МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета прикладной биотехнологии и инженерии

_____ Коротков В.Г.
(подпись, расшифровка подписи)

"24" апреля 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ОД.13 Организация производства на предприятиях общественного питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы
Программа академического бакалавриата

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Оренбург 2014

Рабочая программа дисциплины «*Б.1.В.ОД.13 Организация производства на предприятиях общественного питания***» /сост. П.В.Медведев - Оренбург: ОГУ, 2014**

Рабочая программа предназначена студентам очной формы обучения по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

© Медведев П.В., 2014
© ОГУ, 2014

Содержание

1	Цели и задачи освоения дисциплины…… .	4
2	Место дисциплины в структуре образовательной программы……..	4
3	Требования к результатам обучения по дисциплине……	5
4	Структура и содержание дисциплины……	6
4.1	Структура дисциплины……	6
4.2	Содержание разделов дисциплины……	8
4.3	Лабораторные работы……..	9
4.4	Практические занятия (семинары)……	9
4.5	Курсовой проект (7 семестр)……	10
5	Учебно-методическое обеспечение дисциплины……	10
5.1	Основная литература……	10
5.2	Дополнительная литература……	10
5.3	Периодические издания……	10
5.4	Интернет-ресурсы……	11
5.5	Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий……	11
6	Материально-техническое обеспечение дисциплины……..	11
	Лист согласования рабочей программы дисциплины……	12
	Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины……	13
	Приложения:	
	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине……	14
	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины……	24

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины:

овладеть теоретическими и практическими знаниями по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- овладеть методами управления технологическими процессами производства ку-линарной продукции;
- изучить прогрессивных методы и формы организации труда и обслуживания посетителей;
- анализировать организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;
- овладеть основами организации производственной деятельности предприятия общественного питания при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий
- производить необходимые расчеты технологического процесса;
- обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции,
- осуществление подготовки специалистов, способных к самостоятельному решению задач, стоящих перед отраслью.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.28 Системы управления технологическими процессами*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
Знать: методы сбора первичной и вторичной информации **Уметь:** обрабатывать и анализировать информацию о фактическом качестве пищевых продуктов и организации технологических процессов **Владеть:** навыками представления информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Знать: основные методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ **Уметь:** использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПК-16 готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
Владеть: навыками использования методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	
Знать: Статистические методы обработки экспериментальных данных **Уметь:** проводить статистическую обработку экспериментальных данных **Владеть:** методами статистического анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК-17 способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
Знать: основные стандартные программные средства, используемые при разработке технологической части проектов пищевых предприятий. **Уметь:** готовить задания на разработку смежных частей проектов **Владеть:** навыками использования стандартных программных средств при разработке технологической части проектов пищевых предприятий	ПК-26 способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
Знать: основы технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья **Уметь:** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования **Владеть:** навыками технологической компоновки оборудования и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-27 способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.В.ДВ.6.1 Учебно-исследовательская работа студентов*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия потребителей предприятий общественного питания и национальных кухонь **Уметь:** организовать производство на предприятиях общественного питания с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий обслуживаемых контингентов потребителей **Владеть:** навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия обслуживаемых контингентов потребителей при организации производства на предприятии общественного питания	ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: основы регулирования технологических процессов на предприятиях общественного питания **Уметь:** разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции **Владеть:** навыками организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Знать: источники научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области организация производства на предприятиях общественного питания **Уметь: :** обобщать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области организация производства на предприятиях общественного питания **Владеть:** навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области организация производства на предприятиях общественного питания	ПК-13 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов		
	6 семестр	7 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**180**	**36**	**216**
Контактная работа:	**69,25**	**18**	**87,25**
Лекции (Л)	34		34
Практические занятия (ПЗ)		16	16
Лабораторные работы (ЛР)	34		34
Консультации	1		1
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий		1,5	1,5
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,5	0,75
Самостоятельная работа: *- выполнение курсового проекта (КП);* *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к лабораторным занятиям;* *- подготовка к практическим занятиям;* *- подготовка к коллоквиумам;* *- подготовка к рубежному контролю*	**110,75** - *60,75* *20* *20* *10*	**18** + *9* *9*	**128,75** *69,75* *20* *9* *20* *10*
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**экзамен**	**диф. зач.**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы организации предприятий общественного питания	20	4	-	4	12
2	Научно технический прогресс и его направления в общественном питании	20	4	-	-	16
3	Организация снабжения предприятий общественного питания	20	4	-	2	14
4	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	20	4	-	4	12
5	Организация материально-технической базы предприятия	20	4	-	4	12
6	Организация производства продукции общественного питания	40	6	-	8	26
7	Научная организация и нормирование труда	20	4	-	4	12
8	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	20	4	-	8	8
	Итого:	180	34	-	34	112

Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
9	Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания	12	-	4	-	8
10	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	12	-	6	-	6
11	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	12	-	6	-	6
	Итого:	36	-	16	-	20
	Всего:	216	34	16	34	132

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1. Основы организации предприятий общественного питания

Задачи общественного питания. Инвестирование в общественном питании. Типизация и классификация предприятий общественного питания

Раздел № 2 Научно технический прогресс и его направления в общественном питании

Сущность и особенности научно технического прогресса в общественном питании. Рациональные формы организации производства в общественном питании.

