

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:05:04
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного
питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация</u> <u>общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>6,7</u> семестрах	

РАЗРАБОТАНО:

Доцент кафедры технологии
продуктов питания и
товароведения
Гвасалия Т.С.

Пятигорск, 2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» являются:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- изучения организации производства продукции на предприятиях общественного питания различных видов;
- изучение основ научной организации труда на предприятиях общественного питания различных видов;
- приобретение навыков использования нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания в целях улучшения организации производства и обслуживания.

Задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:

- научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по организации производства и обслуживания на предприятии, умению выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-1 способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 ПК-1 Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД-2 ПК-1 Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета ИД-3 ПК-1 Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Демонстрирует знания по планированию организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различных классов. Учитывает методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета Способен использовать современные формы руководства и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-2 способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными	ИД-1 ПК-2 Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Способен участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов
--	--	---

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

сторонами	ИД-2 ПК-2 Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	предприятия питания. Демонстрирует знание иностранного языка для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами
-----------	---	---

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	6	162	
Из них аудиторных:			
Лекций		6	
Практических занятий		9	3
Самостоятельной работы		140,25	
Формы контроля:			
Зачет 6 семестр			
Экзамен 7 семестр		6,75	

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

5. Содержание дисциплины , структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
6 семестр							
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания			3,0	3,0	-		
1	Тема 1. Типы предприятий общественного питания.	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	-	1,5	-		
2	Тема 2. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	-	-	-		
3	Тема 3. Понятие производственной структуры	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1	1,5	-	-		

Сертификат:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец:

Щебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

	предприятия и пути совершенствования.	ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2					
4	Тема 4. Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности.	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	1,5	-	-		
5	Тема 5. Организация работы доготовочных цехов различных типов мощности.	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	-	1,5	-		
6	Тема 6. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания.	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	-	-	-		
7	Тема 7. Организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	-	-	-		
8	Тема 8. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	1,5	-	-		
9	Тема 9. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда.	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	-	1,5	-		
	Итого за бсеместр		4,5	4,5	-		48,0

7 семестр

Разд Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

3,0 6,0

-

10	Тема 10. Виды меню. Оптимизация меню	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	-	1,5	-		
11	Тема 11. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Виды предоставляемого сервиса	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	1,5		-		
12	Тема 12. Организация обслуживания	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2	-	1,5	-		

Сертификат:
Владелец:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

		ИД-2 ПК-2				
13	Тема 13. Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	1,5	-	-	
14	Тема 14. Новые методы управленческих решений в организации ресторанного дела.	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	1,5	-	-	
15	Тема 15. Формирование системы обслуживания различных контингентов.	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	-	-	-	
16	Тема 16. Обслуживание потребителей в организованных коллективах и в открытой сети.	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	-	-	-	
17	Тема 17. Качественный анализ предоставляемых услуг.	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	1,5	-		
18	Тема 18. Мерчендайзинг в общественном питании. Организация рекламы в общественном питании	ИД-1 ПК-1 ИД-2 ПК-1 ИД-3 ПК-1 ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	-	1,5		
	Итого за 7 семестр		3,0	6,0		92,25
	Итого		6,0	9,0		140,25
	Экзамен в 7 семестре					6,75

5.2 Наименование и содержание лекций

№	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
	6 семестр		
	Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	3,0	
1	Тема 1. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.	-	-
2	Тема 2. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания. Обзор нормативно-технической документации	-	
3	Тема 3. Организационная структура предприятий общественного питания. Понятие цеховой структуры предприятия общественного питания.	1,5	

Сертификат:
Владелец:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Щебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	питания.		
4	Тема 4. Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности. Классификация и структура заготовочных предприятий общественного питания.	-	
5	Тема 5. Организация работы доготовочных цехов различных типов мощности. Классификация и структура доготовочных предприятий общественного питания.	-	
6	Тема 6. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Организация оптимального снабжения предприятий общественного питания.	-	
7	Тема 7. Организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания. Классификация и организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.	-	
8	Тема 8. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.	1,5	
9	Тема 9. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда. Практическое применение научной организации труда в общественном питании.	-	
	Итого за 6 семестр	3,0	
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		3,0	
10	Тема 10. Виды меню. Оптимизация меню Классификация меню, требования к оформлению и составлению. Соотношение различных групп блюд в меню.	-	
11	Тема 11. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Виды предоставляемого сервиса Характеристика и классификация форм, и методов обслуживания. Классификация сервиса, требования к предоставляемому сервисному обслуживанию на предприятиях общественного питания.	1,5	
12	Тема 12. Встреча и размещение потребителей. Классификация подходов к встрече и размещению потребителей в зависимости от вида предприятия общественного питания.	-	
13	Тема 13. Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания. Характеристика банкетов, приемов, специальных форм обслуживания.	-	
14	Тема 14. Новые методы управленческих решений в организации ресторанного дела. Классификация методов управленческих решений в организации ресторанного дела.	1,5	
	Тема 15. Организация обслуживания контингента, подбор персонала. Классификация обслуживаемого контингента, подбор персонала.	-	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ИД-1 ПК-1	Самостоятельное изучение литературы по теме №1-18	Конспект	Собеседование	124,605	13,845	138,45
ИД-2 ПК-1						
ИД-3 ПК-1						
ИД-1 ПК-2	Подготовка к практическим работам № 1-18	Отчет по практическим работам	Отчет (письменный)	1,62	0,18	1,8
ИД-2 ПК-2						
Итого за 6,7 семестр				126,225	14,025	140,25
Подготовка к экзамену						6,75
Итого						147,0

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
 - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
 - типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины.
- ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие / С.И. Глазчева, Л.Е. Чердиченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

2. Организация производства на предприятиях общественного питания:

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

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания //Гвасалия Т.С. Пятигорск, 2022г.
2. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания //Гвасалия Т.С. Пятигорск, 2022 г.

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

1. <http://window.edu.ru/catalog/> (Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам")
2. <http://www.complexdor.ru> (База нормативной и технической документации)
3. <http://www.twirpx.com> (База поиска специализированной литературы)
4. <http://www.pitportal.ru> (Информационный портал)
5. <http://www.libgost.ru> (Библиотека ГОСТов и нормативных документов)
6. <http://biblioclub.ru> (Библиоклуб.Ру)

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

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

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

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Практические занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели.
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022	
Помещение для	самостоятельной работы обучающихся,

работа	оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.
--------	---

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту,
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	