

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Оренбургский государственный университет»**

Кафедра пищевой биотехнологии

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ДИСЦИПЛИНЫ**

*«Б.1.В.ОД.6 Организация производства в ресторанах»*

Уровень высшего образования

**БАКАЛАВРИАТ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2017

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "19" 01 20 17 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры



подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

доцент кафедры пищевой биотехнологии

должность



подпись

Э.Ш. Манеева

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование



личная подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки



личная подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета



личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

№ регистрации \_\_\_\_\_

© Манеева Э.Ш., 2017

© ОГУ, 2017

## 1 Цели и задачи освоения дисциплины

**Цель (цели)** освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в области этапов и методов организации производства в ресторанах.

### **Задачи:**

- приобретение знаний о структуре ресторанного предприятия, организации снабжения и складского хозяйства, особенностях оперативного планирования производства в ресторанах, организации работы производственных помещений, организации и нормирование труда персонала;
- формирование навыков самоорганизации и самообразования в области организации производства в ресторанах;
- приобретение знаний и навыков проведения измерения, составления отчетов в области организации производства в ресторанах;
- приобретение навыков по организации производства и совершенствованию технологических процессов производства продукции в ресторанах.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.6 Экономическая теория, Б.1.Б.25 Технология продукции общественного питания, Б.1.Б.31 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.В.ДВ.4.1 Проектирование ресторанов национальной кухни, Б.1.В.ДВ.4.2 Проектирование ресторанов общего назначения*

## 3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p><b><u>Знать:</u></b> основные методы самоорганизации и самообразования в области ресторанного дела.</p> <p><b><u>Уметь:</u></b> самостоятельно развивать способности к самоорганизации и самообразованию в области организации производства в ресторанах.</p> <p><b><u>Владеть:</u></b> навыками самоорганизации и самообразования в области ресторанного дела.</p>	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
<p><b><u>Знать:</u></b> основы мероприятий по совершенствованию организации технологических процессов производства продукции питания в ресторанах.</p> <p><b><u>Уметь:</u></b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию организации технологических процессов производства продукции в ресторанах.</p> <p><b><u>Владеть:</u></b> практическими навыками разработки мероприятий по совершенствованию организации технологических процессов производства продукции в ресторанах.</p>	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<p><b><u>Знать:</u></b> основные этапы организации производства в ресторанах.</p>	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p><b>Уметь:</b> организовывать работу на всех производственных этапах в ресторанах.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками организации производства в ресторанах.</p>	организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
<p><b>Знать:</b> основу методов измерений, описания экспериментов, подготовки данных для составления обзоров и отчетов в области организации производства в ресторанах.</p> <p><b>Уметь:</b> производить измерения, составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров и отчетов в области организации производства в ресторанах.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проведения измерений, составления описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров и отчетов в области организации производства в ресторанах.</p>	ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

## 4 Структура и содержание дисциплины

### 4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	6 семестр	всего
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>216</b>	<b>216</b>
<b>Контактная работа:</b>	<b>18,75</b>	<b>18,75</b>
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ)	10	10
Консультации	1	1
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,75	0,75
<b>Самостоятельная работа:</b> - выполнение курсовой работы (КР); - выполнение контрольной работы (КонтрР); - проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к практическим занятиям.	<b>197,25</b> + +	<b>197,25</b>
<b>Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)</b>	<b>экзамен</b>	

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы организации ресторанов	22	2	-	-	20
2	Оперативное планирование производства и технологическая документация	70	2	8	-	60
3	Организация снабжения и складского хозяйства ресторанов	42	-	2	-	40
4	Организация работы цехов	62	2	-	-	60
5	Основы организации труда	20	-	-	-	20
	Итого:	216	6	10	-	200
	Всего:	216	6	10	-	200

## 4.2 Содержание разделов дисциплины

**Раздел № 1. Основы организации ресторанов.** *Ресторан как предприятия общественного питания. История и тенденции развития отечественной и зарубежной ресторации. Организация ресторанной деятельности в современных условиях.*

*Классификация и характеристика ресторанов. Структура ресторанного предприятия. Состав помещений ресторанов.*

**Раздел № 2. Оперативное планирование производства и технологическая документация.** *Оперативное планирование работы производства. Плановое меню и план-меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Виды меню для потребителя.*

*Нормативная и технологическая документация предприятий ОП. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Технологические карты. Техничко-технологические карты (ТТК). Калькуляционные карты (КК). Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции.*

*Измерения и описание экспериментов, подготовка данных для составления обзоров и отчетов при организации производства в ресторанах.*

**Раздел № 3. Организация снабжения и складского хозяйства ресторанов.** *Источники снабжения и поставщики. Формы и способы доставки. Организация продовольственного снабжения. Приемка продовольственных товаров. Организация материально-технического снабжения.*

*Состав складских помещений, их компоновка и оснащение. Организация хранения продуктов. Режимы и способы хранения.*

**Раздел № 4. Организация работы цехов.** *Требования к объемно-планировочным решениям производственных помещений. Общие требования к организации производства. Планирование работы при производстве продукции. Основные требования к организации рабочих мест.*

*Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов и обработки зелени. Организация работы горячего цеха (суповое и соусное отделения). Организация работы холодного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы раздаточных.*

*Совершенствованию технологических процессов производства продукции питания в ресторанах. Прогрессивные виды оборудования в ресторанах.*

## **Раздел № 5. Основы организации труда.**

*Рациональная организация труда. Нормирование труда. Определение численности и состава работников. График выхода персонала на работу.*

### 4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	Определение количества потребителей и реализуемых блюд	2
2	2	Разработка плана-меню предприятия.	2
3	2	Составление графика реализации блюд	2
4	2	Расчет сырья, полуфабрикатов и продуктов	2
5	3	Расчет складских помещений	2
		Итого:	10

### 4.4 Курсовая работа (6 семестр)

Примерные темы курсовой работы:

Организация производства в ресторане русской кухни на 50 посадочных мест.

