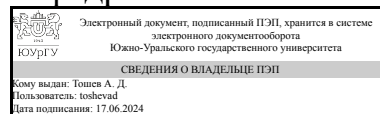


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



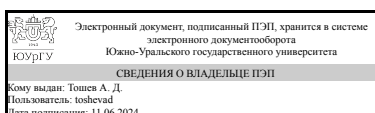
А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.Ф.П0.05.02 Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах  
**для направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
**уровень** Бакалавриат  
**профиль подготовки** Технология и организация предприятий питания  
**форма обучения** очно-заочная  
**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

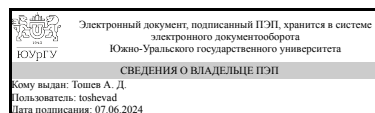
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
д.техн.н., проф., заведующий  
кафедрой



А. Д. Тошев

## 1. Цели и задачи дисциплины

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

## Краткое содержание дисциплины

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

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

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

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Основы ресторанного сервиса,<br>Нормативно-техническая документация в общественном питании,<br>Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология,<br>Упаковочные материалы и оборудование,<br>Технология продукции общественного питания,<br>Основы технологии на предприятиях питания,<br>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания,<br>Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр) |

|                                                                                                                               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании, Производственная практика (технологическая) (6 семестр) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

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

| Дисциплина                                                     | Требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Упаковочные материалы и оборудование                           | Знает: - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов - нормативно-техническое регулирование в области упаковочных материалов Умеет: - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов Имеет практический опыт: - подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания | Знает: – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия в коллективе., законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций Умеет: – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности; – находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов., – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации, планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам Имеет практический опыт: – речевым этикетом межкультурной коммуникации., – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями |
| Общие принципы переработки сырья и                             | Знает: Организацию технологического потока как                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| материалов в общественном питании          | <p>систему технологического процесса;строение технологического потока; системный анализ технологического потока;</p> <p>моделированиетехнологического потока; функционирование технологического-го потока как системы процессов; развитие технологического потокакак системы процессов; характеристики сырья,используемого в пищевых технологиях;химические, физико-химические,биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов;основные технологические процессы производства питания; требования к качеству,оценка качества пищевых продуктов</p> <p>Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса: принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользо-ваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Имеет практический опыт: Приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд</p> |
| Технология продукции общественного питания | <p>Знает: Ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли</p> <p>Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию</p> <p>Имеет практический опыт: Производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Основы технологии на предприятиях питания  | <p>Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания</p> <p>Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | технологических процессов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология    | <p>Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации -порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, Правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания</p> <p>Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, Использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации</p> <p>Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, Выполнения расчётов с учётом требований стандартизации</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Нормативно-техническая документация в общественном питании | <p>Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности;- виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия., - нормативно-технической документации -порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции</p> <p>Умеет: - анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов., - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями</p> <p>Имеет практический опыт: - использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности., - разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</p> |
| Основы ресторанного сервиса                                | <p>Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания</p> <p>Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания</p> <p>Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         | специй кобслуживанию; выполнять сервировку столов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Производственная практика (технологическая) (6 семестр) | Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания Имеет практический опыт: техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест |

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 38,25 ч. контактной работы

| Вид учебной работы                                                         | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|
|                                                                            |             | Номер семестра                     |
|                                                                            |             | 7                                  |
| Общая трудоёмкость дисциплины                                              | 108         | 108                                |
| <i>Аудиторные занятия:</i>                                                 | 32          | 32                                 |
| Лекции (Л)                                                                 | 16          | 16                                 |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 0           | 0                                  |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                   | 16          | 16                                 |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>                                        | 69,75       | 69,75                              |
| Написание тематических докладов, рефератов                                 | 69,75       | 69,75                              |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 6,25        | 6,25                               |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -           | зачет                              |

#### 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины                        | Объем аудиторных занятий по видам в часах |   |    |    |
|-----------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---|----|----|
|           |                                                         | Всего                                     | Л | ПЗ | ЛР |
| 1         | цель и задачи дисциплины                                | 2                                         | 2 | 0  | 0  |
| 2         | Типы ПОП                                                | 4                                         | 2 | 0  | 2  |
| 3         | Характеристика ресторанов, кафе и баров                 | 4                                         | 2 | 0  | 2  |
| 4         | Характеристика столовых, закусочных                     | 2                                         | 2 | 0  | 0  |
| 5         | Организация производства заготов и доготов-вочных цехов | 2                                         | 2 | 0  | 0  |

|    |                                       |   |   |   |   |
|----|---------------------------------------|---|---|---|---|
| 6  | Организация мат.- технич. базы ПОП    | 4 | 2 | 0 | 2 |
| 8  | Оперативное планирование производства | 4 | 2 | 0 | 2 |
| 9  | Организация производства продукции    | 8 | 2 | 0 | 6 |
| 10 | Составление ТК и ТТК                  | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 11 | ИТД                                   | 0 | 0 | 0 | 0 |

### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|---------------------------------------------------------|--------------|
| 1        | 1         | Основы орг. ПОП                                         | 2            |
| 2        | 2         | Типы ПОП                                                | 2            |
| 3        | 3         | Харак. ресторанов                                       | 2            |
| 4        | 4         | Столов, закусок                                         | 2            |
| 5        | 5         | Орг. заг и дог цехов                                    | 2            |
| 6        | 6         | Орг. мат тех базы ПОП                                   | 2            |
| 8        | 8         | Опер план произ                                         | 2            |
| 9        | 9         | Орг произ продук                                        | 2            |
| 10       | 10        | Состав ТК и ТТК                                         | 0            |

### 5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

### 5.3. Лабораторные работы

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

### 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС                             |                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |              |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| Подвид СРС                                 | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс                                                                                                                                                                                      | Семестр | Кол-во часов |
| Написание тематических докладов, рефератов | Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах<br>Текст учеб. пособие для вузов по направлению 260501 "Технология продуктов обществ. питания" и др. С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 205 с. ил. | 7       | 69,75        |

### 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

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

### 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

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

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

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

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

## **Печатная учебно-методическая документация**

### *а) основная литература:*

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

### *б) дополнительная литература:*

Не предусмотрена

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

Не предусмотрены

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

1. Кузменко Ю.Г.

*из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:*

## **Электронная учебно-методическая документация**

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

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

Не предусмотрено