

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.О.33 «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: **обязательная часть**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	З.Р. Ходырева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2	Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Компьютерное проектирование предприятий пищевой промышленности, Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Безопасность сырья и продукции общественного питания, Выпускная квалификационная работа, Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы), Оборудование предприятий общественного питания

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: 6 / 216

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	32	0	152	81

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

Форма обучения: очная

Семестр: 6

Лекционные занятия (32ч.)

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 утверждений. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4,5]**
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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4,5]**
3. **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} (6ч.)[1,2,3,4,5]**
4. **Культура обслуживания и правила этикета. Показатели культуры обслуживания. Правила этикета {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4,5]**
5. **Специальные формы организации питания. Обслуживание по типу «шведский стол». Обслуживание участников съездов, конгрессов. Обслуживания праздничных вечеров. Современные формы обслуживания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4,5]**
6. **Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Организация питания в гостиницах. Условия питания и методы обслуживания. Виды сервиса. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4,5]**
7. **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.)[1,2,3,4,5]**
8. **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.)[1,2,3,4,5]**
9. **Потребительский спрос и реклама. Изучение потребительского спроса. Реклама кафе и ресторанов. Продвижение ресторанных услуг. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4,5]**

Лабораторные работы (32ч.)

10. Организация проведения банкета с полным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-чая, {работа в малых группах} (4ч.)[1]
11. Изучение производственного контроля и составление производственной программы предприятия {работа в малых группах} (4ч.)[1]
12. Организация работы складской группы помещений и овощного, цеха {работа в малых группах} (4ч.)[1]
13. Организация работы мясного, рыбного цехов {работа в малых группах} (4ч.)[1]
14. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов {работа в малых группах} (4ч.)[1]
15. Организация работы горячего цеха {работа в малых группах} (4ч.)[1]
16. Организация работы холодного цеха {работа в малых группах} (4ч.)[1]
17. Организация работы специализированной группы цехов {работа в малых группах} (4ч.)[1]

Самостоятельная работа (152ч.)

- . Подготовка к лабораторным занятиям и выполнение индивидуального расчетного задания(152ч.)[1,2,3,4,5]

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. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2020.— Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Hodyreva_OPIOPOP_ump.pdf, авторизованный

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452> (дата обращения: 23.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная литература

3. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801> (дата обращения: 23.12.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2360-9. – Текст : электронный.

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

4. biblioclub.ru.

5. e.lanbook.com.

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	LibreOffice
2	Windows
3	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)

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
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 учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

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».