

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Ю.С. Лазуткина

## **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**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
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 санитари 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 электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

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](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](http://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.

## 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.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
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».