


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:49:17
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9551e6034

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования
16 декабря 2025 г.
протокол № 4
Председатель  Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Системы расчетов в общественном питании
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Гращенко Д.В.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	13
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	14
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	17
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	18
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	19

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) является формирование компетенций у студентов, направленных на применение современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов			З.е.	
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых
		Всего	Лабораторные		
Семестр 9					
Зачет	108	12	12	92	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации поведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-2 Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-2 Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-4.ПК-2 Иметь практический опыт: учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления специализированных</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ИД-2.ПК-3 Уметь: применять способы организации производства из эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления специализированных</p>	<p>ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, системы управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>
--	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов	Часов	Часов		
Семестр 9		104					
Тема 1.	Особенности разработки и составления баз данных в сфере	1				1	
Тема 2.	Основы разработки технической документации в сфере	23		6		17	
Тема 3.	Основы разработки меню рационов питания в организованных коллективах	28		2		26	
Тема 4.	Количественно-суммовой учет на предприятиях общественного питания (ПК-	26		2		24	
Тема 5.	Лабораторные испытания качества сырья продукции общественного питания (ПК-	26		2		24	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1	Коллоквиум №1	Для коллоквиума предлагается 20 вопросов.	5 баллов
Темы 2-5	Коллоквиум №2	Для коллоквиума предлагается 15 вопросов.	5 баллов
Темы 2-5	Коллоквиум 3	Для коллоквиума предлагается 15 вопросов.	5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
9 семестр (За)	Билет для зачета	Билет состоит из двух теоретических вопросов и одного	зачет

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 2. Основы разработки технической документации в сфере общественного питания (ПК-1)

Тема: Основы разработки технической документации на продукцию общественного питания. Разработка технологических карт.

Изучить структуру однофазных рецептур, разработку технологических карт.

Тема: разработка технико-технологических карт на кулинарные изделия и блюда.

Изучить древовидную структуру многофазных рецептур, порядок сохранения полуфабрикатов в базе разработки технико-технологических карт на кулинарные изделия

Тема: Разработка технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия

Изучить особенности формирования древовидной структуры рецептуры на мучные кондитерские изделия. Разработать базу ассортимента изделий (блюд) по индивидуальному заданию.

Тема: разработка технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия по технологии промышленности.

Изучить особенности построения рецептур на мучные кондитерские изделия по технологии промышленности. Разработать базу ассортимента изделий (блюд) по индивидуальному заданию.

Тема 3. Основы разработки меню рационов питания в организованных коллективах с использованием информационных технологий (ПК-1, ПК-2; ПК-3)

Тема: разработка меню суточных рационов питания в организованных коллективах.

Изучить порядок составления рационов питания и рассчитать: пищевую ценность рациона, расход продуктов по меню (брутто, нетто) за каждый день и период.

Тема 4. Количественно-суммовой учет на предприятиях общественного питания (ПК-1, ПК-2; ПК-3)

Тема: Основы количественно-суммового учета на предприятиях общественного питания.

Изучить порядок действий при регистрации прихода продовольственного сырья и пищевых продуктов, формирование ежедневных накладных на списание. Внутреннее перемещение. Калькуляция стоимости продукции общественного питания.

Тема 5. Лабораторные испытания качества сырья и продукции общественного питания (ПК-2)

Тема: лабораторные испытания качества продовольственного сырья и продукции общественного питания

Изучить порядок действий при формировании базы методов исследований, а также при проведении испытаний качества сырья и продукции общественного питания.

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Основы разработки технической документации в сфере общественного питания (ПК-1)

Самостоятельное изучение древовидной структуры рецептур, расчет рецептур и химического состава. Подготовка к практическим занятиям.

