

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 23.04.2026 10:27:19

Уникальный программный ключ: fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfdb603f94388008e29877a6bcbf5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»

Факультет экономики, управления и юриспруденции

Кафедра управления и бизнес-информатики

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Г.П. Узунова

«02» февраля 2026 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства на предприятиях питания

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

Бакалавр

Для всех

форм обучения

Симферополь 2026


Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 10470 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 09.09.2020 № 59723) с изменениями и дополнениями

Программу составила Буренина Н.Б.

Рабочая программа дисциплины «Организация производства на предприятиях питания» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой



(подпись)

Д.В. Моторина

АННОТАЦИЯ	
Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
Б1.В.17	Организация производства на предприятиях питания
Цель изучения дисциплины	формирование знаний у обучающихся теоретических основ организации производства на предприятиях питания, формировать способность организовывать и контролировать производство продукции питания, обеспечивать безопасность и качества продукции и услуг
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина Б1.В.17 «Организация производства на предприятиях питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Дисциплины (модули)» учебного плана ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-5
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства</p> <p>Тема 2. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.</p> <p>Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства</p> <p>Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства</p> <p>Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства</p> <p>Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания.</p> <p>Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом.</p> <p>Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий</p> <p>Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания</p> <p>Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений</p>
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа)
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Содержание

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	6
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
5. Контроль качества освоения дисциплины	13
6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	13
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	13
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	14
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	14
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	15
11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине	15
Приложения к РПД	16

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата

Целью освоения дисциплины «Организация производства на предприятиях питания» является формирование знаний у обучающихся теоретических основ организации производства на предприятиях питания, формировать способность организовывать и контролировать производство продукции питания, обеспечивать безопасность и качества продукции и услуг

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ОПК-5.3 Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина Б1.В.17 «Организация производства на предприятиях питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Дисциплины (модули)» учебного плана ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Профиль «Руководитель предприятия питания».

Дисциплина «Организация производства на предприятиях питания» изучается обучающимися очной формы обучения в 7 семестре и очно-заочной формы обучения в 6 семестре.

При изучении данной дисциплины обучающийся использует знания, умения и навыки, которые сформированы в процессе изучения предшествующих дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.), 72 академических часа.

**3.1. Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах)
Для очной формы обучения**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы, 72 часа

Объём дисциплины	Всего
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа	30
Аудиторная работа (всего):	30
Лекции	20
Семинары, практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	42
Курсовая работа	-
Зачет	+
Экзамен	-

Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 72 часа

Объём дисциплины	Всего
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа	20
Аудиторная работа (всего):	20
Лекции	14
Семинары, практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся	52
Курсовая работа	-
Зачет	+
Экзамен	-

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

4.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ темы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
		ОФО	ОЗФО	Контактная работа				Внеаудит. работа	
				Лекции		Практические		Самост. работа	
				ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО
1.	Основы организации предприятий	6	6	2	2	2	-	4	4

	ресторанного хозяйства								
2.	Основы рациональной организации труда на предприятиях питания	8	8	2	2	-	-	4	6
3.	Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства	6	6	2	-	-	-	4	4
4.	Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства	8	8	2	2	2	2	4	6
5.	Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства	6	6	2	2	2		4	8
6.	Основы организация производства на предприятиях питания.	8	8	2	-	-	-	4	6
7.	Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом.	8	8	2	-	2	2	4	6
8	Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	6	6	2	2	-	-	4	4
9	Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	8	8	2	2	2	2	4	4
10	Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	8	8	2	2	-	-	6	4
	Всего по дисциплине	72	72	20	14	10	6	42	52

4.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства

Организация предприятий ресторанного хозяйства предполагает создание условий для эффективного обслуживания гостей и рационального использования ресурсов. Основное внимание уделяется выбору типа предприятия, его специализации и формату обслуживания. Важным элементом является разработка структуры управления, обеспечивающей четкое распределение обязанностей. Также учитываются санитарные нормы, требования к оборудованию и планировке помещений. Организация должна быть направлена на повышение качества обслуживания и конкурентоспособности. В итоге предприятие становится устойчивой системой, способной адаптироваться к изменениям рынка.

