

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.Б.29 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)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2023

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.Б.29 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра технологии пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 7 от "__ 6_" марта 2023г.

Заведующий кафедрой

Кафедра технологии пищевых производств

наименование кафедры

подпись

П.В. Медведев

расшифровка подписи

Исполнители:

Профессор кафедры

должность

подпись

Никифорова Т.А.

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

Попов В.П.

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов

личная подпись

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

Крахмалева Т.М.

расшифровка подписи

№ регистрации _____

Цели и задачи освоения дисциплины

1 Цель (цели) освоения дисциплины:

Освоение компетенций ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5 в процессе обучения теоретическим и практическим знаниям по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания и формирования у студентов специализированных профессиональных знаний

Задачи:

- овладеть методами управления технологическими процессами производства кулинарной продукции;
- изучить прогрессивные 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, умения анализировать, подготавливать данные для отчетов;
- овладеть основами организации производственной деятельности предприятия общественного питания;
- 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 Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.24 Технология продукции общественного питания, Б1.Д.В.1 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Б1.Д.В.5 Технохимический контроль на производстве*

Постреквизиты дисциплины: *Б2.П.Б.У.1 Технологическая практика*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3-В-1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания	Знать: инженерные науки в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		Уметь: использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов Владеть: знаниями инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4-В-1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4-В-2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ОПК-4-В-3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении	Знать: технологические процессы производства продукции питания и оказания услуг общественного питания Уметь: разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания Владеть: способностью. оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5-В-1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК-5-В-2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия,	Знать: методы контроля и управления качеством продукции общественного питания Уметь: составлять программы контроля за

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
	обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг Владеть: способностью организовывать и контролировать производство продукции питания

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:	34,25	34,25
Лекции (Л)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	16	16
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;	109,75	109,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	диф. зач.	

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	10	2	-	-	8
2	Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	10	2	-	-	8
3	Организация снабжения предприятий общественного питания	8	2	-	-	6
4	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	10	2	-	-	8
5	Организация материально-технической базы предприятия	12	2	-	-	10
6	Научная организация и нормирование труда	16	2	-	2	10
7	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	78	6	-	12	60
	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. Организация работы производственных цехов.

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	7	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 белье на предприятиях общественного питания	2
6	7	Сервировка стола для завтрака, к обеду и 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. Никифорова Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях 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. - ISBN 978-5-7410-2257-3. 803-7. доступ: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/93197_20190408.

2. Никифорова, Т. А. Оборудование для предприятий общественного питания : учеб. / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, С. Г. Пономарев; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2012. - 131 с

5.2 Дополнительная литература

1. Бирюкова, Н.В. **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** [Электронный ресурс] : / Н. В. Бирюкова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. агентство по образованию, Гос. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. пищевой биотехнологии. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 0.32 Мб). - Оренбург : ГОУ ОГУ, 2009. - 30 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0

2. Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Г. Коротков; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2012. - 161 с Издание на др. носителе: Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Г. Коротков; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : Университет. - 2012. - 163 с. - ISBN 978-5-4417-0052-8. - Библиогр.: с. 120. - Прил.: с. 121-162

5.3 Периодические издания;

1. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать",
2. Хлебопродукты: журнал. - М. : Из-во "Хлебопродукты"

5.4 Интернет-ресурсы

1. <http://www.youtube.com/> – общедоступный сайт с видеоконтентом разнообразного содержания, в том числе демонстрационными материалами по темам дисциплины.

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

1. Операционная система РЕД ОС¹
2. Пакет офисных приложений LibreOffice²
3. Программная система для организации видео-конференц-связи Webinar.ru
4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2023]. – Режим доступа в сети ОГУ для установки системы: \\fileserver1\GarantClient\garant.exe

5.КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание справочная правовая система. / Разработчик ЗАО «Консультант Плюс», [1992–2023]. – Режим доступа к системе в сети ОГУ для установки системы: <\\fileserv1\\CONSULT\\cons.exe>

6.<http://edu.garant.ru/garant/study/> - Интернет-версия ГАРАНТ-Образование, Система ГАРАНТ для студентов, аспирантов и преподавателей

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, лабораторных занятий, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Лабораторные занятия проводятся в лаборатории, оснащенной оборудованием: весы электронные лабораторные, шкаф сушильный, печь хлебопекарная, расстойный шкаф. Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.