<p>Тема 3. Основы разработки меню рационов питания в организованных коллективах с использованием информационных технологий (ПК-1, ПК-2; ПК-3) Изучение требований к составлению рационов питания и нормативной документации по организации питания.</p>
<p>Тема 4. Количественно-суммовой учет на предприятиях общественного питания (ПК-1, ПК-2; ПК-3) Изучение основ складского учета на предприятиях общественного питания. Подготовка к практическим занятиям.</p>
<p>Тема 5. Лабораторные испытания качества сырья и продукции общественного питания (ПК-2) Изучение основных методов испытания качества сырья и продукции общественного питания. Подготовка к практическим занятиям.</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Гращенко Д. В., Арисов А. В., Тиунов В. М. Системы расчетов в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: УрГЭУ, 2023. - 144 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/24/p496340.pdf>

Дополнительная литература:

2. Лисин П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 260 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/238466>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Системы расчетов для общественного питания
edtd.ru

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
<http://protect.gost.ru/default.aspx>

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
<http://rospotrebnadzor.ru/>

Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»
<http://www1.fips.ru>

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

- 1 Использование компьютерных программ в сфере общественного питания
- 2 Особенности разработки технологических и технико-технологических карт
- 3 Основные расчеты, требуемые автоматизации на предприятиях общественного питания.
- 4 Понятие древовидной структуры рецептуры.
- 5 Особенности и порядок составления «простой» древовидной структуры рецептуры
- 6 Особенности и порядок составления «сложной» древовидной структуры рецептуры
- 7 Особенности разработки древовидной структуры рецептуры для алкогольных коктейлей
- 8 Особенности разработки древовидной структуры рецептуры для технологических карт
- 9 Особенности разработки древовидной структуры рецептуры для кулинарных изделий и блюд
- 10 Особенности разработки древовидной структуры рецептуры для мучных кондитерских изделий
- 11 Особенности разработки древовидной структуры рецептуры для мучных кондитерских изделий (промышленное производство)
- 12 Технологические карты, особенности разработки технологических карт в «Системе расчетов для общественного питания» 5 версии.
- 13 Особенности разработки технико-технологических карт на кулинарные изделия (блюда) в «Системе расчетов для общественного питания» 5 версии.
- 14 Особенности разработки технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия в «Системе расчетов для общественного питания» 5 версии.
- 15 Особенности разработки технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия (промышленная технология) в «Системе расчетов для общественного питания» 5 версии.
- 16 Понятие базы данных (справочники) при разработке технической документации в сфере общественного питания
- 17 Понятие программы, структура и состав.
- 18 Программы для автоматизации складского учета: назначение, состав, особенности работы
- 19 Программы для автоматизации составления технической документации: назначение, состав, особенности работы
- 20 Программы для автоматизации составления меню суточных рационов питания организованных коллективов: назначение, состав, особенности работы
- 21 Древовидная структура рецептуры. Порядок ввода (сохранения) продуктов и полуфабрикатов. Особенности древовидной структуры для разного вида документации
- 22 Порядок составления меню суточных рационов.
- 23 Классификация компьютерных программ для общественного питания
- 24 Применение пакета Microsoft Office в профессиональной деятельности инженера-технолога
- 25 Понятие и применение баз данных при решении профессиональных задач
- 26 Математическая обработка результатов научных исследований с использованием Microsoft Excel
- 27 Особенности количественного учета в сфере общественного питания (накладная, склад, списание, калькуляция)
- 28 «Система расчетов для общественного питания»: особенности составления калькуляционных карт
- 29 «Система расчетов для общественного питания»: особенности ведения складского учета
- 30 «Система расчетов для общественного питания»: особенности составления меню суточных рационов питания организованных коллективов

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Возможен ли расчет витаминов и минеральных элементов на программе «Система расчетов для общественного питания»?	ПК-1
2		Укажите три типа объектов, используемых в <u>древовидной структуре рецептуры</u>	ПК-1
3		Укажите какой объект <u>древовидной структуры</u> содержит величины потерь при тепловой обработке?	ПК-1
4		В каком объекте <u>древовидной структуры</u> мучных кондитерских изделий задаются величины потерь по сводной рецептуре?	ПК-1
5		В формате какой программы формируются ТТК на мучные кондитерские изделия?	ПК-1
6		В формате какой программы формируются рецептуры на мучные кондитерские изделия по технологии промышленности?	ПК-1
7		Какие единицы измерения являются базовыми для формирования рецептур?	ПК-1
8		На какую массу (по-умолчанию) ведется расчет рецептур в программе «Система расчетов для общественного питания»?	ПК-2
9		На какую массу ведется расчет калькуляционных карт?	ПК-1
10		На основании какого документа ведется учет входящего сырья?	ПК-1
11		Укажите название базы, где задается химический состав продовольственного сырья и пищевых продуктов?	ПК-2
12		Укажите в каком разделе программы «Система расчетов для общественного питания» задаются документы, подтверждающие безопасность продовольственного сырья?	ПК-2
13		В каком разделе программы можно отследить движение отдельных продуктов (продовольственное сырье и пищевые продукты)?	ПК-2
14		Можно ли в программе «Система расчетов для общественного питания» задавать альтернативное сырье (например говядина или свинина и др.)?	ПК-3
15		Ведется ли расчет физико-химических показателей качества для рецептур изделий (блюд)?	ПК-2
16		Допускается ли редактирование стандартных форм рецептур (ТК, ТТК)?	ПК-3
17		При формировании однофазных рецептур на мучные кондитерские изделия допускается ли добавлять дополнительные полуфабрикаты?	ПК-1
18		Какого объекта <u>древовидной структуры</u> рецептуры нет для ТТК на алкогольные коктейли?	ПК-1
19		По какому основному параметру	ПК-3

