

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.08 Управление закупочной деятельностью  
предприятия общественного питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

очная

Год набора

2023

Красноярск 2023

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

Губаненко Г.А.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний и формирование практических навыков управления закупочной деятельностью предприятия общественного питания с целью повышения эффективности производства продукции, по средствам оценки, выбора поставщиков, совершенствования ведения входного контроля и учета пищевой продукции, направленного на обеспечение качества и безопасности поступающих пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов в установленные сроки и требуемом объеме.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- управление процессом закупки продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов, упаковочных материалов;
- совершенствование технологического процесса закупочной деятельности предприятия общественного питания на основе принципов обеспечения качества и безопасности поступающей продукции;
- поиска, оценки, выбора и организация контроля поставщиков;
- идентификация продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов по показателям качества и безопасности;
- овладение методами контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов при входном контроле;
- познание основ правовых аспектов закупочной деятельности на предприятии общественного питания.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-4: Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	
ПК-4.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по	законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к входному контролю продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов, упаковочных материалов, используемых для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов осуществлять входной контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для

<p>повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>организации рационального ведения технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов разрабатывать и внедрять систему идентификации и прослеживаемости продовольственного сырья, ингредиентов, упаковочных материалов, продукции в процессе ее приемки, хранения на предприятии питания</p> <p>методами контроля количества и качества входящих на предприятие питания продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов, упаковочных материалов</p> <p>методами идентификации на соответствие установленным требованиям качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов, упаковочных материалов</p>
<p>ПК-4.2: Осуществляет учет 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</p>	<p>законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов, используемых для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>осуществляет учет 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 стандартными методами контроля качества входящих на предприятие питания продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов</p>

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,83 (30)</b>	
занятия лекционного типа	0,44 (16)	
практические занятия	0,39 (14)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2,17 (78)</b>	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
<b>1. Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания</b>									
	1. Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания	2							
	2. Законодательная и нормативная документация, регламентирующая вопросы управления закупочной деятельностью предприятия общественного питания			1					
	3. Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания							4	
<b>2. Поиск, оценка и выбор поставщиков пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов для предприятия</b>									
	1. Критерии и методы оценки поставщиков пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов	2							
	2. Определение потребности и требований к качеству закупаемой пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов предприятием общественного питания. Составление описание пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов			1					

3. Критерии и методы оценки поставщиков пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов							8	
4. Поиск, оценка и выбор потенциальных и действующих поставщиков пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов для предприятия общественного питания	2							
5. Разработка системы оценки и выбора поставщиков пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов на основе метода рейтинговой оценки			2					
6. Поиск, оценка и выбор потенциальных и действующих поставщиков пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов для предприятия общественного питания							14	
<b>3. Порядок проведения входного контроля пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов на предприятии</b>								
1. Проведение входного контроля по количеству пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов, ингредиентов, упаковочных материалов на предприятии общественного питания	2							
2. Входной контроль по количеству пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов на предприятии питания			2					
3. Проведение входного контроля по количеству пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов, ингредиентов, упаковочных материалов на предприятии общественного питания							8	
4. Проведение входного контроля по качеству пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов на предприятии общественного питания	2							

5. Входной контроль по качеству пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов на предприятии питания			2					
6. Проведение входного контроля по качеству пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов на предприятии общественного питания							12	
7. Разработка процедуры идентификации и прослеживаемости продовольственного сырья, ингредиентов, упаковочных материалов, продукции в процессе ее приемки, хранения на предприятии питания	2							
8. Разработка процедуры идентификации и прослеживаемости продовольственного сырья, ингредиентов, упаковочных материалов, продукции в процессе ее приемки, хранения на предприятии питания			2					
9. Разработка процедуры идентификации и прослеживаемости продовольственного сырья, ингредиентов, упаковочных материалов, продукции в процессе ее приемки, хранения на предприятии питания							12	
<b>4. Правовые аспекты закупочной деятельности на предприятии общественного питания</b>								
1. Порядок заключения, содержание договора поставки пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов на предприятии общественного питания	2							
2. Порядок заключения договора поставки, его содержание			2					
3. Порядок заключения, содержание договора поставки пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов на предприятии общественного питания							12	



4. Контроль исполнения, изменения, расторжения договора поставки. Порядок предъявления претензии поставщику за несоответствующую пищевую продукцию, ингредиентов, упаковочных материалов	2							
5. Порядок предъявления претензии поставщику по невыполнению условий договора поставки			2					
6. Контроль исполнения, изменения, расторжения договора поставки. Порядок предъявления претензии поставщику за несоответствующую пищевую продукцию, ингредиентов, упаковочных материалов							8	
Всего	16		14				78	

## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Волгин В. В. Склад: логистика, управление, анализ: [учеб. пособие] (Москва: Дашков и К).
2. Уотерс Д. Логистика. Управление цепью поставок: учебник для вузов (М.: ЮНИТИ-ДАНА).
3. Линдерс М., Джонсон Ф., Флинн А., Фирон Г., Щербанин Ю.А. Управление закупками и поставками: учеб. для студентов вузов, обуч. по специальности экономики и управления (080100), "Коммерция" (080300), "Логистика" (080506)(Москва: ЮНИТИ).
4. Николаева М.А., Карташова Л. В. Товарная информация: Учебник (Москва: ООО "Юридическое издательство Норма").
5. Австриевских А. Н., Кантере В. М., Сурков И. В., Ермолаева Е. О. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник для вузов(Новосибирск: Сиб. унив. изд-во).

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. 9.1 Перечень необходимого программного обеспечения
- 2.
3. К перечню используемого программного обеспечения относятся следующие лицензионные программы:
4. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
5. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
6. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
7. Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
8. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9. 9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. - Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
5. - Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
7. - База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

## **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

## **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных\* помещений и помещений для самостоятельной работы      Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,  
№ 2-20

ул. Лиды Прушинской, зд.2      Специализированная мебель,  
доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07 кабинет санитарии и гигиены

ул. Лиды Прушинской, зд.2      Специализированная мебель,  
доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер IntelCore 2 Duo E7300в сборе – 13 шт.,  
концентратор Ascorp

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2      Специализированная мебель; МФУ KyoceraTASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер FoxconnTLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок IntelCeleronD-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N -3шт.;КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOMAMD2- 2 шт.;ПринтерHPLaserJet 1018; Коммутатор L2 48\*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель,  
доска учебная, доска Magnetoplan CC 180\*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274\*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQSP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.