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
Заочная

Год набора 2017

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 8 от "02" 2017 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра технологии пищевых производств П.В. Медведев
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
профессор кафедры ТПП Никифорова Т.А.
должность *подпись* *расшифровка подписи*

должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Попов В.П.
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
личная подпись Н.Н. Грицай
расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета
личная подпись Крахмалева Т.М.
расшифровка подписи

№ регистрации 56228

© Никифорова, Т.А., 2017
© ОГУ, 2017

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 контроля 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
Знать: новые направления в производстве продуктов питания. **Уметь:** повышать уровень самоорганизации и самообразования в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. **Владеть**: способностью к самоорганизации и самообразованию.	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знать: методы управления технологическими процессами. **Уметь:** участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов. **Владеть:** методами управления и организации технологическими процессами производства кулинарной продукции**.**	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Знать: методы проведения исследований. в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания **Уметь:** составлять обзоры, отчеты и научные публикации. **Владеть:** статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	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
Общая трудоёмкость	**144**	**144**
Контактная работа:	**13,5**	**13,5**
Лекции (Л)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	6	6
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5	0,5
Самостоятельная работа: *- выполнение контрольной работы (КонтрР);* *- выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ);* *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к лабораторным занятиям.*	**130,5** +	**130,5**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**экзамен**	

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	-	-	-	20
2	Научно - технический прогресс и его направления в общественном питании	20	1	-	-	19
3	Организация снабжения предприятий общественного питания	10	-	-	-	10
4	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	20	-	-	-	20
5	Организация материально-технической базы предприятия	10	1	-	-	9
6	Научная организация и нормирование труда	20	2	-	2	16
7	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	44	2	-	4	38
	Итого:	144	6	-	6	132
	Всего:	144	6	-	6	132

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 самолетах; 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	7	Составление меню, винной и коктейльной карт.	4
		Итого:	6

4.4 Контрольная работа (6 семестр)

Приводятся примерные темы (задания) контрольной работы

1. Общественное питание как отрасль экономики: экономическая природа и основы формирования.
2. Трудовые ресурсы предприятий, характеристика структуры и составляющих элементов.
3. Планирование, регулирование и контроль деятельности предприятий общественного питания .
4. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров.
5. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.
6. Разработка и внедрение рациональных форм материального и морального стимулирования труда.
7. Основы организации снабжения предприятий общественного питания.
8. Укрепление дисциплины труда и развитие творческой инициативы работников.
9. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно диспетчерской работы.
10. Методы измерения и оценки эффективности труда.
11. Организация материально-технической базы предприятия.
12. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли.
13. Организация производства продукции на предприятиях общественного питания.
14. Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производства.
15. Рациональные формы организации производства.
16. Государственное регулирование общественного питания.
17. Планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания.
18. Оперативно-производственное планирование и регулирование
19. производства.
20. Сущность, задачи и основные направления организации труда .
21. Рациональное разделение и кооперация труда.
22. Научная организация труда персонала предприятий.
23. Мероприятия по улучшению условий труда работников предприятия.
24. Управление персоналом предприятий общественного питания.
25. Рационализация трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда.
26. Обслуживание потребителей — цель и функция предприятий общественного питания.
27. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха.
28. Нормирование труда.

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 - Конспекты лекций, учебные пособия, учебники по курсу
pfcop.opitanii.ru - Российская программа «Здоровое питание - здоровая нация
www.e-ng.ru - Информационный портал «Большая Библиотека»
www.edu.ru - Федеральный портал «Российское образование»
grainfood.ru - Международная промышленная академия. Официальный сайт
lomonosov-msu.ru - Научный портал МГУ
www.dwih.ru - Российский научный портал
sci-innov.ru - Федеральный портал по научной и инновационной деятельности
zazdorovye.ru - Современные теории и концепции питания
ito.osu.ru - Программный комплекс «Университетский фонд электронных ресурсов»
elibrary.ru - Научная электронная библиотека
www.coursera.org/ - «Coursera», Научные методы исследования
www.edx.org/ - «EdX»: Engineering
https://www.lektorium.tv/ - «Лекториум», Онлайн-курсы

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, льдогенераторJEJULNDZB-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.