		сохраняются рационы питания в базе?	
20		В каком основном формате хранятся базы данных в программе «Система расчетов для общественного питания»?	ПК-3
21		В каком документе осуществляется расчет продуктов для питания в организованных группах (рационы питания)?	ПК-3
22		На какую массу осуществляется расчет расхода продуктов в меню-раскладке?	ПК-3
23		В каких единицах измерения осуществляется расчет энергетической ценности отдельных изделий (блюд) при составлении рационов питания?	ПК-2
24		Возможна ли замена продовольственного сырья и пищевых продуктов в уже разработанных рецептурах?	ПК-2
25		С какого действия следует начинать разработку рецептур в программе «Система расчетов для общественного питания»?	ПК-1
26		Сколько можно разрабатывать рецептур одновременно в одном окне?	ПК-1
27		Какой вариант потерь задается в древовидной структуре в объекте «изделие (блюдо)»?	ПК-2
28		На основании какого документа осуществляется списание продуктов со склада в программе «Система расчетов для общественного питания»?	ПК-3
29		По какой международной системе осуществляется списание продуктов по умолчанию?	ПК-1
30		В каком разделе программы «Система расчетов для общественного питания» хранятся сохраненные протоколы лабораторных испытаний?	ПК-2
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Назовите программу для организации количественно-суммового учета на предприятиях общественного питания? а) ФГИС «Меркурий» б) store house в) Мастер технолог г) Система расчетов для общественного питания	ПК-1
2		Выберите документ, на основании которого осуществляется расчет стоимости продукции общественного питания а) технологическая карта б) технико-технологическая карта в) калькуляционная карта г) меню-требование	ПК-3
3		В каком разделе программы по разработке рецептур задается химический состав продовольственного сырья и пищевых продуктов: а) база (справочник) продуктов б) база (справочник) рецептур в) база (справочник) рационов питания г) база (справочник) калькуляционных карт	ПК-2
4		Какие документы не формируются в программе «Система расчетов для общественного питания» а) технологическая карта б) технико-технологическая карта в) калькуляционная карта	ПК-1

		г) стандарт организации	
5		Выберите документ на основании которого формируется база показателей безопасности продукции общественного питания (микробиологические показатели) а) ТР ТС 011 б) ТР ТС 012 в) ТР ТС 021 г) ТР ТС 022	ПК-2
6		На основании какого документа формируется маркировочный ярлык на продукцию в программе «Система расчетов для общественного питания»? а) ТР ТС 011 б) ТР ТС 012 в) ТР ТС 021 г) ТР ТС 022	ПК-2
7		Где задаются нормы распределения пищевой ценности по приемам? а) база продуктов б) база физиологических норм в) окно разработки рационов г) окно анализа рационов питания	ПК-3
8		Где задаются натуральные нормы питания для различных групп населения? а) база продуктов б) база физиологических норм в) окно разработки рационов г) окно анализа рационов питания	ПК-3
9		Возможно ли изменить методику расчета показателей качества (математическую зависимость)? а) нет, модель никто не может изменить б) да, меняется в отдельной базе в) да, при проведении расчетов г) нет, кроме разработчика программы	ПК-2
10		Какая компьютерная система проводит электронную сертификацию продукции животноводства? а) ФГИС «Меркурий» б) ФГИС «Зерно» в) «Честный знак» г) другая	ПК-2