Тема 2. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.

Рациональная организация труда обеспечивает высокую производительность и снижение затрат на обслуживание. Она включает правильное распределение функций между персоналом и оптимизацию рабочих процессов. Важным аспектом является использование современных технологий и оборудования, сокращающих время выполнения операций. Организация труда предполагает создание безопасных и комфортных условий для работников. Также учитывается система мотивации и контроля

качества работы. Итогом становится повышение эффективности предприятия и удовлетворенность как сотрудников, так и клиентов.

Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства

Оперативное планирование направлено на обеспечение бесперебойной работы предприятия в краткосрочном периоде. Оно включает составление графиков производства, расчет потребности в сырье и персонале. Важным элементом является прогнозирование спроса и адаптация меню под текущие условия. Планирование позволяет избежать перебоев в снабжении и перегрузки персонала. Оно также способствует рациональному использованию складских запасов и снижению издержек. В результате предприятие достигает стабильности и высокой степени удовлетворения потребителей.

Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства

Складское хозяйство обеспечивает хранение и учет продуктов, материалов и инвентаря. Важным элементом является соблюдение условий хранения, предотвращающих порчу и потери. Тарное хозяйство отвечает за правильное использование и учет упаковки, посуды и контейнеров. Транспортное хозяйство организует доставку сырья и готовой продукции, обеспечивая своевременность и сохранность. Все три направления взаимосвязаны и требуют четкой координации. Их эффективная организация снижает затраты и повышает надежность работы предприятия.

Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства

Снабжение предприятий питания включает поиск надежных поставщиков и заключение договоров на поставку сырья. Оно предполагает контроль качества поступающих продуктов и их соответствие стандартам. Важным элементом является планирование объемов закупок с учетом сезонности и спроса. Снабжение должно быть экономически выгодным и устойчивым, исключая перебои. Также учитывается логистика доставки и взаимодействие с транспортными компаниями. В результате предприятие получает стабильное обеспечение ресурсами для бесперебойной работы.

Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания

Организация производства на предприятиях питания направлена на обеспечение бесперебойного выпуска продукции высокого качества. Она включает разработку технологических процессов, подбор оборудования и рациональное размещение рабочих мест. Важным элементом является соблюдение санитарных норм и правил безопасности. Производство должно быть организовано так, чтобы минимизировать потери времени и ресурсов. Также учитывается контроль качества на всех этапах приготовления блюд. В результате предприятие достигает стабильности и удовлетворенности потребителей.

Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом

Цеха по производству полуфабрикатов обеспечивают подготовку сырья для дальнейшего использования в других подразделениях. Их работа направлена на сокращение времени приготовления блюд и повышение эффективности. Цехи с полным производственным циклом выполняют все этапы — от обработки сырья до выпуска готовой продукции. Важным элементом является четкая координация между подразделениями и соблюдение технологической последовательности. Организация работы предполагает использование современного оборудования и рациональное

распределение обязанностей. Это позволяет обеспечить высокое качество продукции и разнообразие ассортимента.

Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий

Цеха, работающие на полуфабрикатах, ориентированы на ускорение процесса приготовления и снижение трудозатрат. Они используют заранее подготовленные продукты, что позволяет быстрее обслуживать клиентов. Цехи, работающие на кулинарных изделиях и готовых блюдах, обеспечивают выпуск продукции для непосредственного потребления. Особое значение имеет организация цехов по доведению полуфабрикатов до готовности, где важна точность и соблюдение рецептов. В таких подразделениях акцент делается на контроль качества и сохранение вкусовых характеристик. Итогом является быстрое и качественное обслуживание потребителей.

Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания

Универсальные цехи выполняют широкий спектр операций и обеспечивают гибкость производства. Они позволяют адаптироваться к изменению спроса и разнообразию меню. Специализированные цехи ориентированы на выпуск определенных видов продукции, например кондитерских или мясных изделий. Их организация предполагает использование специализированного оборудования и технологий. Важным элементом является четкое распределение функций и контроль качества. Совместная работа универсальных и специализированных цехов обеспечивает устойчивость и эффективность предприятия.

Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений

Раздаточные помещения предназначены для выдачи готовых блюд и обслуживания гостей. Их организация должна обеспечивать удобство и скорость обслуживания. Вспомогательные помещения включают моечные, гардеробные и другие зоны, обеспечивающие работу основного производства. Важным элементом является рациональное размещение оборудования и соблюдение санитарных норм. Организация этих помещений способствует созданию комфортных условий для персонала и клиентов. В итоге предприятие достигает высокого уровня обслуживания и оптимальной работы всех подразделений.

4.3. Содержание практических занятий (очная форма обучения)

Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства

- 1) Какие типы предприятий ресторанного хозяйства существуют и чем они отличаются?
- 2) Как определяется специализация предприятия питания?
- 3) Какие факторы влияют на выбор формата обслуживания гостей?
- 4) В чем заключается роль структуры управления в организации предприятия?
- 5) Какие санитарные нормы необходимо учитывать при организации предприятия питания?
- 6) Как организация влияет на конкурентоспособность предприятия ресторанного хозяйства?

Тема 2. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.

- 1) Что понимается под рациональной организацией труда?
- 2) Как распределяются функции между персоналом предприятия питания?
- 3) Какие методы позволяют повысить производительность труда?
- 4) Как современные технологии влияют на организацию труда?
- 5) Какие условия необходимо создать для безопасной работы сотрудников?
- 6) Как система мотивации влияет на эффективность труда?

Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятии ресторанного хозяйства

- 1) Что включает в себя оперативное планирование на предприятии питания?
- 2) Как составляются графики производства и обслуживания?
- 3) Почему важно прогнозировать спрос при планировании?
- 4) Как оперативное планирование влияет на использование складских запасов?
- 5) Какие методы позволяют снизить издержки при планировании?
- 6) В чем заключается роль оперативного планирования для стабильности работы предприятия?

Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства

- 1) Каковы основные задачи складского хозяйства?
- 2) Какие условия хранения необходимо соблюдать для предотвращения порчи продуктов?
- 3) В чем заключается роль тарного хозяйства?
- 4) Как организуется транспортное хозяйство на предприятии питания?
- 5) Почему важна координация между складским, тарным и транспортным хозяйством?
- 6) Как эффективная организация этих подразделений влияет на затраты предприятия?

Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства

- 1) Какие этапы включает процесс снабжения предприятия питания?
- 2) Как осуществляется выбор поставщиков и заключение договоров?
- 3) Какие требования предъявляются к качеству поступающих продуктов?
- 4) Как планируются объемы закупок с учетом сезонности?
- 5) В чем заключается роль логистики в организации снабжения?
- 6) Как организация снабжения влияет на бесперебойность работы предприятия?

Тема 6. Основы организации производства на предприятиях питания.

- 1) Какие основные задачи решает организация производства на предприятиях питания?
- 2) Каковы принципы рационального размещения оборудования в производственных помещениях?
- 3) Почему важно соблюдать санитарные нормы при организации производства?
- 4) Какие факторы влияют на эффективность производственного процесса?
- 5) Как осуществляется контроль качества на разных этапах производства?
- 6) В чем заключается роль технологической документации в организации производства?

Тема 7. Организация работы цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом.

- 1) Какова основная цель работы цехов по производству полуфабрикатов?
- 2) Чем отличается организация работы цехов с полным производственным циклом от специализированных цехов?
- 3) Какие преимущества дает использование полуфабрикатов в производстве?
- 4) Как обеспечивается координация между цехами при полном цикле производства?

