МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе

_____Н.С. Семенова

«15» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)
профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»
Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград - 2015 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе

_____Н.С. Семенова

«23» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград – 2017 г

1. Цели освоения дисциплины

Цель:сформировать у студента представления о роли знаний по организации деятельности предприятия питания в обеспечении успешности его функционирования.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции.

Общепрофессиональные:

-готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Профессиональные:

-способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

-готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21)

Задачи дисциплины:

- дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
- ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания (ПК-17);
- *планирование процессов основного производства организации питания (D/01.6);*
- *управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6);*
- установка критериев и показателей эффективности работы производства (ПК-21);
- *контроль и оценка эффективности процессов основного производства*

организации питания (D/03.6)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» обязательная дисциплина базовой части теоретического блока(Б1.Б19).Дисциплина осваивается в 6 семестре (очная форма)

Перечень дисциплин, усвоение которых студентам необходимо для изучения данного курса: «Биохимия», «Пищевая микробиология», «Товароведение продовольственных товаров», «Санитария и гигиена питания», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Менеджмент» и «Маркетинг», «Экономика общественного питания».

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В **результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

ОПК – 5- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

знать:

- структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;
- особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

уметь:

- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;
- подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания;
- определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре;

владеть:

- терминологией и методологией организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

ПК - 17

знать:

- структуру производства предприятий питания,его оперативное планирование и организацию;
- организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства;
- *специализированные информационные программы и технологии,*

используемые в процессе организации основного производства организации питания (D/01.6);

- *требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения (D/01.6);*
- *современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (B/01.6);*
- *специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания (B/01.6).*

уметь:

- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;
- организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами;
- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;
- *определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку (B/01.6);*
- - *планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы*
- *осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (D/01.6);*
- - *использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания (D/01.6).*

владеть:

- методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

ПК - 21

знать:

- структуру производства предприятий питания,его оперативное планирование иорганизацию;
- виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним;
- особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
- *теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений (D/03.6); (B/01,6);*
- *технологии маркетинговых исследований в организациях питания (D/03.6); (B/01,6).*

уметь:

- определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы;
- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нот;
- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;
- *выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем (D/03.6); (B/01,6);*
- *проводить собрания работников с учетом особенностей деятельности организаций питания (D/03.6); (B/01,6).*

владеть:

- основными методами организации и управления предприятиями общественного питания

Матрица формирования компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

№ п/п	Разделы, темы дисциплины	Количество часов (аудиторная +самостоятельная)		Обще-культур-ные ком-петенции	Профессио-нальные компетенции		Общее количество компетенций
				ОПК-5	ПК-17	ПК-21	
		Очно-заочная	Заочная				
1	Организация производства на предприятиях общественного питания	11	10,5				
2	Основы организации предприятий общественного питания	10	8,5	+	+	+	3
3	Научно-техническийпрогресс и егонаправления в общественном питании	10	9,5	+	+	+	3
4	Организация снабжения предприятий общественного питания	11	9,5	+	+	+	3
5	Организация складского, тарного хозяйства	10	9,5	+	+	+	3
6	Организацияматериально-техническойбазы предприятия питания	11	9,5	+	+	+	3
7	Организация производства продукции общественного питания	9	8,5	+	+	+	3
8	Организацияработыпроизводственныхцехов предприятий питания	10	9,65	+	+	+	3
9	Научная организацияи нормирование труда	10	11,5	+	+	+	3
10	Общая характеристика процесса обслуживания.	10	10	+	+	+	3
11	Организационная подготовка и обслуживание потребителей.	10	11,5	+	+	+	3
12	Организация социального питания	10	11,5	+	+	+	3
13	Специальные формы обслуживания	11	12	+	+	+	3
14	Организация производства продукции общественного питания	10,3	11				
Курсовая работа		**0,5**	**0,5**				
Индивидуальные консультации			**0,15**				
Экзамен		**0,2**	**0,2**				
Всего		**144**	**144**				

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов, в том числе контактной работы –30,7 час,

Очно-заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КнтРС	**Всего**	Подготовка к практическим	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
1. Организация производства на предприятиях общественного питания	9	11	3	1	2		6	2	1	1	2	2	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
2. Основы организации предприятий общественного питания	9	10	2		2		6	2	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
3. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	9	10	2		2		6	2	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
4. Организация снабжения предприятий общественного питания	9	11	3	1	2		6	2	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
5. Организация складского, тарного хозяйства	9	10	2		2		6	2	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
6. Организация материально-технической базы предприятия питания	9	11	3	1	2		6	2	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
7. Организация производства продукции общественного питания	9	9	1		1		6	2	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
8. Организация работы производственных цехов предприятий питания.	9	10	2	1	1		6	2	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
9. Научная организация и нормирование труда	9	10	2	1	1		6	2	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
10. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	9	10	2	1	1		6	2	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
11. Общая характеристика процесса обслуживания.	9	10	2	1	1		6	2	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия

12. Организационная подготовка и обслуживание потребителей.	9	10	2	1	1		6	2	1	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
13. Организация социального питания	9	11	2	1	1		7	2	1	1	3	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
14. Специальные формы обслуживания.	9	10,3	2	1	1		7,3	2	1	1	3,3	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Курсовая работа	0,5	0,5				0,5							
Экзамен	0,2	0,2				0,2							
Индивидуальные консультации													
Всего по видам учебной работы		144	30,7	10	20		86,3	28	14	14	30,3	27	

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов, в том числе контактной работы –16,85 час,

заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час											Формы контроля
			Контактная работа					Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КСР	КнтРС	**Всего**	Подготовка к практическим	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
1. Организация производства на предприятиях общественного питания	9	10,5	2	1	1			8	3	2	1	2	0,5	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
2. Основы организации предприятий общественного питания	9	8,5						8	3	2	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
3. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	9	9,5	1		1			8	3	2	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
4. Организация снабжения предприятий общественного питания	9	9,5	1	1				8	3	2	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
5. Организация складского, тарного хозяйства	9	9,5	1		1			8	3	2	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
6. Организация материально-технической базы предприятия питания	9	9,5	1	1				8	3	2	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
7. Организация производства продукции	9	8,5	1	1				8	3	2	1	2	0,5	Собеседование, тестирование,

общественного питания														практические занятия
8. Организация работы производственных цехов предприятий питания.	9	9,65	1		1			8,15	3	2	1	2,15	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
9. Научная организация и нормирование труда	9	11,5	2	1	1			9	3	2	1	3	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
10. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	9	10	1		1			9	3	2	1	3	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
11. Общая характеристика процесса обслуживания.	9	11,5	2	1	1			9	3	2	1	3	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
12. Организационная подготовка и обслуживание потребителей.	9	11,5	1		1			9	3	2	1	3	1,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
13. Организация социального питания	9	12	2	1	1			9	3	2	1	3	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
14. Специальные формы обслуживания.	9	11	1		1			9	3	2	1	3	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,85	0,85											
Индивидуальные консультации														
Всего по видам учебной работы		144	16,85	6	10		0,85	118,15	42	28	14	34,15	9	

Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.

Развитие отрасли в условиях экономической трансформации. Задачи общественного питания. Государственное регулирование деятельностью предприятий питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий общественного питания.

Тема 2.Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.

Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Рациональные формы организации производства в общественном питании.

Тема 3.Организация снабжения предприятий общественного питания.

Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения впредприятиях общественного питания.

Тема 4.Организация складского и тарного хозяйства

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования

Тема 5.Организация материально-технической базы предприятия.

Задачи, назначение и основные направления развития материально-технической базы предприятия общественного питания.

Транспортные средства, порядок учета их работы. Обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства. Организация эксплуатации зданий и сооружений. Метрологический и санитарный контроль на предприятиях отрасли.

Тема 6.Организация производства продукции общественного питания.

Сущность и содержание организации производства.Оперативно производственное планирование и регулирование производства. Организация контроля качества кулинарной продукции

Тема 7.Организация работы производственных цехов предприятий питания

Овощной цех на предприятии с полным циклом производства. Мясо-рыбный цех. Горячий цех. Холодный цех. Выпуск кондитерских изделий. Вспомогательное производство. Раздаточная.

.

Тема 8.Научная организация и нормирование труда.

Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др. Новые формы организации труда.

Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.

Режим труда и отдыха. Рационализация режимов труда и отдыха.

РАЗДЕЛ 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 9 .Общая характеристика процесса обслуживания.

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.

Тема 10. Организационная подготовка и обслуживание потребителей.Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребите-

лей. Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформление Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями.

Тема 11.Организация социального питания.

Организация питания по месту работы и учебы населения. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.

Тема 12.Специальные формы обслуживания

Организация обслуживания зал-экспресс; стол-экспресс; шведский стол; обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, форумов; организация обслуживания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах; обслуживание пассажиров в портах, на теплоходах и речных судах; автостанциях; особенности обслуживания пассажиров в аэропортах и самолетах; организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, на летних площадках; тематических мероприятиях).

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**»проводится по видамучебной работы - лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Всоответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой
с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные вопросы предлагаются для самостоятельного изучения.

Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- ✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- ✓ подготовка лабораторно-практическим занятиям;
- ✓ подготовка к текущему тестированию по темам дисциплины.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 20% аудиторных занятий, по данной дисциплине 12 часов. Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют не более 40 % аудиторных занятий.

