Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гайдамашко Игорь Вячеславович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 03.10.2022 09:18:03
Уникальный программный ключ:
c7b77973654876a9af4d3b280790bfd371557fdb

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Сочинский государственный университет»**

**СОГЛАСОВАНО**
Декан факультета
_____ С.М. Розанов
«___» _____ 201__ г.

**УТВЕРЖДАЮ**
Проректор по УРиКСД
_____ Л.Н. Ерашова
«___» _____ 201__ г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.В.ДВ.4.1 Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании

**Шифр и направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр

**Профиль подготовки бакалавра (программа магистерская или специальная)** Технология ресторанного дела

**Форма обучения** заочная

**Выпускающая кафедра** Гостиничного и ресторанного бизнеса

**Кафедра-разработчик рабочей программы** управления и технологий в туризме и сервисе

| Курс | Трудоемкость (час./зет.) | Лекцион. занятий, (час.) | Практич. занятий, (час.) | Лаборат. занятий, (час.) | СРС, (час.) | КРЧКП | РГР | Форма промежуточного контроля (экз./зачет) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 108/3 | 4 | 4 | - | 91 | - | | Экзамен (9) |
| **Итого** | **108/3** | **4** | **4** | - | **91** | - | | **Экзамен (9)** |

Сочи 2018

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО (приказ от 12.11.2015г. №1332) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)

Рабочую программу составила:
Приходько Л.Н. к.т.н., доцент кафедры УТТС

---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА**
на заседании кафедры Управление и технологии в туризме и сервисе

Протокол № 1 от «28» августа 201 8 г.

Заведующий кафедрой Гринько Е.В.

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"

Протокол № 2 от «20» 04 20 18 г.

Председатель УМСН

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел ресурсного и методического обеспечения

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от «01» сентября 2020 г. В программу внесены дополнения и изменения:
Кафедра- разработчик – **сервиса и индустрии питания**
Выпускающая кафедра – **сервиса и индустрии питания**

**5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины**

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам текущей аттестации и (или) по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

**5.4 Особенности преподавания дисциплины**

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные и т.д.) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**5.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp.

И.о. заведующего кафедрой СИП О.А. Удотова

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол № 1 заседания кафедры от «31» 08 2021 г. без изменений.

Заведующий кафедрой О.А. Удотова

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20____г.
В программу внесены дополнения и(или) изменения _____

_____.

Заведующий кафедрой _____ _____
подпись ФИО

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2018/-2019 учебный год, протокол №5 заседания кафедры от «05» июня 2018 г.
В программу внесены дополнения и(или) изменения.
Без изменений

Рабочая программа переутверждена на 201__/-201__ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «__» _____ 201___г.

Рабочая программа переутверждена на 201__/-201__ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «__» _____ 201___г.

## СОДЕРЖАНИЕ


| | Стр |
|---|---|
| 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО | 5 |
| 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 4.1 Тематический план дисциплины | 7 |
| 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины | 9 |
| 4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине | 10 |
| 4.4. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | 12 |
| 5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |
| 5.1 Методические рекомендации студентам по изучению дисциплины | 13 |
| 5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине | 14 |
| 5.3 Образовательные технологии | 15 |
| 5.4 Особенности преподавания дисциплины | 15 |
| 5.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины | 16 |
| Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании» является формирование у будущего бакалавра знаний и компетенций в области технической и технологической документации в общественном питании, включая требования нормативно-правовых актов, а также навыков оформления основных управленческих и технологических документов предприятия общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

1. Дать представление о технологии разработки документации, методологических и организационно-правовых аспектах делопроизводства, способах фиксации информации на различных носителях, функциях и назначении технического и технологического документа.

2. Объяснить требования к стандартизации и унификации документов, действующие унифицированные системы управленческой документации.

3. Объяснить состав и правила оформления реквизитов управленческих документов в соответствии с действующей нормативной базой, структуру основных видов управленческих документов, задачи и функции службы документационного обеспечения управления.

