

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.16 Организация производства и обслуживания на  
предприятиях общественного питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

Красноярск 2022

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

канд. техн. наук , Доцент, Балябина Т. А.

должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области современных и прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;  
изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания;

выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;

обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей;

приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-1: Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	
ПК-1.1: Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	правила, принципы разработки плана размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  разрабатывать план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  навыками разработки размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<b>ПК-3: Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	
ПК-3.1: Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства	принципы, методы разработки норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства разрабатывать нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства навыками разработки норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства
ПК-3.2: Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	правила эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов контролировать технологическую дисциплину в цехах и правильную эксплуатацию технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов навыками контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>ПК-7: ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания</b>	
ПК-7.1: Проводит организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания	методы и способы организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания проводить организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания методами и способами организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания

ПК-7.2: Распределяет	трудо­вые функ­ции и дей­ствия ра­бот­ни­ков в
про­из­вод­ствен­ные за­да­ния ме­жду бри­га­да­ми офи­ци­ан­тов/бар­ме­нов в за­ви­си­мо­сти от их спе­ци­а­ли­за­ции и оп­ре­де­ля­ет сте­пе­ни от­вет­ствен­но­сти стар­ших офи­ци­ан­тов/бар­ме­нов	за­ви­си­мо­сти от их ква­ли­фи­ка­ци­он­но­го ур­ов­ня и спе­ци­а­ли­за­ции при­ме­нять на прак­ти­ке зна­ния и уме­ния при рас­пре­де­ле­нии про­из­вод­ствен­ных за­да­ний ме­жду бри­га­да­ми офи­ци­ан­тов/бар­ме­нов в за­ви­си­мо­сти от их спе­ци­а­ли­за­ции и оп­ре­де­ля­ет сте­пе­ни от­вет­ствен­но­сти стар­ших офи­ци­ан­тов/бар­ме­нов на­вы­ка­ми рас­пре­де­ле­ния про­из­вод­ствен­ных за­да­ний ме­жду бри­га­да­ми офи­ци­ан­тов/бар­ме­нов в за­ви­си­мо­сти от их спе­ци­а­ли­за­ции, а так­же на­вы­ка­ми оп­ре­де­ле­ния сте­пе­ни от­вет­ствен­но­сти стар­ших офи­ци­ан­тов/бар­ме­нов
ПК-7.3: Пла­ни­ру­ет и ко­ор­ди­ни­ру­ет про­цес­сы служ­бы об­слу­жи­ва­ния по­треб­и­те­лей ор­га­ни­за­ций пи­та­ния с дру­ги­ми служ­ба­ми ор­га­ни­за­ции пи­та­ния для бес­пе­ре­бой­ной ра­боты всех служб	про­цес­сы служ­бы об­слу­жи­ва­ния для их ко­ор­ди­на­ции с дру­ги­ми служ­ба­ми ор­га­ни­за­ции пи­та­ния для бес­пе­ре­бой­ной ра­боты ко­ор­ди­ни­ро­вать про­цес­сы служ­бы об­слу­жи­ва­ния по­треб­и­те­лей ор­га­ни­за­ций пи­та­ния с дру­ги­ми служ­ба­ми ор­га­ни­за­ции пи­та­ния для бес­пе­ре­бой­ной ра­боты всех служб на­вы­ка­ми ко­ор­ди­на­ции служ­бы об­слу­жи­ва­ния по­треб­и­те­лей с дру­ги­ми служ­ба­ми пред­при­я­тия пи­та­ния для бес­пе­ре­бой­ной ра­боты всех служб
<b>УК-3: Спо­со­бен осу­ществ­лять со­ци­аль­ное вза­им­о­дей­ствие и ре­а­ли­зо­вы­вать сво­ю роль в ко­ман­де</b>	
УК-3.3: Со­труд­ни­ча­ет с дру­ги­ми чле­на­ми для дос­ти­же­ния по­став­лен­ной це­ли	воз­мож­ные стра­те­гии по­ве­де­ния в кон­ф­лик­те, их дос­то­ин­ства и не­дос­та­тки раз­ре­шать кон­ф­лик­ты и про­ти­во­ре­чия при де­ло­вом об­ще­нии на ос­но­ве уче­та ин­те­ре­сов всех сто­рон ме­то­да­ми раз­ре­ше­ния кон­ф­лик­тов и про­ти­во­ре­чий при де­ло­вом об­ще­нии
<b>УК-9: Спо­со­бен ис­поль­зо­вать ба­зо­вые де­фек­то­ло­гиче­ские зна­ния в со­ци­аль­ной и про­фес­си­о­наль­ной сфе­рах</b>	
УК-9.1: Го­тов к кон­струк­тив­но­му со­труд­ни­че­ству с лю­дь­ми с ог­ра­ни­чен­ны­ми воз­мож­но­стя­ми в со­ци­аль­ной и про­фес­си­о­наль­ной сфе­рах	ба­зо­вые де­фек­то­ло­гиче­ские зна­ния в со­ци­аль­ной и про­фес­си­о­наль­ной сфе­рах при­ме­нять ба­зо­вые де­фек­то­ло­гиче­ские зна­ния в со­ци­аль­ной и про­фес­си­о­наль­ной сфе­рах ба­зо­вы­ми де­фек­то­ло­гиче­скими зна­ния­ми в со­ци­аль­ной и про­фес­си­о­наль­ной сфе­рах
УК-9.2: От­би­ра­ет аде­к­ват­ные спо­со­бы ор­га­ни­за­ции со­вмес­тной про­фес­си­о­наль­ной де­я­тель­но­сти при уча­стии в ней лиц с ог­ра­ни­чен­ны­ми воз­мож­но­стя­ми здо­ро­вья	спо­со­бы ор­га­ни­за­ции со­вмес­тной про­фес­си­о­наль­ной де­я­тель­но­сти при уча­стии в ней лиц с ог­ра­ни­чен­ны­ми воз­мож­но­стя­ми здо­ро­вья от­би­ра­ть спо­со­бы ор­га­ни­за­ции со­вмес­тной про­фес­си­о­наль­ной де­я­тель­но­сти при уча­стии в ней лиц с ог­ра­ни­чен­ны­ми воз­мож­но­стя­ми здо­ро­вья спо­со­ба­ми ор­га­ни­за­ции со­вмес­тной про­фес­си­о­наль­ной де­я­тель­но­сти при уча­стии в ней лиц с ог­ра­ни­чен­ны­ми воз­мож­но­стя­ми здо­ро­вья

