

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

очная

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
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-3.3: 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
УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	
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 использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах способами применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах

<p>УК-9.2: Отбирает адекватные способы организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>способы организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья отбирать и применять адекватные способы организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья приемами отбора адекватных способов организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями</p>
	<p>здоровья</p>

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Сем естр	
		1	2
Контактная работа с преподавателем:	2,39 (86)		
занятия лекционного типа	0,83 (30)		
практические занятия	1,56 (56)		
Самостоятельная работа обучающихся:	2,61 (94)		
курсовое проектирование (КП)	Нет		
курсовая работа (КР)	Да		
Промежуточная аттестация (Экзамен)	2 (72)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		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							
	2. Основы организации деятельности предприятий общественного питания			2					
	3. Основы организации деятельности предприятий общественного питания							4	
2. Организация снабжения предприятий общественного питания									
	1. Организация снабжения предприятий общественного питания	2							
	2. Организация снабжения предприятий общественного питания			2					
	3. Организация снабжения предприятий общественного питания							6	
3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания									

1. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	2							
2. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания			2					
3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания							8	
4. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания								
1. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания	2							
2. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания			8					
3. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания							10	
5. Основы организации труда на предприятиях общественного питания								
1. Основы организации труда на предприятиях общественного питания	2							
2. Основы организации труда на предприятиях общественного питания			4					
3. Основы организации труда на предприятиях общественного питания							8	
6. Нормирование труда на предприятиях общественного питания								
1. Нормирование труда на предприятиях общественного питания	2							
2. Нормирование труда на предприятиях общественного питания			6					
3. Нормирование труда на предприятиях общественного питания							10	
7. Организация производства на предприятиях общественного питания								

1. Организация производства на предприятиях общественного питания	2							
2. Организация производства на предприятиях общественного питания			4					
3. Организация производства на предприятиях общественного питания							10	
8. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания								
1. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания	2							
2. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания			2					
3. Организация основных бизнес – процессов на предприятиях общественного питания							6	
9. Организация обслуживания потребителей как функция предприятия общественного питания								
1. Организация обслуживания потребителей как функция предприятия общественного питания	1							
2. Организация обслуживания потребителей как функция предприятия общественного питания			2					
3. Организация обслуживания потребителей как функция предприятия общественного питания							2	
10. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье								
1. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	1							
2. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье			4					

3. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье							2	
11. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах								
1. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах	2							
2. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах			2					
3. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах							2	
12. Обслуживание приемов и банкетов								
1. Обслуживание приемов и банкетов	2							
2. Обслуживание приемов и банкетов			6					
3. Обслуживание приемов и банкетов							2	
13. Специальные виды услуг и формы обслуживания								
1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	4							
2. Специальные виды услуг и формы обслуживания			4					
3. Специальные виды услуг и формы обслуживания							2	
14. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов								
1. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	2							
2. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов			4					
3. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов							2	

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			4					
3. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания							2	
4. Курсовая работа							18	
Всего	30		56				94	

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