

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО «Саратовский аграрный университет»  
Дата подписания: 28.04.2023 12:07:33  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566a907910e2b02172f735a12

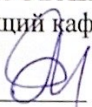


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

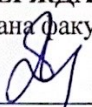
**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

  
/Попова О.М./  
« 18 » апрель 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПИБ

  
/Попова О.М./  
« 18 » апрель 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочное</b>

**Разработчик: доцент, Макарова А.Н.**

  
(подпись)

**Саратов 2021**

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является формирование у обучающихся навыков организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего профессионального образования и/или изучении дисциплин: обязательной и части, формируемой участниками образовательных отношений первого блока (Психология работы в малых группах, Деловой этикет, Основы технологии кулинарной продукции, Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания).

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является базовой для изучения дисциплин «Технология ресторанного сервиса» «Проектирование предприятий общественного питания», для подготовки к государственной итоговой аттестации и выполнению выпускной квалификационной работы.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-2	Способен к организации	ПК-2.2 - Координирует	Структуру производства	Координировать процессы	Навыками управления

		управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	процессы оказания услуг, обслуживания потребителей	предприятий питания.	оказания услуг, обслуживания потребителей	процессами производства и обслуживания организаций питания
2	ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.2 - Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	Оперативное планирование производства и его организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания.	Формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; проводить аттестацию работников производства.	Рациональными навыками организации производства обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа

**4. Объём, структура и содержание дисциплины  
«Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы 144 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	22,2			22,2			

<i>аудиторная работа:</i>	22			22			
лекции	8			8			
лабораторные	10			10			
практические	4			4			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2			0,2			
<i>контроль</i>	8,8			8,8			
Самостоятельная работа	113			113			
Форма итогового контроля	Экз			Экз			
Курсовой проект (работа)	+			+			

Таблица 3

**Структура и содержание дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самост оятель ная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 курс								
1	<b>Оперативное планирование производства. НОТ в общественном питании.</b> Разработка производственной программы предприятия. Цели, задачи и основные направления НОТ в общественном питании.		Л	В	2			
2.	<b>Виды и особенности деятельности предприятий общественного питания.</b> Нормативно правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.					18		УО
3	<b>Оперативное планирование производства.</b> Расчет количества питающихся в предприятиях общественного питания, в зависимости от типа, расчет количества продукции, реализуемой в предприятии, разработка производственной программы.		ПЗ	Т	4	1	ТК	УО
4.	<b>Организация производства.</b> Состав технологических линий, организация рабочих мест и труда. Оснащение цехов оборудованием, инвентарем, посудой тарой.*		Л	В	2			УО
5	<b>Организация производства кондитерских цехов.</b> Состав					10		

	технологических линий, организация рабочих мест и труда. Оснащение цехов оборудованием, инвентарем, посудой тарой.							
6	<b>Научная организация труда в сфере общественного питания.</b> Составление графиков выхода на работу в предприятиях общественного питания.	ЛЗ	Т	2	10	ТК	УО	
7	<b>Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.</b> Формы и методы обслуживания. Подача буфетной продукции.	Л	В	2			УО	
8	<b>Правила подачи кулинарной продукции в предприятиях общественного питания.</b> Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих и холодных напитков.	Л	В	4			УО	
9	<b>Специальные формы обслуживания в предприятиях общественного питания.</b> Организация обслуживания конференций, симпозиумов, праздничных вечеров и торжеств.				8		Д	
10	<b>Организация обслуживания в предприятиях общественного питания на социально - ориентированных объектах.</b> Организация питания в школах, средне специальных учреждениях, высших учебных заведениях, при промышленных предприятиях.				10		Д	
11	<b>Материально техническое оснащение предприятий общественного питания.</b> Оснащение предприятий общественного питания оборудованием, посудой, приборами, столовым бельем.				10			
12	<b>Подготовка торговых помещений к обслуживанию.</b> Этапы подготовки торговых помещений к обслуживанию. Приемы размещения мебели в торговых помещениях. Предварительная сервировка столов в зависимости от времени обслуживания.				8			
13	<b>Организация обслуживания потребителей в ресторане.</b> Встреча и размещение гостей, прием заказа, передача заказа на производство, получение продукции.	ЛЗ	Т	4	6		Д	
14	<b>Организация обслуживания праздничных вечеров в предприятиях общественного питания.</b> Реклама через СМИ праздничных вечеров, подготовка к организации обслуживания праздничного вечера, организация обслуживания	ЛЗ	ДИ	2	6	ТК	УО	

	праздничного вечера.							
15	<b>Организация работы баров.</b> Состав помещений, оснащение баров, организация обслуживания потребителей баров.					8		
16	<b>Организация питания иностранных туристов.</b> Этапы организации, особенности организации туристов.					8		
17	Курсовая работа					10	ЗР	
18	<b>Выходной контроль</b>				0,2	8,8	ВыхК	Э
Итого:					22,2	113		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, ДИ – деловая игра.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Д – доклад, ЗР – защита курсовой работы, Э – экзамен.

