

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Оренбургский государственный университет»**

Кафедра технологии пищевых производств

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ДИСЦИПЛИНЫ**

*«Б.1.Б.31 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»*

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

Очная

Год набора 2017

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра технологии пищевых производств

*наименование кафедры*

протокол № 8 от "15" 02 2017г.

Заведующий кафедрой

Кафедра технологии пищевых производств

*наименование кафедры*

*подпись*

П.В. Медведев

*расшифровка подписи*

Исполнители:

профессор кафедры ТМ

*должность*

*подпись*

Н.Н. Грицай

*расшифровка подписи*

*должность*

*подпись*

*расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

*код*

*наименование*

*личная подпись*

*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 56227

## 1 Цели и задачи освоения дисциплины

**Цель (цели)** освоения дисциплины:

овладеть теоретическими и практическими знаниями по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Задачи:**

- овладеть методами управления технологическими процессами производства кулинарной продукции;
- изучить прогрессивных методы и формы организации труда и обслуживания посетителей;
- анализировать организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;
- овладеть основами организации производственной деятельности предприятия общественного питания
- при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий производить необходимые расчеты технологического процесса;
- обосновывать требования к ведению технологического процесса и контролю над качеством продукции, а также осуществлению подготовки специалистов, способных к самостоятельному решению задач, стоящих перед отраслью.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.19 Введение в специальность, Б.1.Б.25 Технология продукции общественного питания*

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.В.ОД.6 Организация производства в ресторанах*

## 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>Знать:</b> новые направления в производстве продуктов питания.</p> <p><b>Уметь:</b> повышать уровень самоорганизации и самообразования в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью к самоорганизации и самообразованию.</p>  | ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию  |
| <p><b>Знать:</b> методы управления технологическими процессами.</p> <p><b>Уметь:</b> участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.</p> <p><b>Владеть:</b> методами управления и организации технологическими процессами производства кулинарной продукции.</p> | ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов          |
| <p><b>Знать:</b> методы проведения исследований. в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Уметь:</b> составлять обзоры, отчеты и научные публикации.</p> <p><b>Владеть:</b> статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>                     | ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; |

|   |   |
|---|---|
| Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций | Формируемые компетенции   |
|   | владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований |

## 4 Структура и содержание дисциплины

### 4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

| Вид работы  | Трудоемкость, академических часов |               |
|---|-----------------------------------|---------------|
|   | 6 семестр                         | всего         |
| <b>Общая трудоёмкость</b>   | <b>144</b>                        | <b>144</b>    |
| <b>Контактная работа:</b>   | <b>35,25</b>                      | <b>35,25</b>  |
| Лекции (Л)  | 18                                | 18            |
| Лабораторные работы (ЛР)  | 16                                | 16            |
| Консультации  | 1                                 | 1             |
| Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)   | 0,25                              | 0,25          |
| <b>Самостоятельная работа:</b><br>- выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ);<br>- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий);<br>- подготовка к лабораторным занятиям. | <b>108,75</b>                     | <b>108,75</b> |
| <b>Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)</b>  | <b>экзамен</b>                    |               |

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

| № раздела | Наименование разделов   | Количество часов |                   |    |    |                |
|-----------|---|------------------|-------------------|----|----|----------------|
|           |   | всего            | аудиторная работа |    |    | внеауд. работа |
|           |   |                  | Л                 | ПЗ | ЛР |                |
| 1         | Основы организации предприятий общественного питания                          | 20               | 2                 | -  | -  | 18             |
| 2         | Научно - технический прогресс и его направления в общественном питании        | 20               | 2                 | -  | -  | 18             |
| 3         | Организация снабжения предприятий общественного питания                       | 10               | 2                 | -  | -  | 8              |
| 4         | Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб | 20               | 2                 | -  | -  | 18             |
| 5         | Организация материально-технической базы предприятия                          | 10               | 2                 | -  | -  | 8              |
| 6         | Научная организация и нормирование труда                                      | 20               | 2                 | -  | 4  | 14             |
| 7         | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания                | 44               | 6                 | -  | 12 | 26             |
|           | Итого:  | 144              | 18                | -  | 16 | 110            |
|           | Всего:  | 144              | 18                | -  | 16 | 110            |

## 4.2 Содержание разделов дисциплины

### **Раздел №1 Основы организации предприятий общественного питания.**

Актуальные проблемы современных технологий и подходы к решению задач профессионального и личностного развития в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Задачи общественного питания. Инвестирование в общественном питании. Типизация и классификация предприятий общественного питания.

Разработка современных методов исследования в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, анализ результатов исследования.

### **Раздел №2 Научно - технический прогресс и его направления в общественном питании**

Сущность и особенности научно технического прогресса в общественном питании. Рациональные формы организации производства в общественном питании.

Методы организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов, методы управления.

### **Раздел №3 Организация снабжения предприятий общественного питания**

Задачи организации снабжения. Договоры и связи с поставщиками. Способы доставки сырья.

