

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13 от 06 июля 2020 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЕ

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация – Техник-технолог

Форма обучения-очная

Махачкала – 2020

Составитель – Демирова Амият Фейзудиновна, доктор технических наук, профессор кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Адиева Айна Ахмедовна, доктор биологических наук, профессор кафедры естественно-научных дисциплин ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Омаров Магомед Мангуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ».

Представитель работодателя- генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзутдинович.

Рабочая программа дисциплины «Организация производства» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года, № 384, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

Рабочая программа дисциплины «Организация производства» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Демирова А.Ф. Рабочая программа по дисциплине «Организация производства» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник-технолог» – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г.- 20 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июня 2020 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Организация производства»	4
Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	10
Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму промежуточной аттестации	11
Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	12
Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	14
Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	16
Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных	17
Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	18
Раздел 9. Образовательные технологии	19
Лист актуализации рабочей программы дисциплины	20

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Целью изучения дисциплины «Организация производства» является приобретение теоретических знаний и практических навыков организации производства предприятий общественного питания в соответствии с требованиями стандартов.

Задачами данной дисциплины являются:

- усвоение основных понятий в области организации производства;
- рассмотрение организационно-правовых норм и особенности производственной деятельности предприятий общественного питания
- изучение организации процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; установления требований к производственному персоналу, организации и нормированию труда;
- формирование умений работы с нормативами и технологической документации; организации производственного процесса и контроля за соблюдением установленных требований.

1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины, как часть планируемых результатов освоения образовательной программы:

Код компетенции	Наименование компетенции
ОК	Общие компетенции(ОК)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

<i>Код и формулировка компетенции</i>	<i>Компонентный состав компетенции</i>		
	<i>Знать:</i>	<i>Уметь:</i>	<i>Иметь практический опыт:</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	З1- знать сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии.	У1-грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	З2-методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности	У2-эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	З3-сущность различных возможных производ-	У3-распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях.	

ответственность.	ственных ситуаций, критерии их оценки.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	34-методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У4-искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	35-средства установления контакта в коллективе и с потребителями.	У5-выполнять производственные задачи в коллективе и в команде, У6-эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	36-приемы работы в команде, методы достижения наилучшего результата в профессиональной деятельности.	У7-нести ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	37-задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной	У8-ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование.	

повышение квалификации.	деятельности.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	38-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий.	У9-применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий.	
Профессиональные компетенции			
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	39-- принципы и виды планирования работы бригады (команды). 310- основные приемы организации работы исполнителей. 311-правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	У10- рассчитывать выход продукции в ассортименте. У11- вести табель учета рабочего времени работников.	ПО 1- планирование основных показателей производства
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	312-способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды	У12- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. У13- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.	ПО2- планирование выполнения работ исполнителями

<p>ПК 6.3 Организовать работу трудового коллектива.</p>	<p>313- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.</p>	<p>У14- организовывать рабочие места в производственных помещениях. У15- организовывать работу коллектива исполнителей.</p>	<p>ПО3-организация работы трудового коллектива</p>
<p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>314-дисциплинарные процедуры в организации производства. 315- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. 316- методику расчета выхода продукции. 317- структуру издержек производства и пути снижения затрат. 318- методики расчета экономических показателей.</p>	<p>У16- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; У17- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p>	<p>ПО4- контроль хода и оценивания результатов выполнения работ исполнителями</p>

<p>ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>319-дисциплинарные процедуры в организации; 320- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; 321- методику расчета выхода продукции; 322- структуру издержек производства и пути снижения затрат; 323- методики расчета экономических показателей.</p>	<p>У18- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; У19- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p>	<p>ПО5- ведения утвержденной учетно-отчетной документации.</p>
--	---	--	--

1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения междисциплинарного курса

<i>Код компетенции</i>	<i>Этапы формирования компетенций</i>					
	Тема № 1 Основы организации обслуживания общественного питания	Тема №2. Оперативное планирование работы заготовочных предприятий.	Тема №3. Оперативное планирование работы заготовочных предприятий	Тема №4.Организация производства заготовочных предприятий	Тема №5. Организация производственных предприятий.	Тема №6.Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОК-1	+	+	+	+	+	+
ОК-2	+	+	+	+	+	+
ОК-3	+	+	+	+	+	+

