

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 05.05.2025 16:37:54
Уникальный идентификационный ключ:
f2f55155d93070e111734093e1db26bb603c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт Технологический
Кафедра технологии хранения и переработки плодоовощной и
растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического
института



И.А. Бакин
2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из
растительного сырья

Курс 3
Семестр 6

Форма обучения: очная
Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

Разработчик (и): Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

[Подпись]
(подпись)

Рецензент: Красуля Ольга Николаевна, д.т.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки продукции животноводства [Подпись]

«26» 08 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Программа обсуждена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции протокол № 1 от «26» августа 2025 г.

И.о. зав. кафедрой Нугманов А.Х.-Х., д.т.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

[Подпись]
(подпись)
«26» 08 2025г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Протокол № 2

[Подпись]
«28» 08 2025г.

И.о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор [Подпись]

«26» 08 2025г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ / [Подпись]

[Подпись]
«26» 08 2025г.
(подпись)

АННОТАЦИЯ

Содержание

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА.....	9
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
6.1. Обязанности руководителя учебной дисциплины.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
6.2.1. Общие требования охраны труда.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
7.2. Правила оформления и ведения дневника.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
8.1. Основная литература.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
8.2. Дополнительная литература.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
1. HTTP://WWW.ELIVRARY.RU/ - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (ОТКРЫТЫЙ ДОСТУП).....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
2. HTTP://WWW.EDU.RU/ - РОССИЙСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ПОРТАЛ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
3. HTTPS://SCHOLAR.GOOGLE.COM/ - АКАДЕМИЯ GOOGLE.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ).....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
11. ПРИЛОЖЕНИЯ	

рабочей программы Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, Направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья Направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья

Курс: 3

Семестр: 6

Цель освоения дисциплины Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретении умений и навыков в области технологии продуктов общественного питания.

Задачи дисциплины:

- знать нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
- изучить требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- изучить требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- разработать рациональную организацию труда на рабочих местах;
- разработать правила внутреннего трудового распорядка;

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в Блок 1. учебного плана по направлению подготовки Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: (ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-2.1; ПКдпо-2.2; ПКдпо-2.3).

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина предусматривает изучение нормативной, технологической документации для производства общественного питания, характеристика предприятий общественного питания, особенности снабжения предприятий питания, организация производства предприятий общественного питания, организация обслуживания посетителей, основных стадий производства.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 ч/3 зач. ед.
Промежуточный контроль: зачет с оценкой.

питания из растительного сырья», «Искусственный интеллект в производстве продуктов питания», «Технология пряноароматического сырья и специй» и других дисциплин вариативной части.

Особенностью дисциплины является ее практическая направленность, на подготовку бакалавров к профессиональной деятельности на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Рабочая программа дисциплины Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представленные в таблице 1.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства продукции общественного питания, а именно знать особенности снабжения предприятий питания, организация производства, особенностей общественного питания, организация обслуживания посетителей, основных стадий производства. Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций (ПКдо-1.1; ПКдо-1.2; ПКдо-1.3; ПКдо-2.1; ПКдо-2.2; ПКдо-2.3) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; Направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания входит в Блок 1 учебного плана по направлению подготовки направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль): Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья.

Дисциплина Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания реализуется в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологиям продуктов питания из растительного сырья», 22.005 «Специалист по технологиям продукции и организации общественного питания», ОПОП ВО и Учебного плана по направлению Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; Направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Выполнение работ по должности помощника пекаря» являются: «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «История бродильных производств и виноделия/История хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», Микробиология, Введение в технологию продуктов питания, Технология функциональных продуктов питания из растительного сырья, Методы и средства измерений, Организация технологического потока, Инновационное развитие техники пищевых технологий, Процессы и аппараты пищевых производств, Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, Пищевая микробиология, Товароведение растительного сырья и продуктов его переработки.