Программы проведения активных и интерактивных занятий по дисциплинам учебного плана

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час.	Виды активных и интерактивных занятий, час.	
			Круглые столы	Деловая игра
1	Организация производства на предприятиях общественного питания	-	-	-
2	Основы организации предприятий общественного питания	-	-	-
3	Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	-	-	-
4	Организация снабжения предприятий общественного питания	-	-	-
5	Организация складского, тарного хозяйства	-	-	-
6	Организация материально-технической базы предприятия питания	-	-	-
7	Организация производства продукции общественного питания	-	-	-
8	Организация работы производственных цехов предприятий питания	2	-	-
9	Научная организация и нормирование труда	-	-	-
10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	-	-	-
11	Общая характеристика процесса обслуживания.	2	-	2
12	Организационная подготовка и обслуживание потребителей.	2	-	2
13	Организация социального питания	-	-	-
14	Специальные формы обслуживания	-	2	-
15	Итого	6	2	4

1. Интерактивные лекции по темам «**Организация работы производственных цехов предприятий питания», «Общая характеристика процесса обслуживания», «Организационная подготовка и обслуживание потребителей»** позволяют доступно и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности и представлен информационный материал по теме. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

2.Проведение круглого стола по теме «Специальные формы обслуживания». Круглый стол – это свободная конференция разнородных участников для непосредственного обсуждения определённых проблем. Данный вид занятия требует от студентов подготовительной работы, они должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-10 минут, материал должен быть тщательно проработан.

3. Деловая игра на тему: «Обслуживание потребителей в ресторане».

Цель: В форме деловой игры, методом погружения отработать прием оформления заказа, подачи блюд и напитков, расчета с потребителями, передачу заказа на производство, организации работы производства в соответствии с принятым заказом.

Задание:

1. Распределить обязанности между студентами на роли: потребителя, метрдотеля (менеджер банкетной службы) бригадира официантов, шеф-повара (зав. производством), бригадиров (начальников цехов), поваров (по заданию преподавателя).
2. Студентам взять задание на организацию банкета по теме.
3. В соответствии с заданием студенты выполняют обязанности работников производства.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Организация работы производственных цехов предприятий питания» на платформе«Moodle» http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=10.Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Синхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает: самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки; оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;

выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;

подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Организация работы производственных цехов предприятий питания» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом

особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционным материалов в электронном виде.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРО-МЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – зачет.

7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. Асмус В.А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания. Курс лекций для студентов направления «Технология продукции и организация общественного питания»/Асмус В.А.- Ульяновск: Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина. - Ульяновск, 2013.- 199 с.— Режим доступа://http://www.learning.ugsha.ru/pluginfile.php/23103/mod_resours

2. Асмус В.А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания Методические указания по изучению дисциплины для студентов направления «Технология продукции и организация общественного питания»/Асмус В.А.-Ульяновск: Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина.- Ульяновск, 2014.- 33 с.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а)основная литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24756

2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / Г. М. Зайко, Г. А. Джум. - М. : Магистр : Инфра-М, 2013. - 560 с.

3. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного 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 [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

4. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.- 392 с.- Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5615

5. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В.,

Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26711

б)дополнительная

1. Организация ресторанного бизнеса [Текст]: рекомендовано УМО учебных заведений РФ по образованию в области сервиса и туризма в качестве учебного пособия для обучения студентов высших учебных заведений по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 192

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012.

3. Доценко В. А.Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Текст] : рекомендовано Учебно-методическим объединением по медицинскому и фармацевтическому образованию вузов России в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по специальности 060105(060104) "Медико-профилактическое дело" / В. А. Доценко. - 4-е изд., стер. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 832 с.

4. Лысенко Ю. В. Экономика предприятия торговли и общественного питания [Текст]: для бакалавров и специалистов: рекомендовано УМО по классическому университетскому и техническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки: 080200 Менеджмент" (профиль: "Экономика и управление организацией"), 080100 "Экономика" (профиль "Экономика предприятий и организаций"), 100700 "Торговое дело" (профили: "Коммерция", "Маркетинг в торговой деятельности"), 100800 "Товароведение" (профиль: "Товарный менеджмент")и по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание)" / Ю. В. Лысенко, М. В. Лысенко, Э. Х. Таипова. - М.; СПб. ; Нижний Новгород : Питер, 2013. - 416 с

5. Оборудование предприятий общественного питания. В трех частях [Текст]: учебник: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология

продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания". Ч. 1. Механическое оборудование / сост.: В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 416 с.

6. Оборудование предприятий общественного питания. В трех частях [Текст]: рекомендовано учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания". Ч. 2. Тепловое оборудование/сост. В. П. Кирпичников. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 496 с.

7. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организации общественного питания" / Е. А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2011. - 272 с.

8. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Фридман А.М.— Электрон. Текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 463с. — Режим доступа:

в) программное обеспечение и информационные справочные системы

1. .ПО R-Keeper модуль RK 7;
2. ПОСклад R-Keeper Store House V4.
3. ПО 1С: Предприятие. Общепит;
4. excel
5. справочно–правовая система Кодекс

г) Программное обеспечение и информационные справочные системы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Интернет браузер: GoogleChrome. MicrosoftWord 2010, MicrosoftWord 2013, Консультант Плюс «Excel 2013»	-	-	+
2	Практические занятия	Операционная система: MicrosoftOffisePowerPoint Консультант Плюс Интернет браузер: GoogleChrome Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb Кафедральнаябаза и база государственных стандартов и сайт http://www.consultant.ru/	+	-	+

д) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

1	**Электронная библиотечная система IPRbooks**http://www.iprbookshop.ru Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks. Коллекция издательства «Гиорд» до 2016 года

	Договор № 590/13 от 30.10.2013
	Договор № 941/14 от 01.12.2014г
	Договор 1485/15 от 30.11.2015 г.
	Договор 2419/16 от 22.11.2016 г.
	Договор 3325/17 от 17.11.2017 г
	Договор 3326/17 от 17.11.2017 г.
	Договор 4692/18 от 29.11.2018 г.
	Договор 4693/18 от 29.11.2018 г.
2	**Электронная библиотечная система издательства «Лань»** http://e.lanbook.com Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство». Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» с 2016 года
	Договор 10/14 от 28.03.2014 г.
	Договор 2 от 27.01.2015 г.
	Договор 30 от 01.04.2016 г.
	Договор 137 от 27.10.2016 г
	Договор 16 от 21.03.2017
	Договор от 30.11.2017 г.
	Договор 48/18 от 12.03.2018 г.
	Договор 251/18 от 20.11.2018 г.
	Договор 14/159 от 18.02.2019 г.
3	**Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU** http://elibrary.ru Электронные полнотекстовые версии научных журналов с архивом на 10 лет.
	Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г.
	Договор № 18/14 от 18.04. 2014 г.
	Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016 г.
	Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.
4	**Электронная библиотечная система "AgriLib"** http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ
	Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. с пролонгацией, пункт 7.1
	Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. с пролонгацией, пункт 7.1
5	**База данных Polpred.com**http://polpred.com Полнотекстовая постоянно пополняемая база данных Polpred.com обзор СМИ.
	Письмо ООО «Полпред справочники» Пролонгация
6	**Справочно-правовая система ООО « Гарант-Сервис_Симбирск»**
	Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Пролонгация
	Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Пролонгация
7	**Национальная электронная библиотека (НЭБ)**http://нэб.рф федеральная государственная информационная система
	Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015
8	**Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ** http://lib.ugsha.ru Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в университете
	Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г.
9	Лицензионный договор Scienceindex от 24 апреля 2014 №7419/2014 Лицензионный договор Scienceindex от 06 мая 2015 №7419/2015 Лицензионный договор Scienceindex от 30 мая 2016 №7419/2016 Лицензионный договор Scienceindex от 17 мая 2017 №7419/2017 Лицензионный договор Scienceindex от 07 июня 2018 №7419/2018 Лицензионный договор Scienceindex от 18 июня 2019

в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
Электронная библиотечная система IPRbooks Договор 5881/19 от 12.11.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproxy без ограничения числа пользователей	01.12.2019 – 30.11.2020	http://www.iprbookshop.ru.
Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 248/19 от 11.11.2019 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор № 305/20 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «Лань» Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproxy без ограничения числа пользователей	01.12.2019 - 30.11.2020 01.04.2020 – 31.03.2021 24.12.2019 - 31.12.2022	http://e.lanbook.com
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproxy без ограничения числа пользователей	01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23 01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24 01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27 01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28	http://elibrary.ru

Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1	http://ebs.rgazu.ru/
База данных Polpred.com Соглашение от 28.10.2019 г. http://polpred.com Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproxy без ограничения числа пользователей	С 28.10.2019г. Пролонгация	http://polpred.com
Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. Доступ с компьютеров читального зала НБ	Не ограничен	В интрасети
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки	Бессрочный	http://нэб.рф
Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета	18.06.2019- 05.07.2020	https://elibrary.ru/
CrossRef **Договор** от 14.01.2020 №CRNA-1932-19 Международная система библиографических ссылок Доступ по логину и паролю	01.01.2020- 31.12.2020	https://www.crossref.org/
Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	Постоянно	http://lib.ugsha.ru

