требования технологических параметров при производстве продукции питания; риски в области качества и Безопасности производства продукции и оказания услуг Уметь: У3 осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и оказанным услуг установленным нормам Владеть: В3 навыками контроля технологических процессов качества продукции; приемки продукции и оказанных услуг при обслуживании
		ОПК-5.2. Осуществляет оперативное планирование производства продукции питания
	ОПК-5.3. Организует документооборот по производству продуктов на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: З5 отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, порядок разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации Уметь: У5 осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания

		Владеть: В5 навыками документооборота по производству продукции на предприятиях питания; навыками 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	3/6	34	52	-	58	36	экзамен, курсовой проект
очная	4/7	14	28		66	36	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
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
<b>6 семестр</b>									
1	1	Основы организации общественного питания	4	4	-	6	14	ОПК-5.2	устный опрос
								ОПК-5.3	устный опрос
2	2	Классификация предприятий общественного питания	4	4	-	6	14	ОПК-5.2	устный опрос
								ОПК-5.3	устный опрос
3	3	Организация снабжения предприятий питания	4	6	-	8	18	ОПК-4.6	устный опрос
								ОПК-5.1	устный опрос
								ОПК-5.2	устный опрос
4	4	Организация складского итарного хозяйства	4	10	-	12	26	ОПК-4.6	устный опрос
								ОПК-4.7	устный опрос
								ОПК-5.3	устный опрос
5	5	Оперативное планирование производства и технологическая документация	6	12	-	12	30	ОПК-4.6	устный опрос
								ОПК-4.7	устный опрос
								ОПК-5.3	устный опрос
								ОПК-5.2	устный опрос
6	6	Структура производства	12	16	-	14	42	ОПК-4.6	устный опрос
								ОПК-4.7	устный опрос
								ОПК-5.1	устный опрос
								ОПК-5.2	устный опрос
7		Экзамен	-	-	-	36	36	ОПК-4.6	итоговое тестирование
								ОПК-4.7	
								ОПК-5.1	
								ОПК-5.3	

7 семестр									
8	7	Основы рациональной организации труда	4	10	-	36	50	ОПК-4.6	устный опрос
								ОПК-4.7	устный опрос
								ОПК-5.1	устный опрос
								ОПК-5.2	устный опрос
9	8	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	10	18	-	30	58	ОПК-4.7	устный опрос
10		Экзамен	-	-	-	-	36	ОПК-4.6	итоговое тестирование
								ОПК-4.7	
								ОПК-5.1	
								ОПК-5.2	
<b>Итого:</b>			<b>48</b>	<b>80</b>	<b>-</b>	<b>124</b>	<b>324</b>		

## 5.2. Содержание дисциплины/модуля.

### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (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. 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 7. Основы рациональной организации труда. Разработка рациональных форм разделения и кооперации труда. Аттестация рабочих мест. Графики выхода на работу. Нормы труда; методы нормирования труда.

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	
<b>6 семестр</b>			
1	1	2	Основные законы, регламентирующие работу предприятий общественного питания.
2		2	Формы организации, учредительный договор, устав, порядок учреждения и регистрации предприятий общественного питания.
3	2	2	Типы предприятий и их характеристика.
4		2	Рациональные схемы размещения сети предприятий общественного питания.
5	3	2	Организация договорных отношений с поставщиками.
6		2	Договор поставки, порядок его заключения. Формы и способы товародвижения.
7	4	2	Назначение, состав, компоновка и складских помещений.
8		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		2	Виды меню, их характеристика.
11		2	Расчет сырья для производства продукции питания.
12	6	2	Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений.
13		6	Организация работы при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, и картофеля.
14		2	Состав дотоготовочных цехов и общие требования к их организации.
15		2	Организация работы кондитерского и кулинарного цехов.
<b>Итого:</b>		<b>34</b>	
<b>7 семестр</b>			
16	7	2	Разработка рациональных форм разделения и кооперации труда.
17		2	Нормы труда; методы нормирования труда Основные требования к организации рабочих мест и оптимальным условиям труда.
18	8	4	Формирование системы обслуживания различных контингентов.
19		4	Организация приемов и банкетов.
20		2	Организация рекламной деятельности на предприятиях общественного питания.
<b>Итого:</b>		<b>14</b>	

## Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
<b>6 семестр</b>			
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.
	6	2	Расстановка оборудования в цехах согласно производственной программе предприятия и соблюдая поточность технологического процесса.
		4	Оперативное планирование: расчет выхода полуфабрикатов.
		4	Оперативное планирование: составление различных видов меню.
		4	Оперативное планирование: составление плана-меню.
		2	Оперативное планирование: расчет сводной сырьевой ведомости.
<b>Итого:</b>		<b>52</b>	
<b>7 семестр</b>			
11	7	4	Расчет численности работников.
12		6	Расчет затрат рабочего времени.
16	8	6	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.
<b>Итого:</b>		<b>28</b>	