4. Научить способам и методам ведения и оптимизации документооборота, основным операциям по обработке документов, выполнению требований к организации текущего и архивного хранения документов, особенностям организации работы с документами, содержащими конфиденциальные сведения.

5. Научить использовать нормативные документы по качеству на предприятиях общественного питания, унифицировать тексты документов и работать с унифицированными формами документов, адаптировать существующие правила и технологии составления и оформления управленческих документов к условиям предприятия общественного питания.

6. Отработать навыки составления и оформления деловой документации в соответствии с нормативно-методическими актами.

7. Отработать навыки применения методов оптимизации документооборота предприятия, грамотного выполнения основных операций по обработке и хранению документов с учетом нормативных требований.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина Б1.В.ДВ.4.1 «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании» относится к дисциплинам по выбору вариативной части и обеспечивает логическую взаимосвязь между дисциплинами естественно-научного цикла (математика, физика, основы гидравлики, и теплотехники) и профильной направленности.

Предшествующими дисциплинами являются: Б1.Б.6 Информатика, Б1.Б.20 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Б1.Б.21 Технология продукции общественного питания.

Параллельно изучаемыми дисциплинами являются: Б1.В.ОД.4 Информационные технологии в общественном питании, Б1.В.ДВ.4.2 Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания

Последующими дисциплинами являются: Б1.В.ОД.14 Иностранный язык профессионального общения

Таблица 2.1 Межпредметные связи дисциплины «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании»

| № п/п | Наименование компетенции | Предшествующие дисциплины | Последующие дисциплины |
|---|---|---|---|
| *Профессиональные компетенции (ПК), соответствующие виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентированы программы бакалавриата* | | | |
| ПК-2 | владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; | Б1.Б.8 Информатика | Нет, так как дисциплина заключает реализацию компетенции |
| ПК-6 | способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; | Б1.Б.20Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б1.Б.21 Технология продукции общественного питания | Б1.В.ОД.14 Иностранный язык профессионального общения |

## 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часа).

*Требования к результатам освоения дисциплины представлены в виде таблицы 3.1.*

Таблица 3.1 - Требования к результатам освоения дисциплины

| Код компетенции по ФГОС ВО | Содержание компетенции (или ее части) | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|---|---|---|---|---|
| | | знать | уметь | владеть |
| **Профессиональные компетенции** | | | | |
| ПК-2 | владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета | Основы современных информационных технологий | управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических | навыками сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | технологическая параметров оборудования; | | параметров оборудования | |
| ПК-6 | способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; | основные операции по обработке документов; требования по производству на предприятии питания; | использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | Навыками организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; |

## 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1 – Распределение часов согласно УП направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для студентов заочной формы обучения

| № раздела | Наименование раздела дисциплины | Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Контактная работа обучающихся с преподавателем | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | СРС | Экзамен | Всего часов |
| 1 | Государственное регулирование и стандартизация в сфере общественного питания | 4 | 2 | 2 | | 31 | | 35 |
| 2 | Технология разработки технологической и технической документации в общественном питании | 4 | 2 | 2 | | 40 | | 44 |
| | Контрольная работа | | | | | 20 | | 20 |
| 3 | Экзамен | | | | | | 9 | 9 |
| **ИТОГО:** | | **8** | **4** | **4** | **-** | **91** | **9** | **108** |

### 4.1.1. Лекции

В таблице 4.2 представлено распределение тематики лекционных занятий по дисциплине и формируемые компетенции.

Таблица 4.2 – Темы лекционных занятий и формируемые компетенции

| № п/п | Раздел дисциплины | Объем, часов | Тема занятия и его краткое содержание | Формируемые компетенции (коды) | Ссылки на литературу |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Государственное регулирование и стандартизация в сфере общественного питания | 1 | Предмет, содержание и задачи курса. Государственное регулирование и контроль в сфере общественного питания | ПК-2, ПК-6 | [1, 2, 5] |
| 2 | | 1 | Стандартизация, метрология и сертификация в сфере общественного питания. Санитарные нормы | ПК-2, ПК-6 | [1-5] |
| 3 | Технология разработки технологической и технической документации в общественном питании | 1 | Документы, определяющие организационно-правовую форму предприятий общественного питания | ПК-2, ПК-6 | [1-5] |
| 4 | | 1 | Документы, определяющие трудовые отношения и охрану труда на предприятиях общественного питания | ПК-2, ПК-6 | [1-5] |
| | **Итого** | **4** | | | |

### 4.1.2. Практические занятия

В таблице 4.3 представлены тематика практических занятий по дисциплине и формируемые компетенции.

Таблица 4.3 – Темы практических занятий и формируемые компетенции

| № п/п | Раздел дисциплины | Объем, часов | Тема занятия и его краткое содержание | Формируемые компетенции (коды) | Ссылки на литературу |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Государственное регулирование и стандартизация в сфере общественного питания | 1 | Предмет, содержание и задачи курса. Государственное регулирование и контроль в сфере общественного питания | ПК-2, ПК-6 | [1, 2, 5] |
| 2 | | 1 | Стандартизация, метрология и сертификация в сфере общественного питания. Санитарные нормы | ПК-2, ПК-6 | [1-5] |
| 3 | Технология разработки технологической | 1 | Документы, определяющие организационно-правовую форму | ПК-2, ПК-6 | [1-5] |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | и технической документации в общественном питании | | предприятий общественного питания | | |
| 4 | | 1 | Документы, определяющие трудовые отношения и охрану труда на предприятиях общественного питания | ПК-2, ПК-6 | [1-5] |
| | **Итого** | **4** | | | |

**4.1.4. Самостоятельная работа студента**

Учебным планом изучений дисциплины «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании» предусмотрено:

Таблица 4.4.1 – Распределение самостоятельной работы студентов (СРС) ЗФО по разделам дисциплины

| | **Раздел дисциплины** | **Объем, часов** | **Содержание и вид СРС** | Формируемые компетенции | Ссылка на литературу |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Государственное регулирование и стандартизации в сфере общественного питания | 31 | Государственное регулирование и контроль в сфере общественного питания | **ПК-2, ПК-6** | 1; 3; 4; 5 |
| 2 | Технология разработки технической и технической документации в общественном питании | 40 | Формы первичной учетной документации в общественном питании | **ПК-2, ПК-6** | 1; 3; 4; 5 |
| 3 | Контрольная работа | 20 | Подготовка контрольной согласно теме. | **ПК-2, ПК-6** | 1; 3; 4; 5 |
| | **Итого (СРС)** | 91 | | | |

**4.1.5 Интерактивные формы занятий не предусмотрено.**

**4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**Основная литература**

1. Берновский Ю.Н. Основы идентификации продукции и документов [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления (080100), направлению «Стандартизация, сертификация и метрология» (200400), специальности «Документоведение и документационное обеспечение управления» (032001) / Ю.Н. Берновский. — Электрон. текстовые данные. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 350 с. — 978-5-238-01241-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52668.html, по паролю. – Загл. с экрана.

2. Кулаков, Ю. А. Метрологическая экспертиза технической документации [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Кулаков, Н. Я. Мелованова. — 4-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Москва : Академия стандартизации, метрология и сертификация, 2017. — 141 с. — 978-5-93088-193-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/78181.html, по паролю. – Загл. с экрана.

3. Технология разработки стандартов и нормативной документации [Электронный ресурс] : практикум. Учебное пособие / Г. В. Попов, Н. Л. Клейменова, А. Н. Петина, О. А. Орлинская ; под ред. Г. В. Попова. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. — 52 с. — 978-5-00032-104-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/50648.html, по паролю. – Загл. с экрана.

**Дополнительная литература**

1. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент», специальностям «Информатика», «Документоведение и документационное обеспечение управления», «Автоматизация и управление» / А. С. Гринберг, Н. Н. Горбачёв, И. Н. Горбачёв, О. А. Мухаметшина. – Электрон. текстовые данные. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 391 с. – 978-5-238-01770-9. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71213.html, по паролю. – Загл. с экрана.

2. Сучкова, Е. П. Разработка технологий документации на новые пищевые продукты социального назначения [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е. П. Сучкова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 43 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67827.html, по паролю. – Загл. с экрана.