Организация производства в ресторане кавказской кухни на 40 посадочных мест.

Организация производства в ресторане итальянской кухни на 30 посадочных мест.

Организация работы холодного цеха ресторана на 35 посадочных мест.

Организация работы горячего цеха ресторана на 45 посадочных мест.

### 4.5 Контрольная работа (6 семестр)

Примерные темы контрольной работы:

Расчет численности производственных работников холодного цеха в ресторане русской кухни на 50 посадочных мест. Разработка графика выхода персонала на работу.

Расчет численности производственных работников горячего цеха в ресторане итальянской кухни на 30 посадочных мест. Разработка графика выхода персонала на работу.

## 5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К<sup>о</sup>», 2017. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>.

- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. 2-е изд. - СПб. :Троицкий мост, 2014. - 206 с. - ISBN 978-5-4377-0011-2. - Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=446610](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446610).

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.

### 5.2 Дополнительная литература

- Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко – Минск: Высшая школа, 2013. – 303 с. - ISBN 978-985-06-2209-9. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=508855>.

- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 208 с. - ISBN 978-5-4377-0011-2.

- Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум – М.: Магистр : ИНФРА-М, 2013. – 560 с. – ISBN 978-5-9776-0060-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К<sup>о</sup>», 2013. – 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.

- Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : Профессия, 2001. - 688 с. - ISBN 5-93913-019-4.

### **5.3 Периодические издания**

Пищевая промышленность : журнал. - М. : Агентство «Роспечать», 2016-2017.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство «Роспечать», 2016-2017.

### **5.4 Интернет-ресурсы**

<http://www.pitportal.ru/>- сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

<http://www.creative-chef.ru/> - сайт центра ресторанного партнерства "Креатив - шеф" содержит нормативно-техническую, отчетную, технологическую документация в области общественного питания, представлены комментарии по актуальным вопросам и видео мастер-классы.

<http://www.restus.ru/> - сайт «Ресторанный бизнес» содержит обширную информацию по организации ресторанного бизнеса.

### **5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий**

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).
3. Учебный комплект КОМПАС-3D V14 (Проектирование и конструирование в машиностроении).

### **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий лекционного типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории, оснащенные комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (оборудование для презентации MS POWER POINT 2007, компьютер).

Для проведения практических занятий используются специализированные лаборатории кафедры (ауд. 3215, 3105), оснащенные необходимым для выполнения работ материалами и средствами обучения

Для самостоятельной работы обучающихся используется компьютерный класс, оснащенный компьютерной техникой, подключенной к сети «Интернет» (ауд. 3122), и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.

***К рабочей программе прилагаются:***

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.



## Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

«Б.1.В.ОД.6 Организация производства в ресторанах»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код и наименование

Направленность: Общий профиль

Год набора 2017

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2019 / 2020 учебный год рассмотрены и утверждены на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 10 от "05" 06 20 19 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

  
подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

  
подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

  
личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

В рабочую программу вносятся следующие дополнения и изменения:

### 5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К<sup>о</sup>», 2017. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>.

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.

- Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.41 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2019. - 97 с. -

Загл. с тит. экрана. -Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа:  
[http://artlib.osu.ru/web/books/metod\\_all/93197\\_20190408.pdf](http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/93197_20190408.pdf).

## 5.2 Дополнительная литература

- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. 2-е изд. - СПб. :Троицкий мост, 2014. - 206 с. - ISBN 978-5-4377-0011-2. - Режим доступа:  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=446610](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446610).

- Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум – М.: Магистр : ИНФРА-М, 2013. – 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. – Режим доступа:  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>.

- Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.:Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>.

- Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : Профессия, 2001. - 688 с. - ISBN 5-93913-019-4.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>.

- Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=999911>.

## 5.3 Периодические издания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство «Роспечать», 2018- 2019.

Пищевая промышленность : журнал. - М. : Агентство «Роспечать», 2017.

## 5.4 Интернет-ресурсы

<http://www.pitportal.ru/>- сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

<http://www.creative-chef.ru/> - сайт центра ресторанного партнерства "Креатив - шеф" содержит нормативно-техническую, отчетную, технологическую документация в области общественного питания, представлены комментарии по актуальным вопросам и видео мастер-классы.

<http://www.restus.ru/> - сайт «Ресторанный бизнес» содержит обширную информацию по организации ресторанного бизнеса.

## 5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).

3. Учебный комплект КОМПАС-3D V14 (Проектирование и конструирование в машиностроении).