ОК-4	+	+	+	+	+	+
ОК-6	+	+	+	+	+	+
ОК-7	+	+	+	+	+	+
ОК-8	+	+	+	+	+	+
ОК-9	+	+	+	+	+	+
ПК6.1	+	+	+	+	+	+
ПК6.2	+	+	+	+	+	+
ПК 6.3		+	+	+	+	+
ПК6.4			+	+	+	+
ПК6.5				+	+	+

Раздел 2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла учебного плана по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Дисциплина читается на 3, 4 курсе. Обучающийся получает представление о содержании профессии, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях, предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии.

Дисциплина «Организация производства» базируется на следующих дисциплинах профессионального цикла: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», «Технология продукции общественного питания», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Изучение предшествующих дисциплин позволит обучающимся лучше освоить курс, профессиональные компетенции, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, правила техники безопасности, производственной санитарии, приоритеты в сфере производства продукции питания, систему товародвижения на предприятиях питания, области развития потребительского рынка, состав и потребительские свойства продуктов, потребности в незаменимых факторах питания для различных контингентов населения и возможность дифференцировано подходить к использованию продуктов. Курс изучается параллельно со следующими междисциплинарными курсами: «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», предшествует учебным практикам по ПМ04, ПМ05 и ПМ06.

Дисциплина «Организация производства» необходима обучающемуся для освоения в 7 семестре следующих дисциплин: «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Управление структурным подразделением организации» и для выполнения выпускной квалификационной работы.

Раздел 3. Объем междисциплинарного курса с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и форма промежуточной аттестации.

Объем дисциплины в академических часах составляет	<u>188</u> часов.
Очная форма обучения	
Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет	<u>125</u> часов,
в том числе: лекции –	<u>78</u> ч.
практические занятия –	<u>47</u> ч.
Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра	<u>1</u> ч.
Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся	<u>62</u> ч.
Формы промежуточной аттестации:	
2 семестр- экзамен	

Раздел 4. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам, с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п/п	Тема дисциплины	Всего академических часов	В т. ч.:							Форма текущего контроля успеваемости.		
			Лекции	Семинары	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иные аналогичные занятия	Самостоятельная работа		Интерактивные формы проведения занятий	
1.	Раздел №1 Основы организации обслуживания общественного питания	24	8		8			-	-	8		Проведение опроса Письменные задания Разбор производственных ситуаций Контрольная работа
2.	Раздел № 2 Оперативное планирование работы заготовочных предприятий	24	8		8			-	-	8		Тестирование Проведение опроса Ситуационные задачи Письменные задания
	Итого за 5 семестр	48	16		16					16		
3.	Раздел № 3 Оперативное планирование работы доготовочных предприятий	35	15		8				-	12		Тестирование Проведение опроса Ситуационные задачи Письменные задания
4.	Раздел № 4 Организация производства заготовочных предприятий	33	15		7					11		Тестирование Проведение опроса Ситуационные задачи Письменные задания

											Разбор производственных ситуаций
	Итого за 6 семестр	68	30		15				23		
5.	Раздел № 5 Организация производства договорочных предприятий. Организация бракеража	36	16		8		-	-	12	лекция - дискуссия	Тестирование Проведение опроса Ситуационные задачи Письменные задания
6.	Раздел № 6 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	36	16		8		1		11	лекция - дискуссия	Тестирование Проведение опроса Ситуационные задачи Письменные задания Контрольная работа
	Итого за 7 семестр:	72	32		16		-		23		
	Итого по дисциплине	187	78		47		-		62		
	Групповая консультация обучающихся в течение семестра	1									-
	Экзамен (групповая консультация перед промежуточной аттестацией, экзамен)										Контроль
	Всего:	188									

Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

№	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа
І.Основная учебная литература				
1.	Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р.	Организация производства на предприятиях общественного питания. учебник	Москва: Дашков и К, 2018. - 416 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_read&id=496172
2.	Главчева С. И. Коваленко Е. И.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Новосибирск-Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 407с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_read&id=228959
3.	С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 204 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007
4.	Баранов Б.А., Скоркина И.А.	Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 184 с.	https://urait.ru/book/organiizaciya-obsluzhivaniya-v-organizacijah-obshchestvennogo-pitanija-etiket-476196
5.	Сологубова Г. С.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 332 с.	https://urait.ru/book/organiizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obshchestvennogo-pitanija-471097
ІІ. Дополнительная литература				
А) Дополнительная учебная литература				
1.	Барабанова Ю.Н., Богданова С.Б.	Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов	Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 98 с.	https://urait.ru/book/obsluzhivanie-v-gostinichnom-komplekse-osobyh-kategoriy-klientov-457038

2.	Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н.	Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник.	Москва: изд-во Дашков и К, 2018. - 520с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_read&id=116072
3.	Щербакова Т. А. Алисова О. А. , Килина И. А.	Товародвижение на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. - 97 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_read&id=600361
4.	Габдукаева Л. З. Решетник О. А.	Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания: учебное пособие	Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018.- 184 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_read&id=612246
5.	Васина С. М. , Смотрина К. В.	Технологии услуг питания: конспект лекций: курс лекций	Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 74 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477323

Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов , кодексов РФ

1.	Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/)		
2.	Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031)		
3.	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом 26 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст) https://legalacts.ru/doc/gost-r-50762-2007-natsionalnyi-standart-rossiiskoi-federatsii/		
4.	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/		

В) Периодические издания

1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»
2.	Научно-практический журнал «Вопросы питания»
3.	Научно-практический журнал «Питание и общество»

Г) Справочно-библиографическая литература

1.	Васюкова А.Т. Справочник повара: учебное пособие, Москва: Дашков и К, 2020 496 стр., https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781
2.	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: справочник Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2007 396 стр. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57406
Д) Научная литература	
1.	Скочилова М.С. Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса: монография https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=142368
2.	Тимофеев П. М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания: монография https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139641
Е) Первоисточники	
Ж) Информационные базы данных(профильные)	
1.	Автоматизированные системы учета на предприятиях ресторанного бизнеса.: https://www.rea.ru/ru/org/cathedries/pitkaf/Documents/Презентации/АСУнаПРБ.pdf
2.	Программы для общепита: какую систему учета и автоматизации выбрать для столовых и кафе: https://www.cleverence.ru/articles/elektronnaya-kommertsiya/programmy-dlya-obshchepita-kakuyu-sistemu-ucheta-i-avtomatizatsii-vybrat-dlya-stolovykh-i-kafe/

Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://edgunh.ru>). Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Для освоения дисциплины «Организация производства» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора
2. www.consultant.ru - Консультант Плюс
3. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
4. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
5. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
6. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

7. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
8. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу
9. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).
10. <http://foodis.ru/> -Общепит: информационный сайт
11. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
12. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд
13. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных

7.1 Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

- Антивирус Kaspersky Endpoint 10
- Windows 10 Professional
- Microsoft Office Professional
- VLC Media player
- Adobe Acrobat Reader

7.2 Перечень информационных справочных систем

- Справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>;
- Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
- Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>

7.3. Перечень профессиональных баз данных

- Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору - <http://www.fsvps.ru/>- База данных Торгово-промышленной Палаты РФ. - Режим доступа: <https://tpprf.ru/ru/>
- Библиографическая и реферативная база данных Scopus.- Режим доступа: <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
- База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)-Режим доступа: <http://www.gost.ru>
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <https://elibrary.ru/projectrisc.asp>
- База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.: <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для преподавания дисциплины «Организация производства» используется следующее специализированное помещения:

1. Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства 3-5 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а», учебный корпус №3)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

2. Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3. Помещение для самостоятельной работы 4.2 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Раздел 9. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС СПО Университет предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся (кроме дисциплин блока «Общеобразовательная подготовка»).

При реализации дисциплины «Организация производства» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Традиционные образовательные технологии:

- информационная лекция
- практическое занятие

2. Игровые технологии:

-деловая игра (моделирование различных ситуаций, связанных с выработкой и принятием совместных решений).

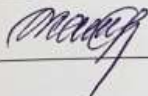
3. Интерактивные технологии:

лекция «обратной связи» – лекция-дискуссия.

Лист актуализации рабочей программы дисциплины «Организация производства»

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой 

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «20» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой 