

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.6 «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. | Безопасность сырья и продукции общественного питания, Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы), 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 их изучения. | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, Проектирование предприятий общественного питания, 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: 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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4]** 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.
- 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4]** Классификация предприятий общественного питания по ГОСТ. Характеристика типов предприятий общественного питания. Документация действующая в сфере оказания услуг питания. Рациональное размещение сети предприятий.
- 3. Организация цеховой структуры заготовочных, доготовочных и предприятий с полным циклом обслуживания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (6ч.)[1,2,3,4]** особенности расположения цехов. Соблюдение условий санитории и гигиены при организации участков цехов на предприятиях разных типов и разной вместимости. Изучение схем организации производства предприятий разных типов, основанных на принципах обеспечения безопасности продуктов питания
- 4. 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} (4ч.)[1,2,3,4]** Культура обслуживания и правила этике-та. Показатели культуры обслуживания. Правила этикета
- 5. Специальные формы организации питания. Обслуживание по типу «шведский стол». {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4]** Обслуживание участников съездов, конгрессов. Обслуживания праздничных вечеров. Современные формы обслуживания.
- 6. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,2,3,4]** Организация питания в гостиницах. Условия питания и методы обслуживания, обеспечивающие безопасность готовых блюд. Виды сервиса. Понятие безопасного сервиса
- 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]** Организация обслуживания протокольных мероприятий.
- 8. Организация обслуживания и питания иностранных туристов. . {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4]** Виды туризма и классы

обслуживания. Требования к предприятиям питания. Обслуживание в ресторанах и кафе

9. Потребительский спрос и реклама. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,4] Изучение потребительского спроса. Реклама кафе и ресторанов. Продвижение ресторанных услуг.

Лабораторные работы (32ч.)

- 1. Организация проведения банкета с полным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-чая, {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]**
- 2. Изучение производственного контроля и составление производственной программы предприятия {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]**
- 3. Организация работы складской группы помещений и овощного, цеха {разработка проекта} (4ч.)[1,2,3,4]**
- 4. Организация работы мясного, рыбного цехов. Коллоквиум {разработка проекта} (4ч.)[1,2,3,4]**
- 5. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]**
- 6. Организация работы горячего цеха {разработка проекта} (4ч.)[1,2,3,4]**
- 7. Организация работы холодного цеха {разработка проекта} (4ч.)[1,2,3,4]**
- 8. Организация работы специализированной группы цехов {разработка проекта} (4ч.)[1,2,3,4]**

Самостоятельная работа (152ч.)

- 1. Подготовка к лабораторным занятиям {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (47ч.)[1,2,3,4]**
 - 2. подготовка к экзамену {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (36ч.)[1,2,3,4]**
 - 3. подготовка к лекциям {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (44ч.)[1,2,3,4]**
 - 4. подготовка и выполнение расчетного задания {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (25ч.)[1,2,3,4]**
- 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 ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950> (дата обращения: 15.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04384-0. – Текст : электронный.

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>. – 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

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) |
| 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».