

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой ТТПП

\_\_\_\_\_ В.Г. Попов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: Основы организации, планирования и производственной деятельности  
предприятий питания  
направление подготовки 19.03.01 Биотехнология  
направленность (профиль): Биотехнологии в индустрии питания  
форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена  
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания  
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: формирование у студентов, будущих бакалавров – технологов предприятий общественного питания, современного экономического мышления; формирование системы специальных знаний в области анализа и планирования экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

Задачи:

- развивать навыки анализа и планирования торгово – производственной деятельности предприятий общественного питания;
- научиться творчески подходить к решению практических задач;
- самостоятельно принимать решения по вопросам повышения эффективности и конкурентоспособности предприятий общественного питания.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**знание** основных понятий и технологии производственных процессов на основе индустриализации; нормативной модели технологических процессов;

**умение** проводить анализ поставленной цели и функций технологических процессов; - внедрять инновационные технологии в технологический процесс;

**владение** методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи; навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии и т.п.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Управление проектами по внедрению изменений на предприятии питания, Технологический менеджмент в биотехнологии.

## 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения	Знать: З1 понимать технологические процессы, в зависимости от типа предприятия
		Уметь: У1 управлять технологическими процессами, снижающими издержки производства
		Владеть: В1 обладать опытом смены ассортиментной матрицы, в зависимости от типа предприятия
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: З2 понимать принципы формирования товарооборота, валового дохода и прибыли
		Уметь: У2 снижать издержки производства в зависимости от смены производственной деятельности
		Владеть: В2 обладать навыками управления финансовыми потоками предприятия
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	Знать: З3 понимать основы планирования и экономического анализа с учетом правовых норм
		Уметь: У3 внедрять принципы экономического анализа на основании законодательства
		Владеть: В3 обладать навыками внедрения этапов планирования производственной

		деятельности
ПКС-3 Способен организовывать мероприятия по предупреждению и устранению брака продукции на всех стадиях производства, а также предлагать мероприятия по системе управления качеством и безопасности биотехнологического производства	ПКС-3.3 Демонстрирует навыки управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции и разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: 34 Схемы организации технологического процесса и управления качеством, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания Уметь: У4 Применять схемы организации технологического процесса и управления качеством, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания Владеть: В4 Методиками подбора и расчёта технологического оборудования предприятий общественного питания, внедрения методов управления качеством и безопасностью
ПКС-4 Способен осуществлять контроль над биотехнологическими процессами технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности в соответствии действующими нормативными документами	ПКС-4.2. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности продукции биотехнологического производства	Знать: 35 Нормативные документы и область применения контроля качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции Уметь: У5 Применять современные методы для входного контроля сырья, производственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции Владеть: В5 Практическими навыками проведения бракеража, обращения с приборами для осуществления всех видов контроля сырья и продукции

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	4/7	14	28	-	66	-	зачет

#### 5. Структура и содержание дисциплины

##### 5.1. Структура дисциплины.

##### Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства <sup>1</sup>
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Сущность и содержание дисциплины	1	2	-	2	5	УК-2.2	Вопросы к устному опросу №1
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №1
2	2	Планирование деятельности Предприятия общественного питания	1	2	-	12	15	УК-2.1	Вопросы к устному опросу №2
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №2

3	3	Макро -, микропрос	1	2	-	3	6	УК-2.1	Вопросы к устному опросу №3
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №3
4	4	Производственная программа Предприятия общественного питания.	1	2	-	6	9	УК-2.3	Вопросы к устному опросу №4
								ПКС-4.2	Отчёт к практической работе №4
5	5	Классификация товарооборота	1	2	-	3	6	УК-2.2	Вопросы к устному опросу №5
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №5
6	6	Планирование общего объема розничного товарооборота	1	2	-	3	6	УК-2.2	Вопросы к устному опросу №6
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №6
7	7	Планирование численности и заработной платы персонала	1	2	-	3	6	УК-2.2	Вопросы к устному опросу №7
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №7
8	8	Заработная плата в общественном питании.	1	2	-	3	6	УК-2.2	Вопросы к устному опросу №8
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №8
9	9	Планирование валового дохода	1	2	-	3	6	УК-2.2	Вопросы к устному опросу №9
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №9
10	10	Методы планирования прибыли	1	2	-	3	6	УК-2.1	Вопросы к устному опросу №10
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №10
11	11	Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение	1	2	-	3	6	УК-2.1	Вопросы к устному опросу №11
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №11
12	12	Эффективность капитальных вложений.	1	2	-	6	9	УК-2.3	Вопросы к устному опросу №12
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №12
13	13	Издержки производства и обращения	1	2	-	3	6	УК-2.3	Вопросы к устному