	№7419/2019 Доступ с компьютеров университета https://elibrary.ru/
1 0	Сублицензионный договор от 01 апреля 2017 года №WoS/1225 Сублицензионный договор от 02 апреля 2018 года №WoS/1106 Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Доступ с компьютеров университета http://webofscience.com
1 1	Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Доступ с компьютеров университета https://www.scopus.com
1 2	ДОГОВОР от 17 апреля 2015 № CRNA-102-15 Приложение №2 от 10 февраля 2016 к Договору № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015 ДОГОВОР от 30 января 20197 № CRNA-499-17 ДОГОВОР от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 на возмездное оказание услуг по подключению к международной системе библиографических ссылок CrossRef Доступ по логину и паролю https://www.crossref.org/

е) Периодическая печать:

Наименование журнала	**Годы подписки (или выпуска)**	**Местонахождение**
Аграрная наука	2011-2013	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Журнал общей биологии	2001-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Известия вузов. Пищевая технология	2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Маркетинг в России и за рубежом	2006-2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2010-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Международный сельскохозяйственный журнал	2003-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочное и мясное скотоводство	2006-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Обж. Основы безопасности жизнедеятельности	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Переработка молока: технология, оборудование	2008-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Пищевая промышленность	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Приусадебное хозяйство Рыбное хозяйство	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Сельский механизатор	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Сыроделие и маслоделие	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Тара и упаковка	2010-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Товаровед продовольственных товаров	2001-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Финансы	2009-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Химия и жизнь. XXI век	2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хозяйство и право Хранение и переработка сельхозсырья	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экология и жизнь Экология урбанизированных территорий	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2011	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экономика с/х и перерабатывающих	2001-2011,	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310

предприятий	2015-2016	
Аграрная наука	2001-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Административное право Администратор образования	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Техника в сельском хозяйстве	2007-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочная промышленность	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Вестник аграрной науки Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина	2019	http://e.lanbook.com
Вестник АПК Верхневолжья Ярославская государственная сельскохозяйственная академия	2019	http://e.lanbook.com
Вестник НГАУ Новосибирский государственный аграрный университет	2019	http://e.lanbook.com
Вестник Омского государственного аграрного университета Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина	2019	http://e.lanbook.com
Известия Оренбургского государственного аграрного университета Оренбургский государственный аграрный университет	2019	http://e.lanbook.com

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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)**
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект налядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAI-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт.,	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.	
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Барная стойка – 1 шт. Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 х 0,7 – 1 шт. Стол производственный с бортом 1.5 х 0,7 – 4 шт. Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х местн. с полкой Стол 2-х местн. со скамьёй с полкой - 16 шт. Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПХВ и с полкой, Стол ученический со скамьей в сборе 3хме 6 шт. Стул ученический Стул черный Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G – 1 шт. ЭлектромясорубкаScarlett SC-4248 – 1 шт. Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 – 1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт. Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905 Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт. Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт. Холодильник однодверныйIndesit MT 08 – 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт. МультирезкаMoulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт. Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт. Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12 ножей – 1 шт. Измельчитесь сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт. Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт. Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт. Электронные микроскопы Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт. Микроскоп цифровой Levenhuk D2L– 1 шт.	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки)	433511, Ульяновская область,

Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffise 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.	г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съемное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

10 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕ-НИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Во время теоретического обучения студентам читаются лекции и проводятся семинарские занятия, нацеленные на усвоение и закрепление материалов по дисциплине «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания».

Краткие рекомендации по тем видам самостоятельной работы, которые могут быть использованы при изучении данного курса. К таким видам относятся:

=> работа над лекционным материалом;
=> подготовка к семинарам;
=> написание рефератов;

Рассмотрим некоторые их них подробнее.

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания. Цель и задачи темы: изучить тенденции развития отрасли в условиях

экономической трансформации, ознакомиться с задачами общественного питания, государственным регулированием деятельностью предприятий питания, изучить основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания, а также основные правила работы предприятий общественного питания.

Учебные вопросы:

1. Развитие отрасли в условиях экономической трансформации.
2. Задачи общественного питания. Государственное регулирование деятельностью предприятий питания.
3. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания.
4. Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.
5. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий общественного питания.

Изучив тему, студент должен:

знать:

- тенденции развития отрасли в условиях экономической трансформации;
- задачи общественного питания, государственное регулирование деятельностью предприятий питания;
- порядок и этапы создания предприятий общественного питания;
- типизацию и классификацию предприятий общественного питания. Их характеристику в соответствии с ГОСТ Р -основные правила работы предприятий общественного питания.

уметь:

- разбираться в нормативных документах, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания.

При освоении темы необходимо:

- изучить тему 1 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Что представляет собой отрасль общественного питания? Ее основные задачи и специфика.
2. В чем проявляется коммерческая деятельность в общественном питании? Что выступает продуктом реализации на предприятиях отрасли?
3. Каковы организационно-экономические особенности и специфика деятельности предприятий общественного питания социального характера?
4. Какие виды собственности характерны для предприятий общественного питания и в чем их сущность?
5. Каковы этапы процедуры создания предприятия общественного питания?

