

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Севера-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 22.05.2024 10:32:40
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
Данченко Н.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела	
Год начала обучения	2024	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	<u>6,7</u>	<u>6,7</u>

Разработано:

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

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 (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой 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 (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-1 способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД1 ПК-1 Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД2 ПК-1 Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета ИД3 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 эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ИД1 ПК-2 Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД2ПК-2 Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Способен участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания. Демонстрирует знание иностранного языка для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий: всего: 6 з.е. 216 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
Контактная работа:	90/0	20/0
Лекции/из них практическая подготовка	36/0	8/0
Практических работ/из них практическая подготовка	54/4	12/2
Самостоятельная работа	99	187
Формы контроля		
Зачет		
Экзамен	27	9

* Дисциплина (модуль) предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

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

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма		заочная форма	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов	Самостоятельная работа, часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов	Самостоятельная работа, часов

			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
			6 семестр				6 семестр			
1	Тема 1. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	2	-	4	-	2		7
2	Тема 2. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания. Обзор нормативно-технической документации предприятий общественного питания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	2	-	4	-	-		7
3	Тема3. Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования. Понятие цеховой структуры предприятия общественного питания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	2	-	4	-	-		7
4	Тема 4. Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности. Классификация и структура заготовочных предприятий общественного питания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	2	-	4	2	-		7
5	Тема5. Организация работы доготовочных цехов различных типов мощности. Классификация и структура доготовочных предприятий общественного питания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	2	-	4	-	2		7

6	Тема 6. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Организация оптимального снабжения предприятий общественного питания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	-	-	4	-	-		7
7	Тема 7.Организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания. Классификация и организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	-	-	4	-	-		7
8	Тема 8.Содержание, значение научной организации труда в общественном питании. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	4	-	4	2	-		7
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.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	4		4	-	-		8
	Итого 6 семестр		18	18		36	4	4		64
			7 семестр				7 семестр			
10	Тема 10. Виды меню. Оптимизация меню Классификация меню, требования к оформлению и составлению. Соотношение различных групп блюд в меню.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	4		7	-	2		14

11	Тема 11. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Виды предоставляемого сервиса Характеристика и классификация и форм, и методов обслуживания. Классификация сервиса, требования к предоставляемому сервисному обслуживанию на предприятиях общественного питания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	4		7	2	2		14
12	Тема 12. Встреча и размещение потребителей. Классификация подходов к встрече и размещению потребителей в зависимости от вида предприятия общественного питания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	8		7	-	2		14
13	Тема 13. Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания. Характеристика банкетов, приемов, специальных форм обслуживания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	20/4		7	2/2	2		14
14	Тема 14. Новые методы управленческих решений в организации ресторанного дела. Классификация методов управленческих решений в организации ресторанного дела.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	-		7	-	-		14
15	Тема 15. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Классификация обслуживаемого контингента, подбор методов и форм обслуживания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	-		7	-	-		14

16	Тема 16. Обслуживание потребителей в организованных коллективах и в открытой сети. Особенности обслуживания организованных коллективов, в открытой сети	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	-		7	-	-		13
17	Тема17. Качественный анализ предоставляемых услуг. Критерии анализа качества предоставляемых услуг на предприятиях общественного питания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	-		7	-	-		13
18	Тема 18. Мерчандайзинг в общественном питании. Организация рекламы в общественном питании. Основы мерчандайзинга в общественном питании. Особенности проведения рекламных компаний на предприятиях общественного питания.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-1} ИД2 _{ПК-2}	2	-		7	-	-		13
	Итого 7 семестр		18	36/4		63	4	8/2		123
	Итого		36	54/4		99	8	12/2		187

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. 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 (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);

- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

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 заверченный раздел.

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

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к 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. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
2. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

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, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск, 2024.- 54 с.

2.Методические указания для студентов по организации и проведению 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, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск, 2024.- 17 с.

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	1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013. 2. Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021. 3. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674
---	--

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

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Практические занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Лабораторные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета
Практическая подготовка	Осуществляется в структурных подразделениях университета и (или) в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении

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 (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) 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 (модуля) 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, прочитать 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, прочитать 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.

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и

методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, Microsoft Teams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.