Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра технологии пищевых производств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.12 Организация производства на предприятиях общественного питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология продуктов питания из растительного сырья
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2026

Рабочая программа дисциплины «*Б1.Д.В.12 Организация производства на предприятиях общественного питания*» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 7 от « 16 » марта 2026г.

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

Исполнители:
Профессор кафедры ТПП — П.В. Медведев
должность — *подпись* — *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья — П.В. Медведев
код наименование — *личная подпись* — *расшифровка подписи*

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
подпись — С.А. Биктимирова
расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета
подпись — А.В. Берестова
расшифровка подписи

© Медведев П.В., 2026
© ОГУ, 2026

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: овладеть теоретическими и практическими знаниями по вопросам разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов, 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,
- осуществление подготовки специалистов, способных к самостоятельному решению задач, стоящих перед отраслью.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.27 Научные основы производства продуктов питания*

Постреквизиты дисциплины: *Б2.П.В.П.1 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа*

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
ПК*-1 Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ПК*-1-В-1 Знать научные основы и общие принципы переработки растительного сырья и производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители, используемые при ПК*-1-В-2 Уметь использовать полученные знания при ведении технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья ПК*-1-В-3 Владеть: навыками применения специализированных знаний в области	**Знать:** научные основы и общие принципы переработки растительного сырья и производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители, используемые при производстве продуктов питания из растительного сырья **Уметь**: использовать

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
	технологии производства продуктов питания из растительного сырья для ведения технологических процессов	полученные знания при ведении технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья **Владеть:** навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для ведения технологических процессов
ПК*-2 Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК*-2-В-1 Знать требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ПК*-2-В-2 Уметь пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов ПК*-2-В-3 Владеть: навыками работы на приборах, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами	**Знать:** требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья **Уметь:** пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов **Владеть:** навыками работы на приборах, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами
ПК*-3 Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК*-3-В-1 Знать технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные структурные подразделения ПК*-3-В-2 Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения ПК*-3-В-3 Владеть навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	**Знать:** технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные структурные подразделения **Уметь:** организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения **Владеть:** навыками

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК*-6 Способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств	ПК*-6-В-1 Знать содержание составных частей проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств ПК*-6-В-2 Уметь осуществлять технологические и инженерные расчеты, выполнять чертежи при разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств ПК*-6-В-3 Владеть навыками участия в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств	**Знать:** содержание составных частей проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств **Уметь:** осуществлять технологические и инженерные расчеты, выполнять чертежи при разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств **Владеть:** навыками участия в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств
ПК*-7 Способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК*-7-В-1 Знать основы технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья ПК*-7-В-2 Уметь проводить технологическую компоновку, подбор оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья ПК*-7-В-3 Владеть навыками проектных	**Знать:** основы технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья **Уметь:** проводить технологическую компоновку, подбор

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
	работ по технологической компоновке, подбору оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья **Владеть:** навыками проектных работ по технологической компоновке, подбору оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов		
	6 семестр	7 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**72**	**108**	**180**
Контактная работа:	**64,25**	**68,25**	**132,5**
Лекции (Л)	32	34	66
Практические занятия (ПЗ)	-	34	34
Лабораторные работы (ЛР)	32	-	32
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25	0,5
Самостоятельная работа: *- выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ);* *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- изучение разделов курса в системе электронного обучения;* *- подготовка к лабораторным занятиям;* *- подготовка к практическим занятиям;* *- подготовка к коллоквиумам;* *- подготовка к рубежному контролю и т.п.)*	**7,75**	**39,75** +	**47,5**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**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	9	4	-	4	1
2	Научно технический прогресс и его направления в общественном питании	9	4	-	4	1
3	Организация снабжения предприятий общественного питания	9	4	-	4	1
4	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	9	4	-	4	1
5	Организация материально-технической базы предприятия	9	4	-	4	1
6	Организация производства продукции общественного питания	9	4	-	4	1
7	Научная организация и нормирование труда	9	4	-	4	1
8	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	9	4	-	4	1
	Итого:	72	32	-	32	8

Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
9	Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания	36	12	12	-	12
10	Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания	36	12	12	-	12
11	Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания	36	10	10	-	16
	Итого:	108	34	34	-	40
	Всего:	180	66	34	32	48

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1. Основы организации предприятий общественного питания

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

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.

Раздел № 3 Организация снабжения предприятий общественного питания

Задачи организации снабжения. Источники товароснабжения на предприятиях общественного питания. 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 Организация производства продукции общественного питания

Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса. Производственный цикл. Виды и структура производства. Оперативное планирование.

Раздел № 7 Научная организация и нормирование труда

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

Раздел № 8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организация подготовки предприятий к обслуживанию. Меню. Типы раздач. Организация питания по месту учебы и отдыха. Организация различных видов обслуживания. Реклама.

Раздел № 9 Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания

Требования к составу помещений предприятий общественного питания с учетом признаков типизации и классификации. Требования к составу складских помещений. Требования к составу производственных помещений. Требования к составу помещений для потребителей. Требования к вспомогательным помещениям предприятий общественного питания.

Раздел №10 Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания.