**Программное обеспечение, Интернет-ресурсы, электронные библиотечные системы**

В частности, обеспечивается доступ к следующим ресурсам:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета [Электронный ресурс] : база данных. – Электрон. дан. – Сочи, [2017- ]. – Режим доступа: http://lib.sstu.ru/, свободный. – Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечные и справочно-правовые системы:

IPRbooks [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Электрон. дан. – Саратов, [2010-]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/, по паролю. – Загл. с экрана.

Znanium.com [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Электрон. дан. – Москва, [2011-]. – Режим доступа: http://znanium.com/, по паролю. – Загл. с экрана.

КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система. Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ, по паролю. – Загл. с экрана.

3. Образовательные и научные ресурсы со свободным доступом.

Киберленинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итерос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – Режим доступа: http://cyberleninka.ru/, свободный. – Загл. с экрана.

eLIBRARY.RU/ [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Электрон. дан. – Москва, [2000-]. – Режим доступа: http://elibrary.ru/, требуется регистрация. – Загл. с экрана.

*Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ*

*Зав.библиотекой* _____ *Е.С. Мысина*

**4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании»**

Контроль освоения дисциплины производится в соответствие с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов СГУ.

Текущая аттестация студентов производится по окончании изучения раздела в следующих формах:

- устные домашние задания, защита контрольной работы.

**Промежуточная аттестация по курсу**

Формы промежуточной аттестации изучения дисциплины «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании»:
- для студентов (ЗФО): экзамен – на 4 курсе;

При выставлении итоговой оценки учитываются результаты текущей аттестации студентов.

**Фонды оценочных средств дисциплины**

1. Устные домашние задания.
2. Темы контрольных работ.
3. Вопросы к экзамену

**Вопросы к экзамену**

по дисциплине «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании»

для студентов по направлению подготовки бакалавров

1. Нормативная документация, регламентирующая производство и реализацию кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
2. Нормативная документация, используемая на стадии проектирования предприятий общественного питания, ее содержание в части, регламентирующей вопросы проектирования.
3. Нормативная документация, определяющая перечень услуг общественного питания, ее основные положения, содержание.
4. Нормативная документация, определяющая порядок поверки средств измерений. Основные положения. Порядок применения. Документальное оформление поверки на предприятиях общественного питания.
5. Нормативная документация, регламентирующая порядок продажи алкогольной продукции, ее содержание и применение.
6. Нормативная документация, регламентирующая лицензирование деятельности предприятий общественного питания, ее содержание, порядок применения.
7. Нормативная документация, определяющая общий порядок функционирования предприятий общественного питания, ее содержание и применение на практике.
8. Нормативная документация, регулирующая отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека, ее основные положения и применение на предприятиях общественного питания.
9. Нормативная документация, определяющая требования к организации работы предприятий общественного питания в зависимости от их типа. Основные положения.
10. Нормативная документация, определяющая перечень информации для потребителя и ее содержание. Применение на предприятиях общественного питания.
11. Нормативная документация, регулирующая деятельность государственных и муниципальных унитарных предприятий общественного питания. Особенности предприятий общественного питания этих организационно-правовых форм.
12. Нормативная документация, регулирующая деятельность предприятий общественного питания – общества с ограниченной ответственностью, ее основные положения.
13. Нормативная документация, регулирующая деятельность предприятий общественного питания – акционерных обществ, ее основные положения.