Дисциплина Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Экономика предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья», «Управление предприятием по производству продуктов

Таблица 1

Требования к результатам освоения по программе дисциплины

Журнал	Код учебной дисциплины	Содержание компетенции (детальнее)	Индикаторы компетенций	Знать	Уметь	Владеть
ПКло-1	Организовать производство продукции общественного питания и интенсификация специализированных пищевых продуктов	ПКло-1.1. расчитывает показатели производства продукции общественного питания, организует выполнение технологических операций и лабораторные исследования сырья, сырья полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	ПКло-1.2. контролирует технологический процесс производства продукции общественного питания, используя соответствующие методы	ПКло-1.3. знает технологии производства и организации производства в технологических процессах общественного питания, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технологического и лабораторного контроля	расчитывает показатели производства продукции общественного питания, организует выполнение технологических операций и лабораторные исследования сырья, сырья полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	решает показатели качества, организует производство продукции общественного питания, контролирует технологический процесс производства продукции общественного питания, используя соответствующие методы
2	ПКло-2	Технологическое обеспечение производства массового питания и интенсификация	ПКло-2.1. определяет параметры, подлежащие контролю и регулированию, технологические режимы	определять технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию, технологические режимы	определять технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию, технологические режимы	обеспечивает

системы, программных пакетов, программ, продуктов	технологические режимы производства продукции общественного питания	применение продукции общественного питания	обеспечение производства продукции общественного питания	качественные режимы производства продукции общественного питания
	ПКло-2.1. знает виды и назначение показателей готовой продукции, основные технологические процессы, нормативно-техническую документацию, порядок расчета рецептур общественного питания	ПКло-2.2. знает виды и назначение показателей сырых, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы, нормативно-техническую документацию, порядок расчета рецептур общественного питания	ПКло-2.3. знает виды и назначение показателей сырых, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы, нормативно-техническую документацию, порядок расчета рецептур общественного питания	качественные режимы производства продукции общественного питания

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Таблица 2
Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	В т.ч. по семестрам
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа	64,25	64,25
Аудиторная работа		
в том числе:		
лекции (Л)	32	32
практические занятия (ПЗ)	32/4	32/4
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СРС)	43,75	43,75
в том числе:		
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и семинарским занятиям и т.д.)	34,75	34,75
Подготовка к зачету	9	9
Форумы промежуточного контроля – зачет		Зачет

* в том числе практическая подготовка (см. учебный план)

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов дисциплины (укрупненно)	Тематический план учебной дисциплины				Всего	Аудиторная работа			Всего аудиторная работа СР
	Л	ПЗ/С всего/*	ЛР	ПКР		ЛР	ПКР	СР	
Раздел 1 Введение	6	6			20	6	6		8
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	6	6			20	6	6		8
Раздел 3 Организация производства предприятий общественного питания	10	10			30	10	10		10
Раздел 4 Организация обслуживания посетителей	10	10			28,75	10	10		8,75

Контактная промежуточная работа на контроле (КРА)	на	0,25			0,25
Подготовка к зачету	9				9
Всего за 6 семестр	108	32	32	32	43,75
Итого по дисциплине	108	32	32	32	43,75

* в том числе практическая подготовка

Раздел 1 Введение

Тема 1 Общественное питание в современных условиях

- 1 Основные направления развития общественного питания
- 2 Нормативная база СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ХАССП

Тема 2 Классификация предприятий общественного питания.

Особенности деятельности

- 1 Характеристика предприятий общественного питания.
- 2 Классификация, типы, принципы размещения.
- 3 Уровень и виды услуг, состав и планировка ПОП

Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Тема 1 Организация снабжения

- 1 Источники снабжения Составление заявок на сырье,
- 2 Выбор поставщиков. Заключение договоров
- 3 Количественная и качественная приемка продуктов на склад.

Тема 2 Правила хранения продуктов.

1 Организация складской группы помещений. Материально-техническое снабжение ПОП.

2 Состав и характеристика охлаждаемого блока хранения скоропортящегося сырья. Хранение и отпуск продуктов.

3. Состав, характеристика, оснащение неохлаждаемых складских помещений. Хранение и отпуск продуктов.

Раздел 3 Организация производства предприятий общественного питания

Тема 1 Оперативное планирование производства и технологическая документация.

1 Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.

2 Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.

3 Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.

4 Оперативный контроль за работой производства.

5 Нормативная документация предприятий общественного питания.

Тема 2 Организация производственных помещений

1 Производственная структура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

2 Организация работы овощного цеха.

- 3 Организация работы мясного цеха.
- 4 Организация работы рыбного цеха.
- 5 Особенности работы мясо-рыбного цеха.
- 6 Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.
- 7 Организация работы цеха обработки зелени.
- 8 Организация работы горячего цеха.
- 9 Организация работы холодного цеха.
- 10 Организация работы кулинарного цеха

Тема 3 Организация вспомогательных помещений производства

- 1 Организация работ раздаточной и моечной.
- 2 Правила хранения и отпуска готовой продукции.
- 3 Снабжение рабочих мест сырьем, инструментами, спецодеждой.

