

**СОГЛАСОВАНО**

## **Рабочая программа дисциплины**

**Код и наименование дисциплины: Б1.В.3 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

**Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль, специализация): Технология продуктов  
общественного питания**

**Статус дисциплины: часть, формируемая участниками образовательных  
отношений (вариативная)**

**Форма обучения: заочная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	А.Е. Фролова
Согласовал	Зав. кафедрой «»	
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

# 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	основные принципы организаций производства предприятий общественного питания различных типов и классов	организовывать работу производства предприятий питания; выявлять недостатки процесса обслуживания; определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции, разрабатывать внутрифирменные стандарты обслуживания; формулировать задачи и распределять обязанности между членами коллектива	принципами организации взаимосвязанной работы всех структурных подразделений предприятия; разрабатывать стратегии и алгоритмы обслуживания потребителей на предприятиях питания, с учетом заданных показателей качества; методами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических	назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного питания	использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ	современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	параметров оборудования			
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования	обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования	навыками планировки и оснащения предприятий питания
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и средства и методы обслуживания потребителей; нормы оформления проектной документации: экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения цехов	разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; находить и обрабатывать информацию в области организации производства предприятий питания	навыками чтения чертежей проектов предприятий питания различных типов

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики),	Биохимия, Введение в специальность, Оборудование предприятий общественного питания, Технология
------------------------	--

предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	продукции общественного питания, Товароведение продовольственных товаров
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Научно-исследовательская работа, Преддипломная практика, Управление качеством предприятий общественного питания

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося**

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 5 / 180

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	14	16	14	136	49

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 8**

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
6	8	6	52	22

**Лекционные занятия (6ч.)**

**1. Модуль 1. Общественное питание в современных условиях.**

**Модуль 2. Классификация предприятий общественного питания. {дискуссия} (2ч.) [4,5,6,7,8,9]** Модуль 1. Общественное питание в современных условиях.

Введение. Основные направления развития общественного питания. Направления научно-технического процесса в общественном питании. Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки.

Модуль 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

**2. Модуль 3. Тема 1 Организация снабжения предприятий общественного питания.**

**Тема 2. Организация складского и тарного хозяйства.**

**Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация. {дискуссия} (2ч.) [4,5,6,7,8,9]** Модуль 3. Тема 1 Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы товародвижения. Организация приемки продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.

Тема 2. Организация складского и тарного хозяйства. Назначение и компоновка складских помещений. Состав складских помещений. Организация хранения продуктов. Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного хозяйства.

Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.

**3. Тема 4. Организация производства. {дискуссия} (2ч.) [4,5,6,7,8,9]** Тема 4. Организация производства. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест.

Организация работы заготовочных и доготовочных цехов.

Организация работы вспомогательных производственных помещений, экспедиции, моечной кухонной посуды, хлебoreзки, раздач.

### **Практические занятия (6ч.)**

**1. Оперативное планирование производства. {разработка проекта} (2ч.) [3,4,5,6,7,8,9]**

**2. Составление производственных программ цехов. {разработка проекта} (4ч.) [3,4,5,6,7,8,9]**

### **Лабораторные работы (8ч.)**

- 1. Подготовка торгового зала. Предварительная сервировка стола. {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,5,6]**
- 2. Сервировка стола для завтрака. Сервировка стола к обеду. {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,5,6,7]**

### **Самостоятельная работа (52ч.)**

- 1. Подготовка к лабораторным работам(8ч.)[2,4,5,6,7]**
- 2. Подготовка к практическим занятиям(6ч.)[3,4,5,6,7,8,9]**
- 3. Выполнение контрольной работы(12ч.)[4,5,6,7,8,9]**
- 4. Подготовка к зачету(4ч.)[4,5,6,7,8,9]**
- 5. Самостоятельное изучение литературы(22ч.)[4,5,6,7,8,9]** Тема 1. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Организация питания в гостиницах. Условия питания и методы обслуживания. Виды сервиса.  
Тема 2. Организация обслуживания гостей на высшем уровне: особенности обслуживания, подача закусок, блюд и напитков, транширование в присутствии потребителей, фламбирование блюд и десертов.