6. Что является объектами инвестиций в общественном питании? Их целевое назначение.

7. Чем определяется величина необходимых инвестиций?

8. Как классифицируются предприятия общественного питания?

9. Какие типы предприятий общественного питания вы знаете и какие из них делятся на классы? Какие факторы учитываются при определении типа и какие признаки определяют класс предприятия?

10. Какие предприятия общественного питания могут также работать как предприятия розничной торговли? Охарактеризуйте их Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.

Цель и задачи темы: изучить сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании, ознакомиться с основными направлениями научно-технического прогресса в отрасли с задачами общественного питания, государственным регулированием деятельностью предприятий пита-ния, изучить рациональные формы организации производства в общественном питании.

Учебные вопросы:

1. Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании.
2. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли.
3. Рациональные формы организации производства в общественном питании.

Изучив тему, студент должен:

знать:

- сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании;
- основные направления научно-технического прогресса в отрасли;
- рациональные формы организации производства в общественном питании

уметь:

- разбираться в нормативных документах, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания.

При освоении темы необходимо:

- изучить тему 2 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. В чем сущность научно-технического прогресса в общественном питании?
2. Каковы основные направления научно-технического прогресса?
3. В чем суть индустриальных технологий как одного из направлений нтп?

4. Каково назначение технической подготовки производства и какова ее структура?

Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 3. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Цель и задачи темы: изучить особенности организации снабжения предприятий общественного питания

Учебные вопросы:

1. Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения.

2. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.

3. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.

Изучив тему, студент должен:

знать:

- задачи организации снабжения;
- роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения;
- источники и виды снабжения;
- способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания;

уметь:

- составлять договоры с поставщиками При освоении темы необходимо:
- изучить тему 3 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Какие задачи снабжения характерны для предприятий общественного питания согласно его специфическим функциям?

2. Какие виды работ выполняют коммерческие службы предприятия общественного питания с учетом поставленных задач снабжения? Что такое логистический подход?
3. Какова роль оптовой торговли при организации снабжения на предприятии общественного питания?

4. Какие существуют виды, источники и формы снабжения?
5. Какие критерии учитываются при выборе поставщика?
6. Дайте полную характеристику коммерческого документа по сделкам купли-продажи.
7. Что представляют собой бартерные сделки?
8. Как организуется продовольственное снабжение? Какие методы используются в процессе составления плана снабжения?
9. Что представляет собой материально-техническое снабжение? Какие методы используются при определении потребности в материальных ресурсах?
10. Как осуществляются получение товара автотранспортом, приемка товаров на складе поставщика и на складе покупателя? Как осуществляются закупки продуктов у физических лиц?
11. Как оценивается эффективность снабжения предприятий общественного питания?

Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 4. Организация складского и тарного хозяйства

Цель и задачи темы: изучить особенности организация складского и тарного хозяйства

Учебные вопросы:
1. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства.
2. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.
3. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.
4. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования

Изучив тему, студент должен:

знать:
- -назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. - организацию складских операций
- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе - организацию и принципы функционирования тарного хозяйства. При освоении темы необходимо:
- изучить тему 4 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Какие задачи выполняет складское хозяйство на предприятии общественного питания?
2. Что представляет собой складское хозяйство на предприятии общественного питания (состав складских помещений, принципы расчета площади складского помещения, требования к планировочному их решению)?
3. Каким оборудованием, инвентарем, инструментами оснащается складская группа помещений?

4. Из чего состоит складской технологический процесс? Как планируется организация складского хозяйства? Дайте полную характеристику.

5. Какие способы хранения применяются? Какие требования необходимо соблюдать при хранении продуктов?

6. Как ведется учет продуктов в местах хранения?

7. Как документально оформляется отпуск продукции? Каков порядок отпуска продукции с мест хранения?

Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 5. Организация материально-технической базы предприятия Цель и задачи темы: изучить особенности организации материально-технической базы предприятия

Учебные вопросы:

1. Задачи, назначение и основные направления развития материально-технической базы предприятия общественного питания.

2. Транспортные средства, порядок учета их работы. Обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства.

3. Организация эксплуатации зданий и сооружений. Метрологический и санитарный контроль на предприятиях отрасли.

Изучив тему, студент должен:

знать:

- порядок учета работы транспортных средств,

-обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства

- организацию эксплуатации зданий и сооружений При освоении темы необходимо:

- изучить тему 5 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Что составляет материально-техническую базу предприятий общественного питания? Охарактеризуйте активную и пассивную части основных фондов предприятий общественного питания

2. Какова номенклатура предметов и материалов материально-технического назначения, используемых в общественном питании? Как определяется необходимое количество материальных средств?

