

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.Б.32 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 2016

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра технологии пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 6 от "14" декабря 2015 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра технологии пищевых производств

наименование кафедры

подпись

Н.П. Владимиров

расшифровка подписи

Исполнители:

профессор кафедры ТПП

должность

подпись

Никифорова Т.А.

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технологии продукции и организация общественного питания

код наименование

личная подпись

расшифровка подписи

Бонин В.В.

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

личная подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

Т. М. Крахмалева

расшифровка подписи

№ регистрации _____

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.20 Введение в специальность, Б.1.Б.26 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: технологии производства продуктов питания. Уметь: способность изучать прогрессивные методы организации труда и обслуживания посетителей. Владеть: способностью к самоорганизации и самообразованию в сфере организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знать: методы управления технологическими процессами. Уметь: участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: методами организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	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 труда и обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. Уметь: составлять обзоры, отчеты и научные публикации. в области организации производства и обслуживания посетителей.	ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	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 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	6 семестр	всего
Общая трудоёмкость	144	144
Контактная работа:	35,25	35,25
Лекции (Л)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	16	16
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий); - подготовка к лабораторным занятиям.	108,75	108,75
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	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
6	7	Сервировка стола для завтрака, к обеду, ужину	2
7	7	Сервировка банкетного стола	2

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
8	7	Способы, правила и техники обслуживания банкетов	2
		Итого:	16

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва: Дашков и Ко, 2015. - 416 с. -- ISBN 978-5-394-02181-7. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>

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. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>

5.3 Периодические издания

1. Пищевая промышленность : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2016.
2. Вестник Российской Академии Наук : журнал. - М. : Академиздатцентр "Наука" РАН, 2016
3. Достижения науки и техники АПК: журнал. - М.: Агентство "Роспечать";
4. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2016.
5. Хлебопродукты: журнал. - М. : Из-во "Хлебопродукты", 2016.

5.4 Интернет-ресурсы

www.twirpx.com - Конспекты лекций, учебные пособия, учебники по курсу
rfcor.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 ProjectaSlimScreen, 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.