

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.3 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов
общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных
отношений (вариативная)**

Форма обучения: **очная**

| Статус | Должность | И.О. Фамилия |
|---------------|--|---------------------|
| Разработал | доцент | З.Р. Ходырева |
| Согласовал | Зав. кафедрой «ТПП» | М.П. Щетинин |
| | руководитель направленности (профиля) программы | М.П. Щетинин |

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код компетенции из УП и этап её формирования | Содержание компетенции | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--|---|--|---|--|
| | | знать | уметь | владеть |
| ОПК-5 | готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | <p>структуру, виды и типы производства предприятий питания, особенности организации рабочих мест; состав и характеристику групп помещений;</p> <p>организацию линии раздачи пищи; способы сервировки столов и подачи блюд; общие сведения и характеристики технологических процессов в сервисе и направления их развития;</p> <p>ассортимент и требования к изделиям и услугам сервиса на предприятиях питания; стадии разработки технологии оказания индивидуальных услуг предприятиями питания; способы расчета рациональных параметров процесса оказания услуги для достижения необходимых потребительских свойств и показателей качества; системы оценки показателей качества услуг сервиса; методы и формы обслуживания, в том числе прогрессивные и специальные;</p> <p>правила сервировки столов и этикет при обслуживании потребителей;</p> <p>правила протокола и</p> | <p>разрабатывать производственную программу;</p> <p>организовывать работу производства предприятий питания; выявлять недостатки процесса обслуживания;</p> <p>определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;</p> <p>разрабатывать внутрифирменные стандарты обслуживания;</p> <p>формулировать задачи и распределять обязанности между членами коллектива;</p> <p>разрабатывать методики по обучению персонала, изучению предпочтению потребителей;</p> <p>использовать приемы межличностного общения;</p> <p>разрабатывать правила, инструкции,</p> | <p>принципами организации взаимосвязанной работы всех структурных подразделений предприятия;</p> <p>разрабатывать стратегии и алгоритмы обслуживания потребителей на предприятиях питания, с учетом заданных показателей качества;</p> <p>методами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>навыками управления работой малого коллектива исполнителей;</p> <p>методикой делегирования полномочий;</p> <p>профессиональными навыками по оформлению бланков меню; по формам складывания салфеток; по подготовке столовой посуды и приборов;</p> <p>по сервировке столов; по технике подачи блюд, закусок и напитков;</p> <p>способами организации обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>коммуникативными</p> |

| Код компетенции из УП и этап её формирования | Содержание компетенции | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--|--|--|--|---|
| | | знать | уметь | владеть |
| | | <p>этикета; виды приемов и банкетов, правила обслуживания на них; правила сервировки столов согласно виду обслуживания; требования к оформлению блюд, напитков, очередность и правила подачи; соответствие ассортимента вин и ликеро-водочных изделий характеру подаваемых блюд; форму и документацию расчета с посетителями; особенности обслуживания туристов; правила учета посуды, столового белья, приборов и составление актов на их списание; содержание и виды коммерческой деятельности: виды, субъекты и объекты предпринимательства ; теорию межличностного общения, делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации деятельности предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> | <p>алгоритмы различных этапов обслуживания потребителей; соблюдать протокол деловых встреч, профессиональную этику и этикет; управлять обслуживанием гостей; принимать и обслуживать посетителей на официальных и неофициальных приемах; составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов</p> | <p>навыками при общении с потребителями и персоналом; методами контроля за соблюдением внутрифирменных стандартов основных этапов обслуживания потребителей; организацией контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; практическими навыками в области организации обслуживания потребителей; навыками организации труда исполнителей, принятия управленческих решений в области организации деятельности предприятий питания</p> |
| ПК-2 | владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием | назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного питания | использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных | современными информационными технологиями; навыками использования специализированных |

| Код компетенции из УП и этап её формирования | Содержание компетенции | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--|--|--|--|---|
| | | знать | уметь | владеть |
| | прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования | | программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ | компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции |
| ПК-27 | способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания | основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования; технологические расчеты отдельно по цехам, основные принципы расстановки оборудования согласно технологическому процессу | обосновать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования | нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и правилами размещения помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса |
| ПК-28 | готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность | структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания; основы проектирования и | разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; находить и обрабатывать | навыками чтения чертежей проектов предприятий питания различных типов |

| Код компетенции из УП и этап её формирования | Содержание компетенции | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--|--|--|---|---------|
| | | знать | уметь | владеть |
| | подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) | <p>реконструкции предприятий питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и средства и методы обслуживания потребителей; правила построения производственной программы предприятий, знает принципы технико-экономического обоснования проекта предприятия питания;</p> <p>основные варианты планировочных решений предприятий питания; нормы оформления проектной документации: экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения цехов)</p> | информацию в области проектирования предприятий питания; составлять техническое задание на разработку проектов предприятия питания различных типов, выполнять и читать чертежи (экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения цехов) | |

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

| | |
|--|--|
| Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины. | Введение в специальность, Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания |
| Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для | Выпускная квалификационная работа, Метрология, стандартизация и сертификация, Научно-исследовательская работа, Основы предпринимательской деятельности, Проектирование предприятий общественного питания, Санитария и гигиена питания, Современные технологии хранения |

| | |
|--------------|---|
| их изучения. | и упаковки пищевых продуктов, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий |
|--------------|---|

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 5 / 180

| Форма обучения | Виды занятий, их трудоемкость (час.) | | | | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|----------------|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
| | Лекции | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| очная | 34 | 34 | 0 | 112 | 79 |

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 5

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 1.5 / 54

Форма промежуточной аттестации: Зачет

| Виды занятий, их трудоемкость (час.) | | | | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
| Лекции | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| 17 | 17 | 0 | 20 | 37 |

Лекционные занятия (17ч.)