14. Виды договоров, применяемые на предприятиях общественного питания. Порядок заключения. Основные положения. Особенности договора розничной купли- продажи.
15. Нормативная документация, определяющая виды договоров, применяемых на предприятиях общественного питания. Особенности договоры об аренде здания, строения (иного объекта недвижимости).
16 Основные положения, особенности, порядок заключения договоров: об аренде оборудования (лизинг); о техническом обслуживании и ремонте техники. Их применение на предприятиях общественного питания.
17. Основные положения, особенности, порядок заключения договоров: об оказании информационных (консультационных) услуг; на изготовление и установку наружной рекламы; оказании рекламных услуг. Их применение на предприятиях общественного питания.
18. Документы, определяющие нормы эксплуатационных потерь на предприятиях общественного питания. Порядок применения нормы.
19. Нормативная документация, устанавливающая термины и определения основных понятий в области общественного питания, ее содержание, область применения.
20. Нормативная документация, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания, обслуживающих туристов в гостиницах и на транспорте.
21. Нормативная документация, устанавливающая общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию общественного питания, ее содержание и порядок применения.
22. Нормативная документация, определяющая порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия, ее содержание и порядок применения.
23. Нормативная документация, определяющая порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия, ее содержание и порядок применения.
24. Нормативная документация, регламентирующая организацию рационального питания на предприятиях общественного питания, ее содержание и применение.
25. Нормативная документация, определяющая принципы организации диетического питания по месту работы, учебы и жительства населения в системе общественного питания, ее содержание и применение.
26. Нормативная документация, определяющая организацию лечебно-профилактического питания при особо вредных условиях труда, ее содержание и применение.
27. Нормативная документация, определяющая организацию питания детей и школьников в школах, детских садах, санаториях дошкольных учреждениях, ее содержание и порядок применения.
28. Нормативная документация, обеспечивающая государственное регулирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, ее основные положения и применение.
29. Нормативная документация, определяющая санитарные требования в организации питания пассажиров в пути следования, ее содержание и применение.
30. Нормативная документация, определяющая требования к производственному и обслуживающему персоналу на предприятиях общественного питания, ее краткое содержание. Требования безопасности, изложенные в этой документации.

### 4.4. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype) , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

## 5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Методические рекомендации студентам по изучению дисциплины

Дисциплина «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании» изучается студентами ЗФО в течение 4 курса. В ходе изучения дисциплины студенты выполняют одного экзамена. Контрольная работа выполняется в соответствии с Методическими рекомендациями.

Изучение студентами дисциплины «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании» предполагает проведение лекционных, практических занятий, которым предшествует самостоятельная работа студентов над проектами и заданиями индивидуально или в рабочих группах;

направленная на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО для дальнейшей профессиональной деятельности в сфере туризма. Практические занятия проводятся в интерактивной форме, в том числе в форме ролевых игр, презентаций, тренингов. Студенты готовят доклады презентации и проекты, которые представляют на практических занятиях. Важное место в освоении дисциплины занимают тренинги предполагающие самостоятельное выполнение студентами под руководством преподавателя заданий по оформлению документов предприятия в соответствии с требованиями стандартов под руководством преподавателя. Для успешного овладения необходимыми навыками и формирования компетенций ПК-2, ПК-6, студентам необходимо готовится к практическим занятиям в соответствии с методическими рекомендациями.

Дисциплина «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании» занимает важное место в блоке дисциплин, направленных на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технологии ресторанного дела». Изучение дисциплины предполагает большой объем самостоятельной работы студента и выполнение ряда письменных домашних работ, проектов и заданий. Самостоятельная работа студентов в сочетании с активной работой в группах, в том числе на практических занятиях, знакомство с основной и дополнительной литературой, использование электронных ресурсов необходимы для успешного достижения студентами результатов обучения данной дисциплины в рамках подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине**

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, а также к текущему и итоговому контролю. Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с первоисточниками, изучения предметной специфики курса. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и семинарских занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе практических занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый бакалавр обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не прояснённые (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на семинарских занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:

*для овладения знаниями:*

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста;
- конспектирование текста;
- выписки из текста;
- работа со словарями и справочниками;
- учебно-исследовательская работа;
- использование компьютерной техники и Интернета и др. при выполнении творческих домашних заданий.

*для закрепления и систематизации знаний:*

- работа с конспектом лекций (обработка текста);
- повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;
- составление таблиц для систематизации учебного материала;
- решение задач;
- подготовка сообщений к защите доклада на практическом занятии;
- тестирование и др.

*для формирования умений и навыков:*

- решение задач и упражнений по образцу;
- решение ситуационных (профессиональных) задач;
- подготовка к деловым играм, тренингам, проблемным урокам практических работ.

Проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение состоит в изучении, конспектировании и анализе литературных источников.

*Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов тем дисциплины:*

1. Необходимо прочитать литературные источники, проанализировать качество и полноту изложения материала по изучаемым вопросам в литературных источниках.
2. Решить задачи по темам.
3. Рекомендуется письменно составить свои вопросы к тексту (не менее трех).
4. Рекомендуется дать собственные комментарии позиции автора(ов) литературного источника, согласие или несогласие с автором(ами), аргументацию своей интерпретации.
5. Контроль за внеаудиторной самостоятельной работой осуществляется на практических занятиях, индивидуальных и групповых консультациях, защите курсовой работы, защите контрольной работы, тестировании, экзаменах.

### 5.3 Образовательные технологии

Преподавание дисциплины «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании» ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- ***лекция*** - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующие их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.
- ***практическое занятие*** - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности
- ***домашнее задание*** - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

### 5.4. Особенности преподавания дисциплины.

Изучение студентами теоретического курса «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании» предполагает знакомство с лекциями, основной и дополнительной литературой и ее конспектирование.

Работа студентов с литературой по дисциплине нацелена на углубленное изучение основных тем, рассмотренных на практических занятиях, а также на изучение тем, не вошедших в план аудиторных занятий.

Учебно-методические материалы по выполнению практических занятий в РПД представлены отдельно по каждому разделу в соответствии с примерной дисциплиной и последовательностью изучения курса. Выделяются следующие разделы:

Раздел 1. Государственное регулирование и стандартизация в сфере общественного питания.

Раздел 2. Технология разработки технологической и технической документации в общественном питании.

Прежде чем приступить к выполнению заданий для самоконтроля, студентам необходимо изучить рекомендуемую по каждой теме литературу. Общий список учебной, учебно-методической и научной литературы представлен в отдельном разделе комплекса. Большинство пособий, указанных в списке, имеется в библиотеке СГУ. Кроме того, в списке имеются статьи из сайта, содержащие полезный для изучения материал по различным разделам дисциплины. В завершение курса по каждой теме указаны основные и дополнительная литература.

## 5.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Преподавание дисциплины «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании» предполагает следующее материально-техническое обеспечение.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций (226/2).

Специализированная мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска меловая, интерактивная доска Promethean UB T880W, проектор Optoma EX-565UT, ноутбук 15.6" Core i3-3120M/4 Gb/320Gb/nVidia GT710M/DVD-RW/Win7HomeBasic

Перечень лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Windows 7 Home Basic. Трёхсторонний договор на проекту Тенгри №530029-TOMP19-1-2012-1-ES-TEMP1/5-IPCB. Приказом №32 от 07.10.2013 г. Бессрочная лицензия
- Kaspersky Endpoint Security – Лицензионный договор №NK (OK3 181220191190232001001000790100300608) № 101/18л от 02.02.2018 г. Срок действия обновлений – по 30.01.2019. Лицензионный договор №04-500310L (92/19л) от 01.02.2019 г. Срок действия обновлений – по 28.01.2020 г.

Свободно распространяемое программное обеспечение

- LibreOffice – Бесплатное ПО, свободно распространяемое.

Учебная аудитория для самостоятельной работы обучающихся (304/2 ). Специализированная мебель, моноблок Lenovo C40-30 Core i5-4005U/2x1.7Ghz/DDR3-4Gb/1TbHDD/KBM-200/Full HD/WebCam.

Перечень лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Office Professional Plus. Лицензионный договор №0718100640813000025-0014440-01 (04/10-ноу) от 12.01.2016. Лицензионный договор №0318/0046813040025-0024440-01 (01/16-ноу) от 13.01.2016. Бессрочная лицензия.
- Windows 10 Домашняя для одного языка (бесплатное обновление с предустановленной Windows 8 Single Language). Дог. 8837R/15 от 28.08.15г.
- Kaspersky Endpoint Security – Лицензионный договор №NK (OK3 181220191190232001001000790100300608) № 101/18л от 02.02.2018 г.