### **Семестр: 9**

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
8	8	8	84	27

### **Лекционные занятия (8ч.)**

- 1. Модуль 4. Тема 1. Организация обслуживания потребителей. {дискуссия} (2ч.)[4,5,6,7,8,8]** Модуль 4. Тема 1. Организация обслуживания потребителей. Обслуживание потребителей в столовых и буфетах. Подготовка к обслуживанию потребителей в зале ресторана. Обслуживание потребителей в зале ресторана. Прием и выполнение заказа. Подача блюд и напитков. Особенности подачи к столу вино-водочных напитков.
  - 2. Модуль 4. Тема 2. Обслуживание банкетов и приемов. {дискуссия} (4ч.)[4,5,6,7,8,9]** Виды банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет – фуршет. Банкет – коктейль. Банкет – чай.
  - 3. Модуль 5. Культура обслуживания и правила этикета.**
- Модуль 6. Специальные формы организации питания. Обслуживание по типу «шведский стол» {дискуссия} (2ч.)[4,5,6,7,8,9]** Модуль 5. Культура обслуживания и правила этикета. Показатели культуры обслуживания. Правила этикета.

Модуль 6. Специальные формы организации питания. Обслуживание по типу «шведский стол». Обслуживание участников съездов, конгрессов. Обслуживания праздничных вечеров. Современные формы обслуживания.

#### **Практические занятия (8ч.)**

- 1. Организация работы складской группы помещений {разработка проекта} (2ч.)[3,4,5,6,7,8,9]**
- 2. Организация работы заготовочных цехов {разработка проекта} (2ч.)[3,4,5,6,7,8,9]**
- 3. Организация работы доготовочных цехов {разработка проекта} (2ч.)[3,4,5,6,7,8,9]**
- 4. Организация работы специализированных цехов {разработка проекта} (2ч.)[3,4,5,6,7,8,9]**

#### **Лабораторные работы (8ч.)**

- 1. Сервировка стола к ужину. {работа в малых группах} (2ч.)[2,4,5,6,7]**
- 2. Особенности и способы подачи холодных блюд и закусок. Прием и выполнение заказа. Сервировка стола в соответствии с заказом. Техника работы официанта. Подача блюд в обнос, «в стол». Подача холодных блюд и закусок. {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,5,6,7]**
- 3. Подача супов, вторых, сладких блюд и напитков. Подача напитков. Организация проведения банкетов. {работа в малых группах} (2ч.)[2,4,5,6,7]**

#### **Самостоятельная работа (84ч.)**

- 1. Подготовка к лабораторным работам(6ч.)[2,4,5,6,7]**
- 2. Подготовка к практическим занятиям(4ч.)[3,4,5,7,8,9]**
- 3. Выполнение и защита курсовой работы(35ч.)[1,4,5,6,7,8,9]**
- 4. Подготовка к экзамену(9ч.)[4,5,6,7,8,9]**
- 5. Самостоятельное изучение литературы(30ч.)[4,5,6,7,8,9]** Тема 1. Организация обслуживания и питания иностранных туристов. Виды туризма и классы обслуживания. Требования к предприятиям питания. Обслуживание в ресторанах и кафе.

Тема 2. Потребительский спрос и реклама. Изучение потребительского спроса. Реклама кафе и ресторанов. Продвижение ресторанных услуг.

- 5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный

доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Ходырева З.Р. Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания» для бакалавров, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественно-го питания» / З.Р. Ходырева; Алт. гос. техн. ун-т им И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015 - 56 с. - Режим доступа: <http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodureva-krorpr.pdf>

2. Ходырева З.Р. Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ для студентов направления «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2015. – 136 с. - Режим доступа: [http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva\\_noop\\_lab.pdf](http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_noop_lab.pdf)

3. Ходырева, З.Р. Учебно-методическое пособие к выполнению практической работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» и направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения/ Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2013. –93с. Режим доступа:<http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodureva-opo.pdf>

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>. — Загл. с экрана.

### **6.2. Дополнительная литература**

5. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2013. – 557с. - 10 экз.

6. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006>

7. Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса



[Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева ; науч. ред. Н.С. Родионова ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 223 с. - Режим доступа: URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937>

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

8. <http://www.restoranoff.ru/>

9. <http://oborudovanie.ru/>

## **8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## 10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».