3. Что представляет собой система транспортных отношений на предприятиях общественного питания? Как определяется потребность в транспорте? Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 6. Организация производства продукции общественного питания Цель и задачи темы: изучить особенности организации производства

продукции общественного питания.

Учебные вопросы:

1. Сущность и содержание организации производства.

2. Оперативно производственное планирование и регулирование производства.

3. Организация контроля качества кулинарной продукции

Изучив тему, студент должен:

знать:

-сущность и содержание организации производства

-оперативно производственное планирование и регулирование производства -организацию контроля качества кулинарной продукции При освоении темы необходимо:

- изучить тему 6 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы

1. Что такое структура производства и в чем суть основных направлений ее совершенствования?
2. Каковы условия рациональной организации производства и труда?
3. В чем сущность оперативного планирования и его значения для ритмичной работы производства?
4. Какова последовательность оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий?
5. Какова последовательность оперативного планирования производства на предприятиях общественного питания с полным производственным циклом? Каков порядок разработки плана-меню и какие факторы при этом учитываются?
6. Каков порядок учета сырья и готовой продукции в кондитерских цехах?
7. В чем заключается функция маркетинга на предприятии общественного питания?
8. Каким принципам должна отвечать система качества на предприятии общественного питания?
9. Что представляют собой требования к безопасности продукции на предприятии общественного питания?
10. По каким показателям контролируется качество кулинарной продукции? Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 7.Организация работы производственных цехов предприятий питания

Цель и задачи темы: изучить особенности организации работы производственных цехов предприятий питания

Учебные вопросы:

1. Овощной цех на предприятии с полным циклом производства.

2. Мясо-рыбный цех.
3. Горячий цех. Холодный цех.
4. Выпуск кондитерских изделий.
5. Вспомогательное производство.
6. Раздаточная.

Изучив тему, студент должен:

знать:

- организацию работы овощного цеха на предприятии с полным циклом производства;
- организацию работы мясо-рыбного цеха;
- организацию работы горячего и холодного цехов;
- организацию работы по выпуск кондитерских изделий;
-организацию работы вспомогательного производства и раздаточной.

уметь:

- составлять производственную программу заготовочного цеха
-составлять меню, план-меню для столовых, работающих на сырье в соответствии с ассортиментным минимумом
-составлять схемы организации технологического процесса цеха

При освоении темы необходимо:

- изучить тему 7 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. . Расскажите об особенностях работы овощного, мясо-рыбного, горячего, холодного, кондитерского цехов.
2. Какие помещения на предприятиях общественного питания относятся к вспомогательной группе?
3. Как организуется отпуск готовой продукции? В чем особенности работы раздачи?

Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 8. Научная организация и нормирование труда.

Цель и задачи темы: изучить научную организацию и нормирование труда на предприятиях общественного питания

Учебные вопросы:

1. Сущность и задачи научной организации труда (НОТ).
2. Направления НОТ на предприятиях общественного питания
3. Новые формы организации труда.
4. Сущность и роль нормирования труда.
5. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения.
6. Виды норм труда. Методы нормирования труда.
7. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.
8. Режим труда и отдыха. Рационализация режимов труда и отдыха.

Изучив тему, студент должен:

знать:

- сущность и задачи научной организации труда
- направления НОТ на предприятиях общественного питания и новые формы организации труда;
- организацию работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания;
- режим труда и отдыха.

При освоении темы необходимо:

- изучить тему 8 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Что представляют собой организация труда, ее цель, предмет, средства, мероприятия и задачи?
2. Какие направления НОТ характерны для отрасли?
3. Что означают рациональное разделение и кооперация труда на предприятиях общественного питания?
4. Что представляет собой рабочее место на производстве и его аттестация?
5. Какие мероприятия необходимы для улучшения условий труда работников предприятий общественного питания?
6. Что представляет собой процесс производства, реализации и организации потребления продукции? Дайте определения основных понятий этого процесса.
7. Каковы задачи нормирования труда, виды норм?
8. Что такое рациональный режим труда и отдыха, какие существуют виды графиков выхода на работу, требования при их составлении?
9. Какова классификация затрат рабочего времени?
10. Какие существуют методы изучения затрат рабочего времени, измерения и оценки эффективности труда?

Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

РАЗДЕЛ 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 9 .Общая характеристика процесса обслуживания

Цель и задачи темы: изучить общую характеристику процесса обслуживания

Учебные вопросы:

1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.

2. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение.

3. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.

Изучив тему, студент должен:

знать:

- классификацию и характеристику форм и методов обслуживания, правила оказания услуг;
- состав помещений для потребителей, их назначение и размещение;
- оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посу-дой, инвентарем и столовым бельем **уметь:**
- подготовить зал к обслуживанию потребителей

При освоении темы необходимо:

- изучить тему 9 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы: Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6, 9, 10

Тема 10. Организационная подготовка и обслуживание потребителей
Цель и задачи темы: изучить особенности организационной подготовки и обслуживание потребителей

Учебные вопросы:

1. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.
2. Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформление
3. Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями.

Изучив тему, студент должен:

знать:

-особенности подготовки предприятий к обслуживанию потребителей - правила подачи блюд и напитков

- карту вин;

-особенности составления меню.

уметь:

составлять карту вин

При освоении темы необходимо:

- изучить тему 10 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Перечислите виды и назначение помещений торговой группы.
2. Какие стили используют в оформлении залов предприятий общественного питания?

3. Какая мебель используется для оснащения залов?
4. Перечислите виды и назначение фарфоровой столовой посуды.
5. Перечислите виды и назначение столовых приборов

Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 11.Организация социального питания

Цель и задачи темы: изучить особенности организации социального питания

Учебные вопросы:

1. Организация питания по месту работы и учебы населения.
2. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребле-ния пищи.

Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.

Изучив тему, студент должен:

знать:

- особенности организации питания по месту работы и учебы населения;
- режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи;
- особенности организации питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов; При освоении темы необходимо:
- изучить тему 11 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;
- ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к организации питания по месту работы в зависимости от характера технологического процесса производственного предприятия?
2. Как организуется диетическое питание по месту работы?
3. Как организуется питание рассредоточенных коллективов работающих?
4. Какие требования предъявляются к организации питания учащихся общеобразовательных школ и профессиональных училищ

Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Тема 12.Специальные формы обслуживания

Цель и задачи темы: изучить особенности организации снабжения предприятий общественного питания

Учебные вопросы:

1. Организация обслуживания зал-экспресс; стол-экспресс; шведский стол.
2. обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, форумов.

3. организация обслуживания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.

4. обслуживание пассажиров в портах, на теплоходах и речных судах; автостанциях.

5. особенности обслуживания пассажиров в аэропортах и самолетах.

6. организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, на летних площадках; тематических мероприятиях.

Изучив тему, студент должен:

знать:

- особенности организации обслуживания зал-экспресс;
- особенности обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов; -особенности организации обслуживания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах;
- особенности организации и обслуживание населения в местах массового отдыха. При освоении темы необходимо:
- изучить тему 12 из курса лекций;
- ознакомиться с дополнительной литературой;

ответить на следующие контрольные вопросы:

1. Как организуется обслуживание питанием пассажиров железнодорожного транспорта?
2. Как организуется обслуживание питанием пассажиров воздушного транспорта?
3. Как обслуживают питанием проживающих в гостиницах.
4. Каковы особенности обслуживания гостей на высшем уровне
5. Какие ускоренные формы обслуживание вам известны?

Рекомендуемая литература: 1,2, 3,4, 6

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332, степень «прикладной бакалавриат»; профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08. 09. 2015 г. N 610н (трудовая функция - Организация и координация процессов основного производства организации питания D/02.6); профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 №28/н, (B/01.6

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами).

Автор к.т.н., доцент И.И. Шигапов

Рецензент: к.т.н., доцент Т.П. Лобачева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК «15»

декабря 2015 г., протокол № 4.

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент_____И.И. Шигапов

Программа одобрена на заседании методического совета протокол №5 от 22.12.2015 г.

Председатель методического совета к.т.н., доцент И.И. Шигапов

Заведующая библиотекой М.В. Наумова

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»по направлению подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания(прикладной бакалавр)

2015 – 2016 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО «прикладной бакалавр» направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»	24.05.2016, № 9 _____ Шигапов И.И.	24.05.2016, № 10 _____ Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»по направлению подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания(прикладной бакалавр)

2016 – 2017 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможности здоровья.	12.05.2017, № 10 _____ Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10 _____ Шигапов И.И.
3	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный агарный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11 _____ Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11 _____ Шигапов И.И.
4	8.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	27.06.2017, № 12 _____ Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12 _____ Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»по направлению подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания(прикладной бакалавр)
2017 – 2018 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1 _____ Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1 _____ Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9 _____ Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9 _____ Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	11.05.2018, № 11 _____ Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10 _____ Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» (прикладнойбакалавриат), 2019– 2020

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9.Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1 _____ Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1 _____ Шигапов И.И.
2	8.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	02.12.2019, № 4 Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5 _____ Хасянов О.Р.

Автор к.т.н., доцент _____ И.И. Шигапов

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент _____ И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент _____ И.И. Шигапов

Лист изменений и дополнений к рабочей программе
2019-2020 учебный год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины -электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	08.05.2020 г., № 10 _____ Шигапов И.И.	12.05.2020 г., № 10 _____ Хасянов О.Р.