Раздел № 3 Организация снабжения предприятий общественного питания

Задачи организации снабжения. Источники товароснабжения на предприятиях общественного питания. Договоры и связи с поставщиками. Способы доставки сырья.

Раздел № 4 Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций. Тарное хозяйство- назначение, роль и состав. Классификация и виды тары.

Раздел № 5 Организация материально-технической базы предприятия

Задачи, значение и направления развития материально-технической базы. Транспортные средства, энергетическое хозяйство, организация санитарного контроля.

Раздел № 6 Организация производства продукции общественного питания

Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса. Производственный цикл. Виды и структура производства. Оперативное планирование.

Раздел № 7 Научная организация и нормирование труда

Сущность и задачи научной организации труда. Сущность и роль нормирования труда. Режим труда.

Раздел № 8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организация подготовки предприятий к обслуживанию. Меню. Типы раздач. Организация питания по месту учебы и отдыха. Организация различных видов обслуживания. Реклама.

Раздел № 9 Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания

Требования к составу помещений предприятий общественного питания с учетом признаков типизации и классификации. Требования к составу складских помещений. Требования к составу производственных помещений. Требования к составу помещений для потребителей. Требования к вспомогательным помещениям предприятий общественного питания.

Раздел №10 Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.

Технико-экономическое обоснование строительства , его содержание и значение. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях. Требования к размещению предприятий общественного питания при зрелищных и спортивных сооружениях. Проектирование предприятий

общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах. Проектирование заготовочных предприятий общественного питания.

Раздел №11 Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Планировка предприятия. Общие правила подбора технологического оборудования. Принципы размещения оборудования функциональных группах помещение предприятий общественного питания. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	1	Производственная программа предприятия.	4
2	3	Приемка товаров на предприятиях общественного питания.	2
3	4	Потери на предприятиях общественного питания	4
4,5	6	Организация работы цехов предприятий общественного питания	8
6	5	Оперативное планирование и оперативный учет на предприятиях общественного питания	4
7	7	Графики выхода на работу	4
8	8	Фотография рабочего дня	4
9	8	Сервировка стола	4
		Итого:	34

4.4 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	9	Технологические расчеты на предприятиях общественного питания (сырьевой расчет)	2
2	9	Технологические расчеты на предприятиях общественного питания (расчет технологического оборудования)	2
3	10	Требования к проектированию заготовочных цехов предприятий общественного питания	2
4	10	Требования к проектированию доготовочных цехов предприятий общественного питания	2
5	10	Требования к проектированию помещений для потребителей.	2
6	11	Компоновочные решения предприятий общественного питания	2
7	11	Компоновочные решения заготовочных цехов предприятий общественного питания	2
8	11	Компоновочные решения доготовочных цехов предприятий общественного питания	2
		Итого:	16

4.5 Курсовой проект (7 семестр)

Проект столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест

Проект общедоступной столовой на 200 посадочных мест
Проект ресторана национальной (на выбор) кухни с заданным количеством посадочных мест
Проект заготовочного предприятия общественного питания
Проект кафе (специализированного) на заданное количество посадочных мест

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Зайко, Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6, 1000 экз. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895

5.2 Дополнительная литература

1. Джум, Т.А., Зайко, Г.М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0, 300 экз. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504888

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015.-416с.-ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131

3. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430289

4. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания" / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 208 с. - Библиогр.: с. 177. - Прил.: с. 178-205. - ISBN 978-5-4377-0011-2.

5. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.

6. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли [Текст] : учеб. пособие / В. А. Доценко.- 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 520 с. - ISBN 5-901065-60-3.

5.3 Периодические издания

- Пищевая промышленность: журнал. - М.: Пищевая промышленность;
- Вопросы питания: журнал. - М.: ГЭОТАР-Медиа;
- АПК: Достижения науки и техники: журнал. - М.: Пищевая промышленность;
- Пищевая технология: Известия вузов: журнал. -Краснодар: КубГТУ ;
- Хлебопечение: журнал. - М.: Пищевая промышленность ;
- Хлебопродукты: : журнал. - М: Пищевая промышленность;
- Информационный бюллетень. Продукты питания: журнал. - М.: Прайс-Лайн ;

- Реферативные журналы. Химия и технология пищевых продуктов: журнал. - М.: ООО "НТИ-КОМПАКТ";
- «Методы менеджмента качества»;
- «Методы оценки соответствия»;
- «Деловое совершенство»;
- «Стандарты и качество»;
- «Вестник технического регулирования»;
- «Сертификация».
- Horeca-magazine
- Гастрономъ
- BAR NEWS
- PMQ Пицца

