Утверждаю
Руководитель центра дополнительного образования, профессор
_____ Н.М. Белецкая

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

*(рабочие программы дисциплин являются составной частью программы повышения квалификации «**Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях**»)*

5.1 Рабочая программа
по дисциплине «Характеристика предприятия общественного питания»

5.1.1. Учебно-тематический план дисциплины
«Характеристика предприятия общественного питания»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего час	в том числе			Форма контроля *
			Лекции	Практич. занятия	Сам. работа	
1	**Характеристика предприятия общественного питания**	**4**	**-**	**4**	**-**	**-**
1.1	Организационная структура предприятия. Характеристика типа предприятия общественного питания	2	-	2	-	-
1.2	Нормативно-правовая база деятельности предприятия	2	-	2	-	-

*Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена

5.1.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине «Характеристика предприятия общественного питания»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего часов	Профессиональные компетенции (+,)		
			ПК-1	ПК-2	ПК-3
1.1	Организационная структура предприятия. Характеристика типа предприятия общественного питания	2	+	+	+
1.2	Нормативно-правовая база деятельности предприятия	2	+	+	+

5.1.3 Содержание дисциплины
«Характеристика предприятия общественного питания» (4 часа)

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия
1.1	**Организационная структура предприятия. Характеристика типа предприятия общественного питания (2 часа)** Современное состояние и основные направления развития общественного питания. Организационная структура и классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика услуг общественного питания. Современный подход к деятельности предприятий общественного питания. Государственное регулирование общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в России.

	Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании. Государственный контроль в сфере потребительского рынка.
1.2.	Нормативно-правовая база деятельности предприятия (2 часа) Законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий общественного питания. Федеральные законы, региональные законы, государственные стандарты, отраслевые стандарты

5.1.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

«Характеристика предприятия общественного питания»

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1
5. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.
6. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко - : Троицкий мост СПб., 2012. - 205 с.
7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: уче. Пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.
8. ГОСТ 30602 Общественное питание. Термины и определения
9. ГОСТ Р 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент В.Е. Понамарева

5.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
По дисциплине «Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания»

5.2.1. Учебно-тематический план дисциплины
«Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего час	в том числе			Форма контроля *
			Лекции	Практич. занятия	Сам. работа	
2	**Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания**	**8**	**-**	**8**	**-**	**-**
2.1	Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья на предприятие общественного питания	2	-	2	-	-
2.2	Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов	2	-	2	-	-
2.3	Приемка, хранение и отпуск продуктов	2	-	2	-	-
2.4	Техническая оснащенность складского хозяйства	2	-	2	-	-

**Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена*

5.2.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине «Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего часов	Профессиональные компетенции (+,)		
			ПК-1	ПК-2	ПК-3
2.1	Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья на предприятие общественного питания	2	+		
2.2	Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов	2	+		
2.3	Приемка, хранение и отпуск продуктов	2	+		
2.4	Техническая оснащенность складского хозяйства	2	+		

5.2.3 Содержание дисциплины
«Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания»
(8 часов)

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия
2.1	**Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья на предприятие общественного питания (2 часа)** Виды, источники и формы снабжения. Организация продовольственного снабжения. Организация материально-технического снабжения. Топливно-энергетическое снабжение.
2.2	**Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов (2 часа)** Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров. Организация продовольственного снабжения. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания. Поиск информации и составление заявок на снабжение производства, поиск новых каналов поставки для обеспечения работы предприятия

2.3	**Приемка, хранение и отпуск продуктов (2 часа)** Приемка, хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства. Приемка и порядок вскрытия тары.. Складской технологический процесс. Особенности учета сырья (продуктов) и товаров кладовых
2.4	**Техническая оснащенность складского хозяйства (2 часа)** Техническая оснащенность складского хозяйства. Организация эксплуатации зданий и сооружений. Функционирование энергетического хозяйства. Организация метрологического контроля Транспортные средства предприятия, порядок учета и организации их работы.

5.2.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания»

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1
5. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.
6. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко - : Троицкий мост СПб., 2012. - 205 с.
7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: уче. Пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: мгистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
9. ГОСТ Р 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
12. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемиологических профилактических мероприятий».