<p>5) Какие виды оборудования применяются в цехах по производству полуфабрикатов?</p> <p>6) Как организация работы цехов влияет на ассортимент выпускаемой продукции?</p>
<p>Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий</p> <p>1) В чем особенности организации работы цехов, использующих полуфабрикаты?</p> <p>2) Какие задачи решают цехи по доведению полуфабрикатов до готовности?</p> <p>3) Как обеспечивается контроль качества готовых блюд в таких цехах?</p> <p>4) Какие преимущества дает использование готовых кулинарных изделий в производстве?</p> <p>5) Как рационально распределяются обязанности персонала в цехах по доведению продукции до готовности?</p> <p>6) В чем заключается значение соблюдения рецептур и технологических карт?</p>
<p>Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания</p> <p>1) Чем отличаются универсальные цехи от специализированных?</p> <p>2) Какие преимущества дает организация универсальных цехов?</p> <p>3) В каких случаях целесообразно создавать специализированные цехи?</p> <p>4) Как распределяются функции между универсальными и специализированными цехами?</p> <p>5) Какие виды продукции чаще всего выпускаются в специализированных цехах?</p> <p>6) Как организация цехов влияет на гибкость и устойчивость предприятия?</p>
<p>Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений</p> <p>1) Какова основная функция раздаточных помещений на предприятии питания?</p> <p>2) Какие требования предъявляются к организации вспомогательных помещений?</p> <p>3) Как рациональное размещение оборудования влияет на работу раздаточных?</p> <p>4) Какие санитарные нормы необходимо соблюдать в моечных и гардеробных помещениях?</p> <p>5) Как организация вспомогательных помещений влияет на эффективность работы персонала?</p> <p>6) В чем заключается значение раздаточных помещений для качества обслуживания гостей?</p>

4.4. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства</p> <p>1) Какие типы предприятий ресторанного хозяйства существуют и чем они отличаются?</p> <p>2) Как определяется специализация предприятия питания?</p> <p>3) Какие факторы влияют на выбор формата обслуживания гостей?</p> <p>4) В чем заключается роль структуры управления в организации предприятия?</p>
<p>Тема 2. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания</p> <p>1) Что понимается под рациональной организацией труда?</p> <p>2) Как распределяются функции между персоналом предприятия питания?</p> <p>3) Какие методы позволяют повысить производительность труда?</p> <p>4) Как современные технологии влияют на организацию труда?</p>
<p>Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства</p> <p>1) Что включает в себя оперативное планирование на предприятии питания?</p> <p>2) Как составляются графики производства и обслуживания?</p>

<p>3) Почему важно прогнозировать спрос при планировании?</p> <p>4) Как оперативное планирование влияет на использование складских запасов?</p>
<p>Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства</p> <p>1) Каковы основные задачи складского хозяйства?</p> <p>2) Какие условия хранения необходимо соблюдать для предотвращения порчи продуктов?</p> <p>3) В чем заключается роль тарного хозяйства?</p> <p>4) Как организуется транспортное хозяйство на предприятии питания?</p>
<p>Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства</p> <p>1) Какие этапы включает процесс снабжения предприятия питания?</p> <p>2) Как осуществляется выбор поставщиков и заключение договоров?</p> <p>3) Какие требования предъявляются к качеству поступающих продуктов?</p> <p>4) Как планируются объемы закупок с учетом сезонности?</p>
<p>Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания</p> <p>1) Какие основные задачи решает организация производства на предприятиях питания?</p> <p>2) Каковы принципы рационального размещения оборудования в производственных помещениях?</p> <p>3) Почему важно соблюдать санитарные нормы при организации производства?</p> <p>4) Какие факторы влияют на эффективность производственного процесса?</p>
<p>Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом</p> <p>1) Какова основная цель работы цехов по производству полуфабрикатов?</p> <p>2) Чем отличается организация работы цехов с полным производственным циклом от специализированных цехов?</p> <p>3) Какие преимущества дает использование полуфабрикатов в производстве?</p> <p>4) Как обеспечивается координация между цехами при полном цикле производства?</p>
<p>Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий</p> <p>1) В чем особенности организации работы цехов, использующих полуфабрикаты?</p> <p>2) Какие задачи решают цехи по доведению полуфабрикатов до готовности?</p> <p>3) Как обеспечивается контроль качества готовых блюд в таких цехах?</p> <p>4) Какие преимущества дает использование готовых кулинарных изделий в производстве?</p>
<p>Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания</p> <p>1) Чем отличаются универсальные цехи от специализированных?</p> <p>2) Какие преимущества дает организация универсальных цехов?</p> <p>3) В каких случаях целесообразно создавать специализированные цехи?</p> <p>4) Как распределяются функции между универсальными и специализированными цехами?</p>
<p>Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений</p> <p>1) Какова основная функция раздаточных помещений на предприятии питания?</p> <p>2) Какие требования предъявляются к организации вспомогательных помещений?</p> <p>3) Как рациональное размещение оборудования влияет на работу раздаточных?</p> <p>4) Какие санитарные нормы необходимо соблюдать в моечных и гардеробных помещениях?</p>