### **Раздел №4 Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб**

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций. Тарное хозяйство - назначение, роль и состав. Классификация и виды тары.

### **Раздел №5 Организация материально-технической базы предприятия**

Задачи, значение и направления развития материально-технической базы. Транспортные средства, энергетическое хозяйство, организация санитарного контроля.

### **Раздел №6 Научная организация и нормирование труда**

Сущность и задачи научной организации труда. Сущность и роль нормирования труда. Режим труда.

### **Раздел №7 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

Общая характеристика процесса обслуживания. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем. Организация подготовки предприятий к обслуживанию. Меню. Обслуживание потребителей. Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, расчет с посетителями. Типы раздач. Организация социального питания. Организация питания по месту учебы и отдыха. Режим питания, ассортимент, рациональные формы потребления пищи. Организация сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов. Специальные формы обслуживания (зал-экспресс; стол – экспресс; шведский стол; обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, форумов; организация обслуживания в железнодорожных вагонах – ресторанах; обслуживание пассажиров в портах, на теплоходах и речных судах; автостанциях; особенности обслуживания аэропортов и самолетов; организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, на летних площадках; тематических мероприятиях). Реклама.

## 4.3 Лабораторные работы

| № ЛР | № раздела | Наименование лабораторных работ   | Кол-во часов |
|------|-----------|---|--------------|
| 1    | 6         | Составление фотографии рабочего времени   | 2            |
| 2    | 6         | Нормативная и технологическая документация в системе общественного питания. Разработка ТК и ТТК на кулинарную продукцию | 2            |
| 3    | 7         | Составление меню, винной и коктейльной карт.  | 2            |
| 4    | 7         | Столовая посуда и приборы на предприятиях общественного питания   | 2            |
| 5    | 7         | Столовое бельё на предприятиях общественного питания  | 2            |

| № ЛР | № раздела | Наименование лабораторных работ                  | Кол-во часов |
|------|-----------|--|--------------|
| 6    | 7         | Сервировка стола для завтрака, к обеду, ужину    | 2            |
| 7    | 7         | Сервировка банкетного стола                      | 2            |
| 8    | 7         | Способы, правила и техники обслуживания банкетов | 2            |
|      |           | Итого:   | 16           |

## 5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1 Основная литература

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
2. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>

### 5.2 Дополнительная литература

1. Иванов, И. Н. Организация производства на промышленных предприятиях: Учебник / И.Н. Иванов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 352 с. - ISBN 978-5-16-003118-7. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=377331>.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.

### 5.3 Периодические издания

1. Пищевая промышленность: журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2017.
2. Достижения науки и техники АПК: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2017;
3. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2017.
4. Хлебопродукты : журнал. - М. : Из-во "Хлебопродукты", 2017.

### 5.4 Интернет-ресурсы

[www.twirpx.com](http://www.twirpx.com) - Конспекты лекций, учебные пособия, учебники по курсу  
[rfcorp.oripanii.ru](http://rfcorp.oripanii.ru) - Российская программа «Здоровое питание - здоровая нация»  
[www.e-ng.ru](http://www.e-ng.ru) - Информационный портал «Большая Библиотека»  
[www.edu.ru](http://www.edu.ru) - Федеральный портал «Российское образование»  
[grainfood.ru](http://grainfood.ru) - Международная промышленная академия. Официальный сайт  
[lomonosov-msu.ru](http://lomonosov-msu.ru) - Научный портал МГУ  
[www.dwih.ru](http://www.dwih.ru) - Российский научный портал  
[sci-innov.ru](http://sci-innov.ru) - Федеральный портал по научной и инновационной деятельности  
[zazdorovye.ru](http://zazdorovye.ru) - Современные теории и концепции питания  
[ito.osu.ru](http://ito.osu.ru) - Программный комплекс «Университетский фонд электронных ресурсов»  
[elibrary.ru](http://elibrary.ru) - Научная электронная библиотека  
[www.coursera.org/](http://www.coursera.org/) - «Coursera», Научные методы исследования

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

1. Операционная система для рабочих станций Microsoft Windows.
2. Пакет настольных приложений Microsoft Office для рабочих станций (Word, Excel, Power Point, OneNote, Outlook, Publisher, Access).

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

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации ауд. 3147 аудитория оснащена демонстрационное оборудование: экран для проектора настенный стационарный Projecta Slim Screen, проектор переносной Benq MX511, ноутбук Lenovo E43; аппарат блинный БА 1/2,5М (Масленица), аппарат пончиковый Гольфстрим 1/1, овощерезка Robot-Coup 30, плита электрическая «Дарина», тестомесилка У1-ЕШВ, мини пекарня ШИВАКИ, гриль элект. JEJUPTY/LTD 268, льдогенератор JEJULNDZB-15P, тостер FimarTop-6, фритюрница FIMARFT4+4, холодильник STINOL, комплект хлебопекарного оборудования; комплект специализированной мебели; доска аудиторная

Помещения для самостоятельной работы 3122 (компьютерный класс). Компьютеры с подключением к сети «Интернет» 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.