

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

2021

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
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	
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

ПК-3: Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
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
ПК-7: ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	
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
УК-3: Спо­со­бен осу­ществ­лять со­ци­аль­ное вза­им­о­дей­ствие и ре­а­ли­зо­вы­вать свою роль в ко­ман­де	
УК-3.1: Ор­га­ни­зу­ет от­бор чле­нов ко­ман­ды для дос­ти­же­ния по­став­лен­ной це­ли, рас­пре­де­ля­я их ро­ли в ко­ман­де	
УК-3.2: Пла­ни­ру­ет и кор­рек­ти­ру­ет ра­боту ко­ман­ды; рас­пре­де­ля­ет по­ру­че­ния и де­ле­ги­ру­ет пол­но­мо­чия чле­нам ко­ман­ды, ор­га­ни­зу­ет об­суж­де­ние ре­зуль­та­тов ра­боты ко­ман­ды	
УК-3.3: Раз­ре­ша­ет кон­ф­лик­ты и про­ти­во­ре­чия при де­ло­вом об­ще­нии на ос­но­ве уч­е­та ин­те­ресов всех сто­рон	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

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
1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания									
	1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания								
	2. Основы организации деятельности предприятий общественного питания								
	3. Основы организации деятельности предприятий общественного питания							8	
2. Организация снабжения предприятий общественного питания									
	1. Организация снабжения предприятий общественного питания								
	2. Организация снабжения предприятий общественного питания								
	3. Организация снабжения предприятий общественного питания							12	
3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания									

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							12	
4. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания								
1. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания	1							
2. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания			2					
3. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания							15	
5. Основы организации труда на предприятиях общественного питания								
1. Основы организации труда на предприятиях общественного питания								
2. Основы организации труда на предприятиях общественного питания								
3. Основы организации труда на предприятиях общественного питания							16	
6. Нормирование труда на предприятиях общественного питания								
1. Нормирование труда на предприятиях общественного питания	1							
2. Нормирование труда на предприятиях общественного питания			2					
3. Нормирование труда на предприятиях общественного питания							20	
7. Организация производства на предприятиях общественного питания								

1. Организация производства на предприятиях общественного питания	1							
2. Организация производства на предприятиях общественного питания			2					
3. Организация производства на предприятиях общественного питания							24	
8. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания								
1. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания	1							
2. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания								
3. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания							18	
9. Организация обслуживания потребителей как функция предприятия общественного питания								
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							6	
10. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье								
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							10	
11. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах								
1. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах								
2. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах			1					
3. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах							6	
12. Обслуживание приемов и банкетов								
1. Обслуживание приемов и банкетов	1							
2. Обслуживание приемов и банкетов			1					
3. Обслуживание приемов и банкетов							10	
13. Специальные виды услуг и формы обслуживания								
1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	1							
2. Специальные виды услуг и формы обслуживания			1					
3. Специальные виды услуг и формы обслуживания							9	
14. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов								
1. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов								
2. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов								
3. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов							6	

15. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания								
1. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	2							
2. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания			1					
3. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания							6	
4. Курсовая работа							36	
Всего	8		12				214	

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 E7300в сборе – 13 шт. с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационно-образовательную среду Университета