5.4 Интернет-ресурсы

1. http;//www.textreferat.com - хлеб
2. http;//www.shokoladec.ru - шоколад
3. http;//www.znaytovar.ru/tema38.html – мясные товары
4. http;//www.advetology.ru – колбасные изделия
5. http;//www.mova-dela.ru/archive/219 - сыр
6. http;//www.unicorf.ru/ru/mealy – мучные кондитерские товары
7. http;//spice.net.ua – специи и приправы
8. http://www.biolab.ru Лаборатория фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов. База данных
9. http://www.twirpx.com/file/580117/ Конспекты лекций, учебные пособия, учебники по курсу. Электронный вариант:
10. Сайт ИСО – www.iso.ch/
11. www.quality-journal.ru/books.htm.. Сайт научно-практического журнала «Качество инновации. Образование»
12. www.bizoffice.ru Сайт «Управление 3000»
13. www.HoReCa.ru.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

- *Специализированная аудитория 3104;*
- *библиотечный фонд;*
- *интернет-классы*
- *мультимедийное оборудование.*

К рабочей программе прилагаются:

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

ЛИСТ
согласования рабочей программы

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
код и наименование

Профиль: Общий профиль

Дисциплина: Б.1.В.ОД.13 Организация производства на предприятиях общественного питания

Форма обучения: очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Год набора 2014

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры
Кафедра технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 7 от "5" 03 2015г.

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой
Кафедра технологии пищевых производств Владимиров Н.П.
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
Профессор Медведев П.В.
должность *подпись* *расшифровка подписи*

должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Владимиров Н.П.
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
Истомина Т.В.
личная подпись *расшифровка подписи*

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ
Дырдина Е.В.
личная подпись *расшифровка подписи*

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» на 2015 год набора по профилю подготовки (19.03.02) Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат)

Внесенные изменения на 2015 год набора

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ФГБИ

_____ В.Г. Коротков

(подпись, расшифровка подписи)

"01" декабря 2015 г.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. -416 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=230055

5.2 Дополнительная литература

- Черемушкина И. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты в 2 ч. Часть 1: учебное пособие / И. В. Черемушкина, Н. Н. Попова, И. П. Щетилина – Воронеж: ВГУИТ, 2013. 99 с. - Режим доступа:http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=255850

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т. Васюковой. – 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. -416 с. - Режим доступа:http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=421513

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Федотов В.А. Прикладная программа «Составление технологических схем пищевого производства», УФЭР ОГУ, № 1079, 04.03.2015.

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры технологии пищевых производств 21.11.2015, протокол № 3
(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой
Н.П. Владимиров
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

Уполномоченный по качеству факультета

Т.М. Крахмалева
личная подпись *расшифровка подписи*

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» на 2016 год набора по профилю подготовки (19.03.02) Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат)

Внесенные изменения на 2016 год набора

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ФПБИ

_____ В.Г. Коротков

(подпись, расшифровка подписи)

"24" _____ 20_16_ г.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум / А. Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. -144 с.- Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=453513

5.2 Дополнительная литература

- Васюкова А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. – 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. -496 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=453048

- Пищевая микробиология: учебное пособие / Е. В. Петухова, А. Ю. Крыницкая, З.А. Канарская; М-во образ.и науки России, Казан. Нац. исслед. технол. ун-т. – Казань: Изд-ство КНИТУ, 2014 – 116 с. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=428098

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Федотов В.А. Прикладная программа «Составление технологических схем пищевого производства», УФЭР ОГУ, № 1079, 04.03.2015.

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры технологии пищевых производств 21.11.2016, протокол № 3
(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой

Н.П. Владимиров

личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

Уполномоченный по качеству факультета

Т.М. Крахмалева

личная подпись *расшифровка подписи*

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» на 2017 год набора по профилю подготовки (19.03.02) Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат)

Внесенные изменения на 2017 год набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ФТБИ
_____ В.Г. Коротков
(подпись, расшифровка подписи)
"28" марта 2017 г.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2014. -206 с. - Режим доступа:http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446610

5.2 Дополнительная литература

- Куткина М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева - СПб.: Троицкий мост, 2016. -168 с.Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446667

- Смирнова И. Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: Учебное пособие /
И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко; Российская международная академия туризма. –М.: Логос, 2014. – 151 с. - Режим доступа:http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=438480

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Федотов В.А. Прикладная программа «Составление технологических схем пищевого производства», УФЭР ОГУ, № 1079, 04.03.2015.

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры технологии пищевых производств 21.11.2017, протокол № 3
(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой
_____ П.В. Медведев
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

_____ Н.Н. Григорий _____
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

Уполномоченный по качеству факультета

_____ Т.М. Крахмалева
личная подпись *расшифровка подписи*