Срок действия обновлений – по 30.01.2019. Лицензионный договор №04-500310L (92/19л) от 01.02.2019 г. Срок действия обновлений – по 28.01.2020 г.

Свободно распространяемое программное обеспечение

- 7-Zip – Бесплатное ПО, свободно распространяемое.
- LibreOffice – Бесплатное ПО, свободно распространяемое.

1. Учебная аудитория для самостоятельной работы обучающихся, выполнения курсовых работ (208/2 – читальный зал). Специальная мебель: специализированная мебель, отвечающая всем установленным нормам и требованиям, техническими средствами обучения (2 автоматизированных рабочих места + ПК "Pentium® Intel® Core i3, DDR3 4 GB, HDD 500 GB, Монитор Benq 20" дюйма), столы и посадочные места, литературой, электронно-библиотечные системы «Znanium.com», «ЛРБ book».

Перечень лицензионного программного обеспечения

•Microsoft Windows 10 Домашняя – Договор №31T9-010182 (223/18л) от 27.04.2018. Бессрочная лицензия.

•Microsoft Office Standart. Субконтрактный договор №10-1371/18л1 от 12.04.2018. Бессрочная лицензия.

•Kaspersky Endpoint Security – Лицензионный договор №NK (OK3 181220191190232001001000790100300608) № 101/18л от 02.02.2018 г. Срок действия обновлений – по 30.01.2019. Лицензионный договор №04-500310L (92/19л) от 01.02.2019 г. Срок действия обновлений – по 28.01.2020 г.

Свободно распространяемое программное обеспечение

LibreOffice – Бесплатное ПО, свободно распространяемое.

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
профиль " Технология ресторанного дела "

# АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.4.1 Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании

Дисциплина по выбору вариативной части
заочная форма обучения

Составитель аннотации – Приходько Л.Н., доцент, кафедра УТТС

| | |
|---|---|
| **Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)** | 3 /108 |
| **Цель изучения дисциплины** | Целью освоения дисциплины «Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании» является формирование у будущего бакалавра знаний и компетенций в области технической и технологической документации в общественном питании, включая требования нормативно-правовых актов, а также навыков оформления основных управленческих и технологических документов предприятия общественного питания |
| **Содержание дисциплины** | Раздел 1. Государственное регулирование и стандартизация в сфере общественного питания<br>Раздел 2. Технология разработки технологической и технической документации в общественном питании |
| **Формируемые компетенции (коды)** | ПК-2, ПК-6 |
| **Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины** | Б1.Б.6 Информатика<br>Б1.Б.20Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания<br>Б1.Б.21Технологии продукции общественного питания |
| **Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины** | **Знать:**<br>- место и роль нормативной и технической документации в обеспечении эффективной управленческой деятельности;<br>- методологические и организационно-правовые аспекты делопроизводства на предприятиях общественного питания;<br>- способы фиксации информации на различных носителях, функции и назначение управленческого документа;<br>- требования к стандартизации и унификации документов, действующие унифицированные системы управленческой документации;<br>- состав и правила оформления технической и технологической документации в соответствии с действующей нормативной базой;<br>**Уметь:**<br>- использовать общепринятые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства |

| | |
|---|---|
| | международного и российского права;<br>- использовать деловую документацию при принятии практических управленческих решений;<br>- унифицировать тексты документов и работать с унифицированными формами документов;<br>- адаптировать существующие правила и технологии составления и оформления управленческих документов к условиям предприятия общественного питания;<br>**Владеть:**<br>- навыками составления и оформления деловой документации в соответствии с нормативно-методическими актами;<br>- навыками применения на практике методов оптимизации документооборота предприятия общественного питания;<br>- навыками грамотного выполнения основных операций по обработке и хранению документов с учетом нормативных требований. |
| **Образовательные технологии** | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов |
| **Формы текущего контроля успеваемости** | 1. Устные домашние задания.<br>2. Темы контрольных работ. |
| **Форма промежуточной аттестации** | Экзамен |

Зав. кафедрой_УТТС_____ _____Грищенко С.В.