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент В.Е. Понамарева

5.3 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания»

5.3.1. Учебно-тематический план дисциплины
«Характеристика материально-технической базы
предприятия общественного питания»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего час	в том числе			Форма контроля *
			Лекции	Практич. занятия	Сам. работа	
3	**Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания**	**4**	**-**	**4**	-	-
3.1	Производственная структура и ее характеристика	2	-	2	-	-
3.2	Технологическое оборудование	2	-	2	-	-

*Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена

5.3.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине
«Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего часов	Профессиональные компетенции (+,)		
			ПК-1	ПК-2	ПК-3
3.1	Производственная структура и ее характеристика	2	+		+
3.2	Технологическое оборудование	2	+		+

5.3.3 Содержание дисциплины
«Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания»
(4 часа)

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия
3.1	**Производственная структура и ее характеристика (2 часа)** Принципы организации производства на предприятиях общественного питания. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Структура производства предприятий общественного питания.. Состав и характеристика производственных помещений предприятий питания.
3.2	**Технологическое оборудование (2 часа)** Роль и место материально-технической базы в организации деятельности предприятий общественного питания. Материально-техническое оснащение предприятий общественного питания. Технологическое, холодильное, торговое оборудование и оборудование для перемещения грузов. Нестандартное оборудование. Планирование обеспечение производства посредством современных программ

5.3.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Характеристика материально-технической базы предприятия общественного питания»

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

3. Оборудование предприятий общественного питания.Тепловое оборудование : учеб. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный- М. : ДеЛи плюс, 2016 - 262с.

4. М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В.П. Кирпичников .Оборудование предприятий общественного питания. : учеб. для вузов - М.: Академия, 2013., - 416 с.

5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. для СПО и высш. образования / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов 2-е изд., перераб. и доп.- М. : Форум, 2015 - 480с.

6. Оборудование предприятий общественного питания: механическое оборудование: учеб.-практ. пособие для студентов направления подгот. "Технология продукции и организация общественного питания" / Н. А. Ковальченко-Белгород : Изд-во БУКЭП, 2014 - 127 с.

7. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Б. Мрыхина. - М. : Форум-Инфра-М, 2015. - 176 с.

8. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. для СПО и высш. образования / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов 2-е изд., перераб. и доп.- М. : Форум, 2015 - 480с.

9. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Б. Мрыхина- М. : Форум-Инфра-М, 2015 - 176с.

10. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент В.Е. Понамарева

5.4 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства»

5.4.1. Учебно-тематический план дисциплины
«Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего час	в том числе			Форма контроля *
			Лекции	Практич. занятия	Сам. работа	
4	**Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства**	**8**	**-**	**8**	**-**	**-**
4.1	Ассортимент выпускаемой продукции	2	-	2	-	-
4.2	Производственная программа предприятия	2	-	2	-	-
4.3	Технологическая документация предприятия	4	-	4	-	-

*Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена

5.4.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине «Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего часов	Профессиональные компетенции (+,)		
			ПК-1	ПК-2	ПК-3
4.1	Ассортимент выпускаемой продукции	2	+		+
4.2	Производственная программа предприятия	2	+		+
4.3	Технологическая документация предприятия	4	+		+

5.4.3 Содержание дисциплины
«Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства» (8 часов)

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия
4.1	**Ассортимент выпускаемой продукции (2 часа)** Классификация и ассортимент выпускаемой продукции. Основные понятия, определяющие технологический цикл производства продукции общественного питания. Технологические принципы производства кулинарной продукции . Тенденции расширения ассортимента продукции
4.2	**Производственная программа предприятия (2 часа)** Принципы составления производственной программы предприятия. Составление производственной программы заготовочных и доготовочных цехов. Внедрение современных птехнологий и программ в процесс.
4.3	**Технологическая документация предприятия (4 часа)** Государственное регулирование и контроль в сфере общественного питания. Техническое регулирование, метрология и подтверждение соответствия в общественном питании.

5.4.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Ассортиментная политика. Оперативное планирование производства»

1. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. А. Доценко. - 4-е изд., стер. - СПб. : Гиорд, 2013. - 832 с.

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.

3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1

5. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва: Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=438480&sr=1.