\* – Занятие проводится представителя производственного сообщества.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические и лабораторные занятия, входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и (или) доклада (контролируется).

Целью практических и лабораторных занятий является выработка практических навыков организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с применением современных методов и технологий.



Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических задач организации производства и обслуживания предприятий общественного питания, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, деловая игра.

Деловая игра позволяет обучиться диагностике проблем и их разрешению. В процессе деловой игры обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Деловая игра в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Она более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091555">https://znanium.com/catalog/product/1091555</a>	А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая	М.: Дашков и К, 2020	1-22

2.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/product/1141777">https://znanium.com/catalog/product/1141777</a>	Г. М. Зайко, Т. А. Джум.	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021	11-22
3.	Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/1001262">http://znanium.com/catalog/product/1001262</a>	Е.Б. Мрыхина	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019	1-10

#### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/389895">http://znanium.com/catalog/product/389895</a> .	Г.М. Зайко, Т.А. Джум.	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013.	1-22
2.	Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325/">http://docs.cntd.ru/document/1200107325/</a> ;			4
3.	Национальный стандарт ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200077763">http://docs.cntd.ru/document/1200077763</a>			
4.	Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200083573">http://docs.cntd.ru/document/1200083573</a>			4



5.	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200075570">http://docs.cntd.ru/document/1200075570</a>			4
6.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (50 экз.)	Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова	М.: Деловая литература, 2002	12-22
7.	Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Рекомендации. Перспективы. Проектирование, - 2 – ое изд. (10 экз.)	А. Ю. Баласанян, М. П. Могильный	М.: ДеЛи, ДеЛи принт, М.: ДеЛи принт, ДеЛи плюс, 2007	14
8.	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс]: Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90691">https://e.lanbook.com/book/90691</a>	И.Р. Смирнова [и др.]	Электрон. дан. - Санкт-Петербург: 2013.	1-11
9.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/53292">https://e.lanbook.com/book/53292</a>	Л.А. Радченко.	Электрон. дан. - Москва: КноРус, 2013.	1-22
10.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: <a href="http://library.psu.kz/fulltext/buuk/a262.pdf">http://library.psu.kz/fulltext/buuk/a262.pdf</a>	В.И. Богушева	Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2008.	1-22
11.	Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А.Радченко; под ред. С.Н.Белоусовой – Изд. 3-е доп. и перераб. (10 экз.)	Л.А. Радченко.	Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2010.	12-22
12.	Панова, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие (10 экз.).	Л.А. Панова	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К <sup>0</sup> », 2003	1-11
13.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие /. –3-е изд. (10 экз.).	Л.А. Панова	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К <sup>0</sup> », 2005	12-22
14.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник (10 экз.).	В.В. Усов	М.: Изд.«Академия», 2002	1-22

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- интернет – ресурс studmed.ru: [https://www.studmed.ru/view/kucherls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya\\_712f0be1b20.html](https://www.studmed.ru/view/kucherls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html);
- онлайн – школа «Инфоурок»: <https://infourok.ru/testi-po-pm-organizaciya-obsluzhivaniya-v-obschestvennom-pitanii-538101.html>.

#### **г) периодические издания**

1. Журнал «Вопросы питания»: <http://voprosy-pitaniya.ru>;
2. Журнал «Питание и общество»: <https://delpress.ru>;
- 3.) Журнал «Пищевая промышленность»: <http://foodprom.ru>.

#### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
6. Профессиональная база данных «Техэксперт»: <http://техэксперт.рус>.

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

#### **• программное обеспечение:**

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Все темы	Microsoft Office	Вспомогательная

	дисциплины	<p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	
2	Все темы дисциплины	<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b></p> <p>Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов.</p> <p>Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	Вспомогательная

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации проходят в аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № 140 – С, № 332.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №№ 139 – С, 151 – С, оснащенная комплектом ресторанного оборудования (в достаточном количестве).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций представлен в приложении 3.

2. Методические указания по выполнению практических занятий и лабораторных работ представлены в приложении 4.

3. Методические указания по выполнению курсовых работ представлены в приложении 5.

*Рассмотрено и утверждено на  
заседании кафедры «Технологии  
продуктов питания»  
«18» июня 2021 года (протокол № 9).*