1. Модуль 1. Общественное питание в современных условиях. Введение. Основные направления развития общественного питания. Направления научно-технического процесса в общественном питании. Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки, порядок их разработок и утвержден {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]

2. Модуль 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация

- предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6]
3. Модуль 3. Тема 1 Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы товародвижения. Организация приемки продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,7]
4. Тема 2. Организация складского и тарного хозяйства. Назначение и компоновка складских помещений. Состав складских помещений. Организация хранения продуктов. Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного хозяйства. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6]
5. Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,6]
6. Тема 4. Организация производства. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,7]
7. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5]
8. Организация работы вспомогательных производственных помещений, экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки, раздач. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[4,5]

Лабораторные работы (17ч.)

9. Сервировка стола. {работа в малых группах} (4ч.)[1]
10. Особенности и способы подачи закусок и первых горячих блюд {работа в малых группах} (4ч.)[1]
12. Особенности и способы подачи вторых блюд, десертов и напитков. Коллоквиум. {работа в малых группах} (4ч.)[1]
13. Организация проведения банкета с полным и частичным обслуживанием официантами {работа в малых группах} (4ч.)[1]
14. Организация проведения банкета-фуршета, банкета-чая, комбинированного банкета {работа в малых группах} (1ч.)[1]

Самостоятельная работа (20ч.)

15. Подготовка к защите лабораторных работ и сдачи зачёта.(20ч.)[4,6,7]

Семестр: 6

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 3.5 / 126

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

| Виды занятий, их трудоемкость (час.) | | | | Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час) |
|--------------------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---|
| Лекции | Лабораторные работы | Практические занятия | Самостоятельная работа | |
| 17 | 17 | 0 | 92 | 42 |

Лекционные занятия (17ч.)

- 6. Модуль 4. Тема 2. Организация обслуживания потребителей. Обслуживание потребителей в столовых и буфетах. Формы самообслуживания в столовых. Классификация буфетов. Подготовка к обслуживанию потребителей в зале ресторана. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]**
- 7. Обслуживание потребителей в зале ресторана. Прием и выполнение заказа. Подача блюд и напитков. Особенности подачи к столу вино-водочных напитков {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,6]**
- 8. Обслуживание банкетов и приемов. Виды банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет – фуршет. Банкет – коктейль. Банкет – чай. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]**
- 9. Модуль 5. Культура обслуживания и правила этикета. Показатели культуры обслуживания. Правила этикета. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6]**
- 10. Модуль 6. Специальные формы организации питания. Обслуживание по типу «шведский стол». Обслуживание участников съездов, конгрессов. Обслуживания праздничных вечеров. Современные формы обслуживания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]**
- 11. Модуль 7. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Организация питания в гостиницах. Условия питания и методы обслуживания. Виды сервиса. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]**
- 12. Организация обслуживания гостей на высшем уровне: особенности обслуживания, подача закусок, блюд и напитков, транширование в присутствии потребителей, фламбирование блюд и десертов. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,7]**
- 13. Организация обслуживания и питания иностранных туристов. Виды туризма и классы обслуживания. Требования к предприятиям питания. Обслуживание в ресторанах и кафе. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]**
- 14. Модуль 8. Потребительский спрос и реклама. Изучение потребительского спроса. Реклама кафе и ресторанов. Продвижение ресторанных услуг {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[5]**

Лабораторные работы (17ч.)

- 1. Организация складской группы помещений {работа в малых группах} (2ч.)[1,2]**
- 2. Организация работы овощного, мясного, рыбного цехов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]**
- 3. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]**
- 4. Организация работы горячего цеха {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]**
- 5. Организация работы холодного цеха {работа в малых группах} (3ч.)[1,2]**

Самостоятельная работа (92ч.)

- 15. Подготовка к выполнению лабораторных работ и их защите. Выполнение курсовой работы. Подготовка к лекциям.(92ч.)[1,2,3,4,5,6,7]**

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Ходырева З.Р. Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ для студентов направления «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2015. – 136 с. - Прямая ссылка: http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_noop_lab.pdf

2. Ходырева, З.Р. Учебно-методическое пособие к выполнению практических работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» и направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения/ Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2013. –93с. (3) (в электронной библиотеке АлтГТУ). . - Прямая ссылка: <http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodureva-opo.pdf>

3. Ходырева З.Р. Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания» для бакалавров, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / З.Р. Ходырева; Алт. гос. техн. ун-т им И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015 - 56 с. -

Прямая ссылка: <http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodureva-krorpr.pdf>

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (29.03.2019).

5. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А.М. Фридман. - Москва : Дашков и Ко, 2014. - 463 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02069-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=135043> (29.03.2019).

6.2. Дополнительная литература

6. 2. □ Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях обще-ственного питания: учеб. пособие/ Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2013. – 557с. (10)

7. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7782-1766-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006> (29.03.2019).

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

8. biblioclub.ru.

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

| №пп | Используемое программное обеспечение |
|-----|--------------------------------------|
| 1 | Microsoft Office |
| 2 | Гарант |
| 3 | 2ГИС |
| 4 | Компас-3d |
| 5 | LibreOffice |
| 6 | Windows |
| 7 | Антивирус Kaspersky |

| №пп | Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы |
|-----|--|
| 1 | Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru) |
| 2 | Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/) |

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|
| учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа |
| учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа |
| учебные аудитории для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ) |
| учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций |
| учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации |
| помещения для самостоятельной работы |
| лаборатории |
| виртуальный аналог специально оборудованных помещений |

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».