Технико-экономическое обоснование строительства, его содержание и значение. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях. Требования к размещению предприятий общественного питания при зрелищных и спортивных сооружениях. Проектирование предприятий общественного питания при домах отдыха, санаториях, пансионатах. Проектирование заготовочных предприятий общественного питания.

Раздел №11 Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Планировка предприятия. Общие правила подбора технологического оборудования. Принципы размещения оборудования функциональных группах помещение предприятий общественного питания. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий

общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	1	Производственная программа предприятия.	4
2	3	Приемка товаров на предприятиях общественного питания.	4
3	4	Потери на предприятиях общественного питания	6
4,5	6	Организация работы цехов предприятий общественного питания	6
6	5	Оперативное планирование и оперативный учет на предприятиях общественного питания	6
7	7	Графики выхода на работу	2
8	8	Фотография рабочего дня	2
9	8	Сервировка стола	2
		Итого:	32

4.4 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	9	Технологические расчеты на предприятиях общественного питания (сырьевой расчет)	6
2	9	Технологические расчеты на предприятиях общественного питания (расчет технологического оборудования)	4
3	10	Требования к проектированию заготовочных цехов предприятий общественного питания	4
4	10	Требования к проектированию доготовочных цехов предприятий общественного питания	4
5	10	Требования к проектированию помещений для потребителей.	4
6	11	Компоновочные решения предприятий общественного питания	4
7	11	Компоновочные решения заготовочных цехов предприятий общественного питания	4
8	11	Компоновочные решения доготовочных цехов предприятий общественного питания	4
		Итого:	34

4.5 Курсовой проект (7 семестр)

Примерные темы:
Проект столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест
Проект общедоступной столовой на 200 посадочных мест
Проект ресторана национальной (на выбор) кухни с заданным количеством посадочных мест
Проект заготовочного предприятия общественного питания
Проект кафе (специализированного) на заданное количество посадочных мест.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / 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. Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/93197_20190408.pdf - ISBN 978-5-7410-2257-3

2 Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: 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". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 3.77 Мб). - Оренбург: ОГУ, 2012. - 161 с. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/3209_20120629.pdf

5.2 Дополнительная литература

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям / 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. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/1968_20110827.pdf

2 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. - Библиогр.: с. 177. - Прил.: с. 178-205. - ISBN 978-5-4377-0011-2.

3 Технология продукции общественного питания [Текст]: лаб. практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный.- 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 107 с. - Прил.: с. 87-102. - Библиогр.: с. 103. - ISBN 978-5-91131-899-4.

4 Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли [Текст]: учеб. пособие / В. А. Доценко.- 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2003. - 520 с. - ISBN 5-901065-60-3.

5 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. А. В. Павлов. - СПб.: Политехника, 2000. - 392 с.

6 Промышленная технология продукции общественного питания [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по торговым специальностям / В. Д. Ершов.- 2-е изд. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. - 232 с. : ил., табл. - Прил.: с. 220-228. - Библиогр.: с. 229. - ISBN 978-5-98879-125-6.

7 Кухни народов мира [Текст]: Золотая коллекция: пер. с итал. - М.: Махаон, 2001. - 640 с.: ил - ISBN 5-18-000279-6.

5.3 Периодические издания

- Пищевая промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать";
- Хлебопродукты: журнал. - М.: Из-во "Хлебопродукты".

5.4 Интернет-ресурсы

https://www.coursera.org/ - «Coursera»;
https://openedu.ru/ - «Открытое образование»;
https://universarium.org/ - «Универсариум»;
https://www.edx.org/ - «EdX»;
https://www.lektorium.tv/ - «Лекториум»;
http://biblioclub.ru/ – ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - это электронная библиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам-первоисточникам, учебной, научной литературе по всем отраслям знаний ведущих российских издательств для учебных заведений. Каталог изданий систематически пополняется новой актуальной литературой.

http://e.lanbook.com/ - это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.

http://www.sibpatent.ru – Патентный раздел сайта http://www.sibindustry.ru/, где можно провести патентный анализ или приобрести документы по конкретному патенту. Кроме того, представлена большая база оригинальных разработок для решения широкого круга проблем в промышленности, а также уникальные технологические возможности предприятий различных регионов России. Эта база постоянно пополняется авторами и разработчиками новых технологий.

https://rusneb.ru/ - Национальная электронная библиотека (НЭБ) - Федеральная государственная информационная система, обеспечивающая создание единого российского электронного пространства знаний. Национальная электронная библиотека объединяет фонды публичных библиотек России федерального, регионального, муниципального уровней, библиотек научных и образовательных учреждений, а также правообладателей, а также другие произведения, правомерно переведенные в цифровую форму. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ граждан Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционная система РЕД ОС.
2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование».
3. Для работы с ресурсами Интернет – веб-браузер Яндекс https://yandex.ru//
4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ – Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ http://garant.net.osu.ru
5. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа http://aist.osu.ru
6. Университетская платформа электронного обучения «Электронные курсы ОГУ в системе обучения Moodle», режим доступа: http://moodle.osu.ru/

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, 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.

Для проведения лабораторных занятий используется лаборатория, оснащенная необходимым оборудованием и укомплектованная химической посудой, реактивами.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к сети «Интернет», и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.