

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса» являются подготовка выпускника к решению следующих профессиональных задач производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной и маркетинговой деятельности:

- подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- оценка и расчет производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-8	Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	основные требования к по обеспечению здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, перечень возможных рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания,	методикой анализа деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
2	ПК-12	Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между	критерии оценки профессионального уровня персонала	оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	методикой разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения

		членами команды			
3	ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	методики анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	методикой оценки финансового состояния предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
4	ПК-15	Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	новую информацию в области развития потребительского рынка	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	систематизацией и обобщением информации в области развития потребительского рынка
5	ПК-17	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	требования к организации ресурсосберегающего производства, основы оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование, и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции питания	владеть способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
6	ПК-19	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	использовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции	нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
7	ПК-22	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	характеристики финансово-хозяйственной деятельности предприятия	проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия	анализом и оценкой финансового состояния предприятия
8	ПК-27	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение	базы для поиска, и выбора информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	способностью читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

9	ПК-29	производственных цехов) Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	проектные организации и поставщиков технологического оборудования	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	оценкой результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
10	ПК-33	Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	основы маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и базы по выбору поставщиков для предприятий питания	участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции	способностью выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

3.1. Дисциплина «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса» относится к вариативной части:

4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единицы.

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Семестр	
		5	6
Общая трудоемкость дисциплины	324	72	252
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	141,35	47,4	94
Лекции	51	15	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	51	15	36
Лабораторные работы (ЛР)	84	30	54
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	84	30	54
Групповые консультации по дисциплине	2,55	0,75	1,8
Индивидуальные консультации по курсовой работе	1,5	1,5	-
Консультация перед экзаменом	2	-	2
Виды аттестации: зачет, экзамен	0,3	0,1	0,2
Самостоятельная работа:	148,85	26,15	122,7
Проработка материалов лекций и учебников	75,05	6,15	68,9
Промежуточное тестирование по разделам	30	10	20
Курсовая работа	10	10	-
Подготовка к экзамену	33,8	-	33,8

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
1	Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Структура производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции. Организация работы основных производственных цехов: овощного цеха заготовочного предприятия, мясного, мясо-рыбного цеха, доготовочных и специализированных цехов.	38
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Сущность и этапы оперативного планирования производства. Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом. Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей. Рациональное использование сырьевых, и энергетических ресурсов	48
3	Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков	Обеспечение здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Возможные риски в области безопасности труда и здоровья персонала	56
4	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Коммуникативные умения	Поиск и выбор информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	58
5	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта. Техническое задание на проектирование предприятия питания	93
6	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции	Основы маркетинговых исследований товарных рынков. Базы по выбору поставщиков предприятий питания	31

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ЛР, час	СРО, час
1	Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	8	16	14
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным	8	20	20

	производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности.			
3	Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков	8	8	40
4	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Коммуникативные умения	6	12	40
5	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	18	24	51
6	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции	3	4	24

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Структура производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции. Организация работы основных производственных цехов: овощного цеха заготовочного предприятия, мясного, мясо-рыбного цеха, доготовочных и специализированных цехов.	8
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности.	Сущность и этапы оперативного планирования производства. Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом. Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей.	8
3	Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков	Обеспечение здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Возможные риски в области безопасности труда и здоровья персонала	8
4	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Коммуникативные умения	Поиск и выбор информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	6

5	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта. Техническое задание на проектирование предприятия питания	18
6	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции	Основы маркетинговых исследований товарных рынков. Базы по выбору поставщиков предприятий питания	3

5.2.2 Практические занятия не предусмотрены

5.2.3 Лабораторные занятия не предусмотрены

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, час
1	Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест.	16
		Организация бракеража готовой продукции.	
		Организация работы основных производственных цехов: овощного цеха заготовочного предприятия, мясного, мясо-рыбного цеха, доготовочных и специализированных цехов.	
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности.	Оперативное планирование производства	20
		Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей.	
3	Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков	Разработка программы производственного контроля для различных типов предприятий	8
4	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Коммуникативные умения	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания	12
5	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	Проектирование предприятий питания, техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса	24
6	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции	Разработка предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания. Выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж	4

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Курсовая работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	14
		подготовка к практическим работам, выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач	
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности.	Курсовая работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	20
		подготовка к практическим работам, выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач	
3	Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков	подготовка к практическим работам, творческое задание (электронная презентация)	40
4	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Коммуникативные умения	подготовка к практическим работам, выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач	40
		Творческое задание (электронная презентация)	
5	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	подготовка к практическим работам, выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач	51
		Творческое задание (электронная презентация)	
6	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции	подготовка к практическим работам, творческое задание (электронная презентация)	24

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

6.1.1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – М.: Дашков и К, 2008. – 416 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50261.