6. Технология разработки стандартов и нормативных документов : учебное пособие / В.В. Колтунов, И.А. Кузнецова, Ю.П. Попов. — Москва : КноРус, 2013. — 207с. https://www.book.ru/book/917678

7. Могильный, М. П. Справочник работника общественного питания [Текст] / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, А. М. Могильный. - 2-е изд. Испр., перераб. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 656 с.

8. Могильный, М. П. Организация питания в образовательных учреждениях (характеристика, рекомендации, перспективы) [Текст] : [науч.-практ. рек.] / М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 384 с.

9. Могильный , М. П. Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие / М. П. Могильный , Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 431 с.

10. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515

11. ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения"(в актуальной редакции)

12. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования"

13. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"

14. ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу"

15. ГОСТ 31988-2012 "Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания"

16. ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию"

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент В.Е. Понамарева

5.5 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «Технология приготовления блюд»

5.5.1. Учебно-тематический план дисциплины
«Технология приготовления блюд»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего час	в том числе			Форма контроля *
			Лекции	Практич. занятия	Сам. работа	
5	**Технология приготовления блюд**	**34**	**-**	**34**	**-**	**-**
5.1	Составление рецептуры	4	-	4	-	-
5.2	Технология приготовления блюд разной степени сложности	30	-	30	-	-

*Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена

5.5.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине
«Технология приготовления блюд»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего часов	Профессиональные компетенции (+,)		
			ПК-1	ПК-2	ПК-3
5.1	Составление рецептуры	4	+	+	
5.2	Технология приготовления блюд разной степени сложности	30	+	+	

5.5.3 Содержание дисциплины
«Технология приготовления блюд» (34 часа)

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия
5.1	**Составление рецептуры (4 часа)** Расчет рецептур блюд различной степени сложности. Составление нормативно-технической документации на производстве. Контроль соблюдения рецептуры на производстве
5.2	**Технология приготовления блюд разной степени сложности (30 часов)** Технология приготовления полуфабрикатов различной степени сложности. Технология приготовления супов. Технология приготовления соусов. Кулинарная продукция из овощей и грибов. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Кулинарная продукция из рыбы и нерыбных морепродуктов. Кулинарная продукция из мяса и мясопродуктов. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология напитков. Технология мучных кулинарных изделий. Разработка исследовательских проектов по совершенствованию рецептур и технологии приготовления кулинарной продукции и полуфабрикатов

5.5.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Технология приготовления блюд»

1. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 431 с.

2. Технология продукции общественного питания : учеб. для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова - М. : Дашков и К, 2016 - 496с.

3. Технология продукции общественного питания : учеб. для бакалавров / ред. А. С. Ратушный- М. : Дашков и К, 2016 - 336с.

4. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1016432

5. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=426461

6. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой ; Ассоциация кулинаров России ГО ВПО , Московский гос. ун-т пищевых производств , АНО ВПО ЦС РФ "Российский ун-т кооп." ; Ассоциация кулинаров России ГО ВПО, Московский гос. ун-т пищевых производств, АНО ВПО ЦС РФ "Российский ун-т кооп."2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 816 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях : сб. технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна - : ДеЛи принт М., 2012. - 584 с.

8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для вузов / под ред. Л.П. Липатовой - : Форум М., 2012. - 383 с.

9. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М. : Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=438480

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2015. - 208 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=421513&sr=1

11. Технология продуктов питания для детей : лабораторный практикум / Х. Дусаева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский Государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2013. - 117 с. https://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=259173&sr=1

12. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учеб. для СПО / И. П. Самородова 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2015 - 192с.

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учеб. для СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова 3- е изд., стер.-

14. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

15. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

16. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

17. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»

18. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент В.Е. Понамарева

5.6 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
По дисциплине «Контроль качества выпускаемой продукции»

5.6.1. Учебно-тематический план дисциплины
«Контроль качества выпускаемой продукции»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего час	в том числе			Форма контроля *
			Лекции	Практич. занятия	Сам. работа	
6	**Контроль качества выпускаемой продукции**	**6**	-	**6**	-	-
6.1	Организация государственного контроля на предприятии общественного питания	2	-	2	-	-
6.2	Организация внутреннего контроля за технологическим процессом и качеством готовой продукции	4	-	4	-	-

**Текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена*

5.6.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине
«Контроль качества выпускаемой продукции блюд»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего часов	Профессиональные компетенции (+,)		
			ПК-1	ПК-2	ПК-3
6.1	Организация государственного контроля на предприятии общественного питания	2	+	+	
6.2	Организация внутреннего контроля за технологическим процессом и качеством готовой продукции	4	+	+	

5.6.3 Содержание дисциплины
«Контроль качества выпускаемой продукции» (6 часов)

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия
6.1	**Организация государственного контроля на предприятии общественного питания (2 часа)** Характеристика нормативных документов, обеспечивающих государственный контроль на предприятиях общественного питания. Характеристика технических документов. Характеристика национальных стандартов. Национальные стандарты в общественном питании.
6.2	**Организация внутреннего контроля за технологическим процессом и качеством готовой продукции (4 часа)** Общие требования. Контроль качества продукции. Лабораторный контроль. Роль производственной лаборатории в обеспечении качества продукции. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Контроль качества сырья для приготовления полуфабрикатов. Систематизация и сбор и анализ информации о современных методах контроля качества готовой продукции на предприятиях общественного питания

5.6.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины
«Контроль качества выпускаемой продукции»

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон РФ от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (действующая редакция)
2. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М. : Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=438480

3. Технология продукции общественного питания : учеб. и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова;Российский экономический ун-т им. Г.В. Плеханова- М. : Юрайт, 2016 - 415с.
4. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для вузов / под ред. Л.П. Липатовой - : Форум М., 2012. - 383 с.
5. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для вузов /Дунец Е.Г., Тимова М.Ю., Куликов И.А.. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с
6. Санитария и гигиена питания. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарное законодательство Российской Федерации [Текст] : учеб.-метод. пособие по проведению лекций, семинарских и практических занятий / П. Н. Безбородов. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2016. - 63 с
7. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко. -Новосибирск : НГТУ, 2012. - Ч. 1. - 183 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228765&sr=1
8. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. -Москва : Логос, 2014. - 152 с. http://biblioclub.ru/index.php? page=book_red&id=438480&sr=1.
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
10. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент В.Е. Понамарева

5.7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

5.7.1. Учебно-тематический план дисциплины
«Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего час	в том числе			Форма контроля *
			Лекции	Практич. занятия	Сам. работа	
7	**Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**	**6**	**-**	**6**	**-**	**-**
7.1	Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение	2	-	2	-	-
7.2	Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие	2	-	2	-	-
7.3	Правила подачи отдельных блюд посетителям предприятия	2	-	2	-	-

**текущий контроль и промежуточная аттестация по дисциплине не предусмотрена*

5.7.2 Матрица формирования профессиональных компетенций по дисциплине
«Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Всего часов	Профессиональные компетенции (+,)		
			ПК-1	ПК-2	ПК-3
7.1	Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение	2			+
7.2	Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие	2			+
7.3	Правила подачи отдельных блюд посетителям предприятия	2			+

5.7.3 Содержание дисциплины
«Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» (6 часов)

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия
7.1	**Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение (2 часа)** Помещения для обслуживания посетителей. Оснащение торгового зала, барной стойки, вестибюля и гардеробов. Линии для раздачи пищи и комплексных обедов. Организация работы экспедиции.
7.2	**Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие (2 часа)** Организация обслуживания потребителей с учетом требований действующей нормативной документации. Организация процесса расчета с потребителями, уборки и сервировки столов. Организация работы раздаточных, организация рабочих мест поваров-раздатчиков, кассиров.
7.3	**Правила подачи отдельных блюд посетителям предприятия (2 часа)** Правила подачи кулинарной продукции различной сложности. Правила подачи холодных блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд и десертов в современном исполнении. Современные формы подачи банкетных блюд. Разработка исследовательских проектов по улучшению и внедрению инновационных способов подачи блюд и кулинарных изделий.

5.7.4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

«Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015. – 176 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - Магистр М., 2015. - 558 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230055&sr=1
5. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- М. : Дашков и К, 2016 - 248с.
6. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко - : Троицкий мост СПб., 2012. - 205 с.
7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: уче. Пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М.: мгистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.
8. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
9. ГОСТ Р 30389 – 2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
10. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
11. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент В.Е. Понамарева