Раздел 4 Организация обслуживания посетителей

Тема 1 Потребительский спрос и его изучение.

- 1 Характеристика помещений для обслуживания потребителей: состав, размещение, требования.
 - 2 Оборудование и оформление залов.
- Тема 2** Формы обслуживания посетителей.
- 1 Формы обслуживания посетителей виды, характеристика.
 - 2 Классификация и назначение столовой посуды и приборов.
 - 3 Сервировка столов

4.3 Лекции/лабораторные/практические/занятия

Таблица 4
Содержание лекций/ /практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ и название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов из них практическая подготовка
Раздел 1 Введение					
1	Тема 1 Общественное питание в современных условиях	Лекция 1 Основные направления общественного питания	ПКДпо-1.1; ПКДпо-1.2; ПКДпо-1.3; ПКДпо-2.1; ПКДпо-2.2; ПКДпо-2.3	-	2
2		Практическое занятие 1.2,3 Работа с нормативной документацией	ПКДпо-1.1; ПКДпо-1.2; ПКДпо-1.3; ПКДпо-2.1; ПКДпо-2.2; ПКДпо-2.3	защита практической работы	6

3	Тема 2 Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	Лекция 2 Характеристика предприятий общественного питания. Лекция 3 Уровень и виды услуг, состав и планировка ПОП	ПКДпо-1.1; ПКДпо-1.2; ПКДпо-1.3; ПКДпо-2.1; ПКДпо-2.2; ПКДпо-2.3 ПКДпо-1.1; ПКДпо-1.2; ПКДпо-1.3; ПКДпо-2.1; ПКДпо-2.2; ПКДпо-2.3	-	2
4					2
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания					
6	Тема 1 Организация снабжения	Лекция 4 Источники снабжения ПОП	ПКДпо-1.1; ПКДпо-1.2; ПКДпо-1.3; ПКДпо-2.1; ПКДпо-2.2; ПКДпо-2.3	-	2
7		Практическое занятие 4,5,6 Расчет складской группы помещений	ПКДпо-1.1; ПКДпо-1.2; ПКДпо-1.3; ПКДпо-2.1; ПКДпо-2.2; ПКДпо-2.3	защита практической работы	6
	Тема 2 Правила хранения продуктов	Лекция 5,6 Организация складской группы помещений.	ПКДпо-1.1; ПКДпо-1.2; ПКДпо-1.3; ПКДпо-2.1; ПКДпо-2.2; ПКДпо-2.3	-	4
Раздел 3 Организация производства предприятий общественного питания					
8	Тема 1 Оперативное планирование производства и технологическая документация.	Лекция 7 Оперативное планирование работы производства	ПКДпо-1.1; ПКДпо-1.2; ПКДпо-1.3; ПКДпо-2.1; ПКДпо-2.2; ПКДпо-2.3	-	2
9		Лекция 8 Нормативная документация предприятий общественного питания	ПКДпо-1.1; ПКДпо-1.2; ПКДпо-1.3; ПКДпо-2.1; ПКДпо-2.2; ПКДпо-2.3	-	2
10	Тема 2 Организация производственных помещений	Лекция 9,10 Производственная структура и ее характеристика. Основные требования к созданию оптимальных условий	ПКДпо-1.1; ПКДпо-1.2; ПКДпо-1.3; ПКДпо-2.1; ПКДпо-2.2; ПКДпо-2.3	-	4

	оборудования для банкета	
--	--------------------------	--

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины		Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	
№ п/п	Название раздела, темы	Тема 1	Тема 2
1.	Требовательский спрос и его требования. Оборудование и оформление залов. (ПКдло-1.1; ПКдло-1.2; ПКдло-1.3; ПКдло-2.1; ПКдло-2.2; ПКдло-2.3).	Организация обслуживания посетителей Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. (ПКдло-1.1; ПКдло-1.2; ПКдло-1.3; ПКдло-2.1; ПКдло-2.2; ПКдло-2.3).	Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. (ПКдло-1.1; ПКдло-1.2; ПКдло-1.3; ПКдло-2.1; ПКдло-2.2; ПКдло-2.3).
2	Формы обслуживания посетителей	Формы обслуживания посетителей	Формы обслуживания посетителей

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	
№ л/п	Тема и форма занятия	Классификация и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов	Практическое занятие
1.	Тема 1	Классификация и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов	Практическое занятие

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. Основные направления развития общественного питания.
2. Направления научно-технического прогресса в общественном питании.
3. Особенности производственно-торговой деятельности ПОП.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Характеристика типов предприятий общественного питания.
6. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
7. Источники снабжения и поставщики ПОП.
8. Организация снабжения. Формы и службы доставки продуктов.
9. Приемка продовольственных товаров.
10. Материально-техническое снабжение ПОП.
11. Организация работы складских помещений и требования к ним.
12. Хранение и отпуск продуктов.