									опросу №13
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №13
14	14	Анализ эффективности в общественном питании	1	2	-	13	16	УК-2.3	Вопросы к устному опросу №14
								ПКС-4.2	Отчёт к практической работе №14
15		Зачет	-	-	-	-	-	УК-2.1	Вопросы к устному опросу
								УК-2.2	Вопросы к устному опросу
								УК-2.3	Вопросы к устному опросу
								ПКС-3.3	Вопросы к устному опросу
								ПКС-4.2	Вопросы к устному опросу
<b>Итого:</b>			<b>14</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>66</b>	<b>108</b>		

## 5.2. Содержание дисциплины.

### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. Сущность и назначение дисциплины. Приводятся основные примеры использования производственно-экономических знаний в деятельности общества. Основные закономерности развития предприятия. Социально-экономические, производственно-финансовые, коммерческие, планово-экономические и другие системы, которые показывают взаимосвязь.

Раздел 2. Планирование деятельности предприятия общественного питания. Приводятся основные этапы планирования. Принципы и методы планирования. Специфические и классические виды планирования.

Раздел 3. Макро - , микроспрос. Макроспрос, расчет коэффициента эластичности спроса на услуги предприятия. Микроспрос, факторы, формирующие микроспрос.

Раздел 4. Производственная программа предприятия общественного питания. Сущность и назначения производственной программы. Виды меню. Планирование производственной деятельности в зависимости от ассортимента производственной деятельности.

Раздел 5. Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли. Оптовый, розничный, критический товароборот, а также по продукции собственного производства и покупным товарам.

Раздел 6. Планирование общего объема розничного товарооборота. Опытноматематическое обоснование, расчетно-аналитический, балансовый и другие методы, позволяющие прогнозировать товароборот.

Раздел 7. Планирование численности и заработной платы персонала. Расчет, основные требования.

Раздел 8. Заработная плата в общественном питании. Анализ и планирование показателей по труду и заработной плате в общественном питании.

Раздел 9. Планирование валового дохода.

Раздел 10. Методы планирования прибыли. Экономическое обоснование величины

доходов и прибыли в предприятиях общественного питания. Роль технолога в повышении доходов и рентабельности предприятия.

Раздел 11. Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение.

Раздел 12. Эффективность капитальных вложений. Основные фонды. Классификация основных фондов. Капиталовложение. Основные принципы эффективности использования основных фондов

Раздел 13. Издержки производства и обращения. Условно постоянные и условно переменные издержки. Средние издержки. Расчет и экономическая целесообразность снижения издержек.

Раздел 14. Анализ эффективности в общественном питании. Рентабельность использования основных фондов. Рентабельность производственной деятельности. Сроки окупаемости капиталовложений.

## 5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

### Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	1	Сущность и назначение дисциплины
2	2	1	Планирование деятельности предприятия общественного питания
3	3	1	Макро - , микроспрос
4	4	1	Производственная программа предприятия общественного питания.
5	5	1	Классификация товарооборота.
6	6	1	Планирование общего объема розничного товарооборота
7	7	1	Планирование численности и заработной платы персонала
8	8	1	Заработная плата в общественном питании.
9	9	1	Планирование валового дохода
10	10	1	Методы планирования прибыли
11	11	1	Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение
12	12	1	Эффективность капитальных вложений
13	13	1	Издержки производства и обращения
14	14	1	Анализ эффективности в общественном питании
<b>Итого</b>		<b>14</b>	

### Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	2	Сущность и назначение дисциплины
2	2	2	Планирование деятельности предприятия общественного питания
3	3	2	Макро - , микроспрос
4	4	2	Производственная программа предприятия общественного питания.
5	5	2	Классификация товарооборота.
6	6	2	Планирование общего объема розничного товарооборота
7	7	2	Планирование численности и заработной платы персонала
8	8	2	Заработная плата в общественном питании.
9	9	2	Планирование валового дохода
10	10	2	Методы планирования прибыли
11	11	2	Комплексная увязка валовой прибыли предприятия

			общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение
12	12	2	Эффективность капитальных вложений
13	13	2	Издержки производства и обращения
14	14	2	Анализ эффективности в общественном питании
<b>Итого</b>		<b>28</b>	

*Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены*

### Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-8	2	Сущность и назначение дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-8	12	Планирование деятельности предприятия общественного питания	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-8	3	Макро - микропрос	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-8	6	Производственная программа предприятия общественного питания.	подготовка к аттестациям, зачету
5	1-8	3	Планирование общего объема розничного товарооборота	подготовка и оформление практических работ
6	1-8	3	Эффективность капитальных вложений	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
7	1-8	3	Издержки производства и обращения	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
8	1-8	3	Анализ эффективности в общественном питании	подготовка к аттестациям, зачету
9	1-8	3	Планирование валового дохода	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
10	1-8	3	Методы планирования прибыли	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
11	1-8	3	Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение	подготовка к аттестациям, зачету работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
12	1-8	3	Эффективность капитальных вложений.	подготовка и оформление практических работ
13	1-8	3	Издержки производства и обращения	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
14	1-8	12	Анализ эффективности в общественном питании	подготовка к аттестациям, зачету работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций



15	Зачет	3	Подготовка к зачету	Изучение примерного перечня вопросов к устному опросу
<b>Итого:</b>		66		

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

## 6. Тематика курсовых работ/проектов

*Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.*

## 7. Контрольные работы

*Контрольные работы учебным планом не предусмотрены*

## 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	5
3	Тестирование 1 аттестация	20
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	5
6	Тестирование 2 аттестация	20
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	15
9	Тестирование 3 аттестация	20
<b>ИТОГО за третью текущую аттестацию:</b>		<b>0-40</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>100</b>

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Таблица 9.1

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	<a href="https://www.tyuiu.ru/">https://www.tyuiu.ru/</a>
2	Система поддержки учебного процесса Educon	<a href="https://educon2.tyuiu.ru/">https://educon2.tyuiu.ru/</a>

3	Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ	<a href="http://webirbis.tsogu.ru/">http://webirbis.tsogu.ru/</a>
4	Веб интерфейс для веб конференций	<a href="https://bigbb.tyuiu.ru/b/">https://bigbb.tyuiu.ru/b/</a>

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

### Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Основы организации, планирования и производственной деятельности предприятий питания	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а
		Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а

## 11. Методические указания по организации СРС

### 11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Организация производственной деятельности: методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация производственной деятельности» / сост. В.Г. Попов; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2019.-16с.

### 11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

**Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания**

Дисциплина: Основы организации, планирования и производственной деятельности предприятий питания

Направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология

направленность: Биотехнологии в индустрии питания

форма обучения: очная

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
УК-2	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения	Знать: З1 понимать технологические процессы, в зависимости от типа предприятия	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 управлять технологическими процессами, снижающими издержки производства	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В1 обладать опытом смены ассортиментной матрицы, в зависимости от типа предприятия	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: З2 понимать принципы формирования товарооборота, валового дохода и прибыли	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У2 снижать издержки производства в зависимости от смены производственной деятельности	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		Владеть: В2 обладать навыками управления финансовыми потоками предприятия	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	Знать: З3 понимать основы планирования и экономического анализа	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У3 внедрять принципы экономического анализа	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В3 обладать навыками внедрения этапов планирования производственной деятельности	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-3	ПКС-3.3 Демонстрирует навыки управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов	Знать: З4 Схемы организации технологического процесса и управления качеством, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

	к видам пищевой продукции и разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Уметь: У4 Применять схемы организации технологического процесса и управления качеством, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В4 Методиками подбора и расчёта технологического оборудования предприятий общественного питания, внедрения методов управления качеством и безопасностью	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-4.2. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности продукции биотехнологического производства	Знать: 35 Нормативные документы и область применения контроля качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У5 Применять современные методы для входного контроля сырья, производственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

	<p>Владеть: В5 Практическими навыками проведения бракеража, обращения с приборами для осуществления всех видов контроля сырья и продукции</p>	<p>Не демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи</p>
--	---	--	--	--	--

## КАРТА

## обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Основы организации, планирования и производственной деятельности предприятий питания

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность: Биотехнологии в индустрии питания

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. - Челябинск : ЮУрГУ, 2019. - 87 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/179261">https://e.lanbook.com/book/179261</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Лань".	ЭР	25	100	+
3	Попов, Владимир Григорьевич. Организация производственной деятельности : [ : Текст : Электронный ресурс] : учебное пособие по дисциплине "Организация производственной деятельности" для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения / В. Г. Попов ; ТИУ. - Тюмень : ТИУ, 2017. - 103 с. : рис., табл. - Электронная библиотека ТИУ.	54+ЭР	25	100	+