5. Контроль качества освоения дисциплины

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет. Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

1. Управление предприятиями сферы услуг общественного питания : учебник / Г. И. Андрияшченко, Т. М. Гриднева, Н. Б. Гусарева [и др.] ; под редакцией А. А. Степанова. — 2-е изд. — Москва : Научный консультант, 2024. — 246 с. — ISBN 978-5-907084-47-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/140405.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Управление предприятиями сферы услуг общественного питания : учебник / Г. И. Андрияшченко, Т. М. Гриднева, Н. Б. Гусарева [и др.] ; под редакцией А. А. Степанова. — 2-е изд. — Москва : Научный консультант, 2024. — 246 с. — ISBN 978-5-907084-47-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/140405.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Коростелева, О. Н. Экономика предприятий общественного питания : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания / О. Н. Коростелева, А. А. Кузьмицкая. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2024. — 89 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147616.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / составители А. Н. Волостнова, С. В. Китаевская, Н. К. Романова. — Казань : Издательство КНИТУ, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-7882-3296-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147877.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) дополнительная литература:

4. Димитриев, А. Д. Основы физиологии питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 230 с. — ISBN 978-5-4497-4773-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/154502.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-3886-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/145154.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

1. Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. – URL: <http://www.garant.ru> – Текст: электронный.
2. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> – Текст: электронный.
3. Научный журнал «Молодой ученый» : официальный сайт. - URL: <https://moluch.ru/> - Текст: электронный
4. Российский журнал менеджмента : официальный сайт. - URL: <https://rjm.spbu.ru/> - Текст: электронный
5. Управление Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и г. Севастополю : официальный сайт. - URL: <https://crimea.gks.ru/> - Текст: электронный

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При проведении лекций, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работе обучающихся применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения обучающихся в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и обучающиеся) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

- творческое задание. Выполнение творческих заданий требует от обучающегося воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода;

- групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

В ходе освоения дисциплины при проведении контактных занятий используются следующие формы обучения, способствующие формированию компетенций: лекции-дискуссии; кейс-метод; решение задач; ситуационный анализ; обсуждение рефератов и докладов; разработка групповых проектов; встречи с представителями государственных и общественных организаций.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

*программы, обеспечивающие доступ в сеть «Интернет» (например, «Google chrome»);

*программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);

*программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Производственно-учебная лаборатория

Оборудование лаборатории:

Весы технические; миксер;блендер настольный;кофемолка;посуда и приборы;производственные столы;мясорубка;стелаж производственный; взбивальная машина;шейкер лабораторный;холодильный шкаф.

Технические средства обучения: компьютер или ноутбук с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска и проектор, либо проектор и экран.