#### 1.4 Осо­бен­но­сти ре­а­ли­за­ции дис­ци­п­ли­ны

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
<b>1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания</b>									
	1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания								
	2. Основы организации деятельности предприятий общественного питания								
	3. Основы организации деятельности предприятий общественного питания							6	
<b>2. Организация снабжения предприятий общественного питания</b>									
	1. Организация снабжения предприятий общественного питания								
	2. Организация снабжения предприятий общественного питания								
	3. Организация снабжения предприятий общественного питания							8	
<b>3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания</b>									



1. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания								
2. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания								
3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания							10	
<b>4. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания</b>								
1. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания	2							
2. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания			2					
3. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания							14	
<b>5. Основы организации труда на предприятиях общественного питания</b>								
1. Основы организации труда на предприятиях общественного питания								
2. Основы организации труда на предприятиях общественного питания								
3. Основы организации труда на предприятиях общественного питания							13	
<b>6. Нормирование труда на предприятиях общественного питания</b>								
1. Нормирование труда на предприятиях общественного питания	2							
2. Нормирование труда на предприятиях общественного питания			2					
3. Нормирование труда на предприятиях общественного питания							20	
<b>7. Организация производства на предприятиях общественного питания</b>								

1. Организация производства на предприятиях общественного питания	2							
2. Организация производства на предприятиях общественного питания			2					
3. Организация производства на предприятиях общественного питания							18	
<b>8. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания</b>								
1. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания	2							
2. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания								
3. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания							14	
<b>9. Организация обслуживания потребителей как функция предприятия общественного питания</b>								
1. Организация обслуживания потребителей как функция предприятия общественного питания								
2. Организация обслуживания потребителей как функция предприятия общественного питания								
3. Организация обслуживания потребителей как функция предприятия общественного питания							13	
<b>10. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье</b>								
1. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье								
2. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье			2					

3. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье								16	
<b>11. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах</b>									
1. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах									
2. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах									
3. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах								18	
<b>12. Обслуживание приемов и банкетов</b>									
1. Обслуживание приемов и банкетов									
2. Обслуживание приемов и банкетов			2						
3. Обслуживание приемов и банкетов								16	
<b>13. Специальные виды услуг и формы обслуживания</b>									
1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	2								
2. Специальные виды услуг и формы обслуживания			2						
3. Специальные виды услуг и формы обслуживания								16	
<b>14. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов</b>									
1. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов									
2. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов									
3. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов								10	

<b>15. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания</b>								
1. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	2							
2. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания			2					
3. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания							16	
Всего	12		14				208	

## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие(Москва: Издательский Дом "ФОРУМ").
3. Джум Т. А., Зайко Г. М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
4. Балябина Т. А., Тимофеева А. М. Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»](Красноярск: СФУ).

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021

### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]:база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания.–Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. - Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
- 5.

## **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

## **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

№ 1-07

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа:

№ 2-20

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180\*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274\*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.

Учебная аудитория для проведения курсовой работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 1-07

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21

660075, Красноярский край, г.Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, концентратор Ascorp, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт. с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационно-образовательную среду Университета