№	Тема	Содержание	Формы	Экспертная оценка
11	Труда.	Практическое занятие 7,8 Составление штатного расписания (повар, официант, бармен, технолог). Разработка графиков работы персонала. Изучение организации рабочих мест и трудовых процессов.	ПКдло-1.1; ПКдло-1.2; ПКдло-1.3; ПКдло-2.1; ПКдло-2.2; ПКдло-2.3	4
12	11	Практическое занятие 9,10, 11 Анализ производственной группы помещений согласно заданию	ПКдло-1.1; ПКдло-1.2; ПКдло-1.3; ПКдло-2.1; ПКдло-2.2; ПКдло-2.3	6
13	Тема 3 Организация вспомогательных помещений производства	Лекция 11 Организация работ раздаточной и моечной	ПКдло-1.1; ПКдло-1.2; ПКдло-1.3; ПКдло-2.1; ПКдло-2.2; ПКдло-2.3	2
Раздел 4 Организация обслуживания посетителей				
14	Тема 1 Потребительский спрос и его изучение	Лекция 12,13 Характеристика помещений для обслуживания посетителей	ПКдло-1.1; ПКдло-1.2; ПКдло-1.3; ПКдло-2.1; ПКдло-2.2; ПКдло-2.3	4
15	12,13	Практическое занятие 12,13 Расчет площади обеденного зала, интерьера согласно концепции предприятия	ПКдло-1.1; ПКдло-1.2; ПКдло-1.3; ПКдло-2.1; ПКдло-2.2; ПКдло-2.3	4
16	Тема 2 Формы обслуживания посетителей	Лекция 14, 15, 16 Классификация и назначение столовой посуды и приборов	ПКдло-1.1; ПКдло-1.2; ПКдло-1.3; ПКдло-2.1; ПКдло-2.2; ПКдло-2.3	6
17	14,16	Практическое занятие 14, 15,16 Составление меню и расчет столовой посуды, приборов и вспомогательного	ПКдло-1.1; ПКдло-1.2; ПКдло-1.3; ПКдло-2.1; ПКдло-2.2; ПКдло-2.3	6

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Зачет	Оценку «зачет» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы или студент, в основном сформировавший практические навыки, или студент частично с проблемами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал. Обязательным условием получения оценки «зачтено» является правильный ответ на контрольные вопросы, выносимые на промежуточную аттестацию (зачет)
Не зачет	Оценку «не зачет» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Ответивший неверно на вопросы, выносимые на промежуточную аттестацию (зачет)

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература

1. Маторникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маторникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 196 с. — ISBN 978-5-507-55988-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/504415> (дата обращения: 12.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Куракин, М. С. Технологический контроль на предприятиях питания : учебное пособие / М. С. Куракин, Н. Г. Костина. — Кемерово : КемГУ, 2024. — 107 с. — ISBN 978-5-8353-3276-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495518> (дата обращения: 12.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зорина, И. Г. Основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля : учебное пособие для вузов / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, С. Б. Легошина. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 416 с. — ISBN 978-5-507-51412-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447173> (дата обращения: 12.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Организация тарного хозяйства.
14. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
15. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
16. Виды меню.
17. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.
18. Оперативный контроль за работой производства.
19. Оперативная документация предприятий общественного питания.
20. Производственная структура и ее характеристики.
21. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.
22. Организация рабочих мест.
23. Организация работы овощного цеха.
24. Организация работы мясного цеха.
25. Организация работы птицеполезного цеха.
26. Организация работы рыбного цеха.
27. Особенности работы мясо-рыбного цеха.
28. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.
29. Организация работы цеха обработки зелени.
30. Организация работы горячего цеха.
31. Организация работы холодного цеха.
32. Организация работы кулинарного цеха.
33. Организация работы цеха мучных изделий.
34. Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП.
35. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
36. Организация работы экспедиции.
37. Организация работы моечной кухонной посуды.
38. Организация работы хлебоборозки.
39. Организация работы раздач.
40. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация брокеража.
41. Содержание и значение рациональной организации труда.
42. Основные задачи рациональной организации труда.
43. Основные направления рациональной организации труда.
44. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.
45. Сущность и задачи нормирования труда.
46. Методы нормирования труда.
47. Классификация затрат рабочего времени.
48. Методы изучения затрат рабочего времени.
49. Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждение.
50. Определение численности работников на предприятии общественного питания.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 8