*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		
<b>6 семестр</b>				
1	1-6	16	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-6	10	Подготовка к текущим и рубежным тестированным контролям	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций, подготовка к аттестациям
3	1-6	8	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций



4	1-6	4	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к экзамену
5	1-6	20	Консультации по курсовому проекту	подготовка курсового проекта
6	1-6	36	Экзамен	
<b>Итого:</b>		<b>94</b>		

Таблица 5.2.4

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
<b>7 семестр</b>				
1	7-8	32	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	7-8	20	Подготовка к текущим и рубежным тестированным контролям	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций, подготовка к аттестациям
3	7-8	10	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	7-8	4	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к экзамену
6	7-8	36	Экзамен	
<b>Итого:</b>		<b>102</b>		

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

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

## 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 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 8.1.1

№	Виды мероприятий текущего контроля	Баллы
<b>6 семестр</b>		
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	10
3	Тест 1 аттестация	15
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	10
6	Тест 2 аттестация	15
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	20
9	Тест 3 аттестация	15
<b>ИТОГО за третью текущую аттестацию:</b>		<b>0-40</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>100</b>

Таблица 8.1.2

№	Виды мероприятий текущего контроля	Баллы
<b>7 семестр</b>		
1	Работа на лекциях	7
2	Выполнение и защита практических работ	20
3	Тест 1 аттестация	20
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>0-47</b>
4	Работа на лекциях	8

5	Выполнение и защита практических работ	20
6	Тест 2 аттестация	25
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>		<b>0-53</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>100</b>

8.3 Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся по курсовому проектированию представлена в таблице 8.2.

Таблица 8.2

№ п/п	Виды деятельности при выполнении курсового проекта	Баллы
1	Анализ задания и всех имеющихся исходных данных для его выполнения и определение недостающих характеристик	5
2	Выбор расчетных методик (методов исследования) для решения поставленных задач	5
3	Решение поставленных задач	30
4	Анализ полученного решения и его качественная оценка (Практическая значимость полученных результатов)	20
5	Оценка защиты курсового проекта	40
<b>Итого</b>		<b>100</b>

## 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

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

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

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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 производства и обслуживания на предприятиях питания	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а

	индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.  Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	
	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	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а
	Курсовой проект: Учебная аудитория для курсового проектирования. Оснащенность: Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран (возможно наличие: акустическая система (колонки), документ - камера, телевизор, микрофоны). Программное обеспечение: Microsoft Office Professional Plus, Microsoft Windows, Электронная информационно-образовательная среда EDUCON, Компас-3D V18.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а

## 11. Методические указания по организации СРС

### 11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» / сост. В.Ю. Неверов; Тюменский индустриальный университет, 2022.

### 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.

### 11.3. Методические указания по подготовке к выполнению курсового проекта

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: 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. С.А. Белина; – Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2016. – 20 с.

### Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Организация производства и обслуживания на предприятиях питания

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): 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	ОПК-4.6. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: З1 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
		Уметь: У1 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
		Владеть: В1 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	Знать: З2 принципы, методы и требования организации технологических процессов на предприятиях питания, требования к организации обслуживания посетителей	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 использовать знания современных достижений при производстве продукции питания и обслуживания на предприятиях питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

				ошибки		
		Владеть: В2 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	ОПК-5.1. Осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать: З3 требования технологических параметров при производстве продукции питания; риски в области качества и безопасности производства продукции и оказания 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
		Уметь: У3 осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и оказанным 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
		Владеть: В3 навыками контроля технологических процессов качества продукции; приемки продукции и оказанных услуг при обслуживании	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	Знать: З4 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
		Уметь: У4 осуществлять оперативное планирование и контроль за работой производства и выпуском качественной продукции	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 навыками оперативного планирования 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-5.3. Организует документооборот по производству продуктов на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: 35 отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, порядок разработки 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
		Уметь: У5 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
		Владеть: В5 навыками документооборота по производству продукции на предприятиях питания; навыками 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 питания

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): 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	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	10	30	100	-
2	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 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	<b>Главчева, С. И.</b> <b>Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах :</b> [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. - 206 с. - <b>URL:</b> <a href="http://www.iprbookshop.ru/44975.html">http://www.iprbookshop.ru/44975.html</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "IPR BOOKS".	ЭР	30	100	+

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



## Лист согласования

Внутренний документ " Организация производства и обслуживания на предприятиях питания  
\_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