6.1.2. Жилкова, Ю. В. Организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З.В. Макаренко. - М.: Троицкий мост, 2013. - 190 с. – Режим доступа:

http://www.trmost.ru/userfiles/flash/orb/index.html?VGUIT_298&862959765204&63.

Дополнительные справочные ресурсы

Открытые базы данных Росстат	https://gks.ru/databases
Федеральный институт промышленной собственности (патентный поиск)	https://www1.fips.ru/
База данных Web of Science	https://apps.webofknowledge.com
База данных Scopus	https://www.scopus.com
Справочно-правовая система Гарант	http://www.garant.ru/
Справочно-правовая система	http://www.consultant.ru/

6.2 Дополнительная литература

6.2.1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : Учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко - М., 2012. – 248 с. – Режим доступа:

http://www.trmost.ru/userfiles/flash/oporb/index.html?VGUIT_298&804411998092&13

6.2.2. Периодические журналы:

- Журнал «Ресторанные ведомости»;
- Журнал «Ресторатор»;
- Журнал «Школа гастронома»;
- Журнал «Food Technology»;
- Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905;
- Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» CD
- Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> – Журнал «Сервис plus»;
- Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»;
- Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»;
- Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»;
- Журнал «Пищевая промышленность»;
- Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229 - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»;

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса» <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/ToPage/1>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроjectionным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;
Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.
Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «BaPIAHт Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;
Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;
Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

<p>Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ</p>	<p>Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>
---	---

	Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	---

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 **Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины включают 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, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ А
к рабочей программе дисциплины
«ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА»
(наименование дисциплины)

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Курс	
		4	4
Общая трудоемкость дисциплины	324	72	252
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	60,4	28,4	32
Лекции	20	10	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	20	10	10
Лабораторные работы (ЛР)	32	16	16
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	32	16	16
Консультации текущие	3,0	1,5	1,5
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	1,6	0,8	0,8
Индивидуальные консультации по курсовой работе	1,5	-	1,5
Консультация перед экзаменом	2	-	2
Виды аттестации: зачет, экзамен	0,3	0,1	0,2
Самостоятельная работа:	252,9	39,7	213,2
Проработка материалов лекций и учебников	117,9	14,7	103,2
Промежуточное тестирование по разделам	45	15	30
Выполнение контрольной работы	20	10	10
Курсовая работа	70	-	70
Контроль	10,7	3,9	6,8

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА»**
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);
- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
- способность 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);
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);
- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);
- готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-27).
- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);
- способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- условия функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; методики мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; источники новой информации в области развития потребительского рынка; правила оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания; знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг; методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия; все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; принципы организации работы производства; понятия производственных мощностей, эффективности работы технологического оборудования; базы для поиска, и выбора информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; основы маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и базы по выбору поставщиков для предприятий питания;

уметь

- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня

персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания; организовывать все процессы по производству продуктов питания на предприятиях различного типа; рассчитывать производственные мощности, оценивать эффективность работы технологического оборудования; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции

владеть

- методиками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; программами оценивания наличия требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды; способностью оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля; систематизировать и обобщать информацию; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; способностью анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; способностью организации процессов производства продукции функционального или специализированного назначения; навыками подбора технологического оборудования и технологических процессов для производства продукции специализированного и функционального назначения; способностью читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); способностью выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

Содержание разделов дисциплины.

Условия функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения. Методики мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. Источники новой информации в области развития потребительского рынка. Правила оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства и услуг. Методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Структура производства. Организация бракеража готовой продукции. Организация работы основных производственных цехов: овощного цеха заготовочного предприятия, мясного, мясо-рыбного цеха, доготовочных и специализированных цехов. Сущность и этапы оперативного планирования производства. Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей. Рациональное использование сырьевых, и энергетических ресурсов. Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта. Техническое задание на проектирование предприятия питания. Основы маркетинговых исследований товарных рынков. Базы по выбору поставщиков предприятий питания.