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебный корпус №1, Эллинг	линии по производству сушеной и быстрозамороженной продукции - машины для очистки, измельчения плодовоовощного сырья, бланширователь, скороморозильный аппарат, сушильные шкафы, упаковочная машина-полуавтомат, для производства плодовоовощных консервов - автоклав периодического действия.
Корпус №25, ауд. №8: для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	Баня водичная 6-местная. Весы компактные, Дистиллятор, Калориметр КФК-2, №551450, 1 шт., Прешизонные весы, Рефрактометр ИРФ-470, Спектрофотометр, Центрифуга ОПН-8, Шкаф вытяжной, Шкаф ламинарный, Шкаф сушильный LDD-250N, Микроскоп Primo, Комплект учебный 2-мест, Доска аудиторная, №552064, 1 шт.
Корпус №25, лаборатория	Производительные столы, моечные ванны, пароконвектомат, расстоечный шкаф, тестомесильная машина, раскаточная машина, холодильный шкаф, прессовальщик
Библиотека	Читальный зал

10 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Б1.В.02 Организация производства на предприятиях общественного питания является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание лекционных и практических занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания воспользуйтесь списком литературы, интернет-источниками.

7.1 Дополнительная литература

1. Крылова, Л. В. Организация обслуживания на предприятиях питания : учебное пособие / Л. В. Крылова, В. В. Дыбок. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 194 с. — ISBN 978-5-00258-298-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/481832> (дата обращения: 12.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.»

2. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52093-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/467798> (дата обращения: 12.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3. Зимняков, В. М. Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности : методические указания / В. М. Зимняков. — Пенза : ПГАУ, 2025. — 130 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495113> (дата обращения: 12.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. <http://www.eLibrary.ru>-научная электронная библиотека (открытый доступ)
2. <https://cyberleninka.ru>- научная электронная библиотека (открытый доступ)
3. <http://www.codexalimentarius.net>-«Codex Alimentarius» (открытый доступ)
4. [Catalog.iot.ru](http://www.catalog.iot.ru)-каталог образовательных ресурсов сети Интернет

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания ОПОП ВО по направлению Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (квалификация выпускника - бакалавр)

Красулей Ольгой Николаевной, д.т.н., профессором, (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания ОПОП ВО по направлению Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре Техниологии хранения и переработки плодовоошной и растениеводческой продукции, разработчик – Нугманов А.Х., д.т.н., проф.

Рассмотрев представленные на рецензирование материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предлагаемая рабочая программа дисциплины Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.
2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению - дисциплина относится к части учебного цикла, формируемой участниками образовательных отношений.
3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.
4. В соответствии с Программой за дисциплиной Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания закреплено 2 компетенции. Дисциплина Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знаний, умений, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.
5. Общая трудоёмкость дисциплины Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания составляет 3 зачётных единицы (108 часа).
6. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросах исключения дублирования в содержании дисциплины соответствует действительности. Дисциплина Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и возможность дублирования в содержании отсутствует.
7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.
8. Программа дисциплины Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания предполагает практическое занятие в интерактивной форме.
9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников,

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на лабораторном практикуме и семинарских занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий.

Текущий контроль успеваемости студентов целесообразно проводить путем устного опроса. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных, лабораторных и практических занятиях.

Программу разработал(и):

Нугманов А.Х.Х., д.т.н., профессор



(подпись)

содержащимся во ФГОС ВО направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

10. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления и участие в дискуссиях, защита лабораторных работ и участие в аудиторных заданиях), *соответствуют* специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что *соответствует* статусу дисциплины, как дисциплины части учебного цикла, формируемой участниками образовательных отношений, - Б1 ФГОС ВО направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Формы оценки знаний, представленные в Программе, *соответствуют* специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

11 Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой - 3 источника (базовый учебник), дополнительной литературой – 3 наименования, интернет-ресурсы - 3 источника и *соответствуют* требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

12 Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

13 Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенного рецензирования можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины Б1.В.02.02 Организация производства на предприятиях общественного питания ОПОП ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья (квалификация выпускника - бакалавр), разработанная Нугмановым А.Х, д.т.н., проф. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Красуля О.Н. д.т.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

 « 26 » 08 2025 г.