

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Организация производства и  
обслуживания на предприятиях  
общественного питания**

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции  
и организация общественного питания*

Направленность *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

**Кострома 2023**

Рабочая программа дисциплины *«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»* разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат, по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России № 1047 от 17.08.2020 г.;

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Маринко Елена Александровна, доцент кафедры ДТМиЭПТ

Рецензенты: Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры ДТМиЭПТ, к.т.н.

#### ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

### Цель дисциплины:

формирование у студентов знаний, умений и навыков по организации деятельности предприятия общественного питания и обеспечению успешности его функционирования

### Задачи дисциплины:

- дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в современных условиях рыночных отношений;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по организации предприятия общественного питания;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
- овладение методическими инструментами организации производственных процессов.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### ОСВОИТЬ КОМПЕТЕНЦИИ:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции	ИД 1-ОПК-5 Знать современные направления организации обслуживания и производства продукции питания ИД 3-ОПК-5 Уметь контролировать качество процесса обслуживания на предприятиях общественного питания

### знать:

- классификацию и характеристику предприятий общественного питания;
- теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;
- виды услуг общественного питания и требования и предъявляемые к ним требования

### уметь:

- организовать и контролировать качество процесса производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- выбирать и применять рациональные формы и методы организации и управления процессами труда, с оценкой их экономической эффективности;
- осуществлять организацию, планирование и координацию деятельности ресторана;
- обеспечить высокий уровень эффективности производства, внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;
- контролировать рациональное использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, проводить оценку результатов производственной деятельности и качества обслуживания клиентов.

### владеть:

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов;
- готовностью изучения передового зарубежного и отечественного опыта организации общественного питания и обслуживания посетителей;
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятиях общественного питания;

- основными методами организации и управления предприятиями общественного питания;
- навыками расчета эффективности применения прогрессивных форм организации и материального стимулирования труда.

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления для очной и заочной форм обучения в 4-7 семестрах и 5-8 семестрах, соответственно.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных и осваиваемых дисциплинах: Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания, Управление и контроль качеством, Проектирование предприятий общественного питания.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения: дисциплин «Проектирование предприятий общественного питания», «Методология внедрения принципов ХАССП на предприятии общественного питания», «Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции», для выполнения курсового проекта и работ по проектной деятельности, для качественного написания выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.

### 4. Объем дисциплины

*для очной формы обучения*

#### 4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		4	5	6	7
Общая трудоемкость в зачетных единицах	11	3	2	3	3
Общая трудоемкость в часах	396	108	72	108	108
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	158	48	32	50	28
Лекции	62	16	16	16	14
Практические занятия	16	16			
Лабораторные занятия	80	16	16	34	14
Практическая подготовка					
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	195,9+36	59,75	39,75	19,65+36	76,75
ИКР	6,1	0,25	0,25	2,35	3,25
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Зачет	Экзамен	Зачет

#### 4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
		4	5	6	7
Лекции	62	16	16	16	14

Практические занятия	16	16			
Лабораторные занятия	80	16	16	34	14
Консультации	2			2	
Зачет/зачеты	0,75	0,25	0,25		0,25
Экзамен/экзамены	0,35	-	-	0,35	
Курсовые работы	3				3
Курсовые проекты					
Практическая подготовка					
Всего	164,1	48,25	32,25	52,35	31,25

для заочной формы обучения

#### 4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		5	6	7	8
Общая трудоемкость в зачетных единицах	11	3	3	2	3
Общая трудоемкость в часах	396	36+72	108	72	108
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	46	14	12	10	10
Лекции	22	2+6	6	4	4
Практические занятия					
Лабораторные занятия	24	6	6	6	6
Практическая подготовка					
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	321+20,8	34+55,75+4	84,65+9	50,65+9	90,75+4
ИКР	8,2	0,25	2,35	2,35	3,25
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Экзамен	Экзамен	Зачет

#### 4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
		5	6	7	8
Лекции	22	8	6	4	4
Практические занятия					
Лабораторные занятия	24	6	6	6	6
Консультации	4		2	2	
Зачет/зачеты	0,5	0,25			0,25
Экзамен/экзамены	0,7		0,35	0,35	
Курсовые работы	3				3
Курсовые проекты					
Практическая подготовка					
Всего	54,2	14,25	14,35	12,35	13,25

**5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам  
(разделам), с указанием количества часов и видов занятий  
5.1 Тематический план учебной дисциплины**

**очная форма обучения**

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>Семестр 4</b>						
	<b>Раздел 1. Организация производства в предприятиях общественного питания</b>					
	<b>Тема 1. Введение. Основные термины и определения.</b>	22	4	4	4	10
	<b>Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.</b>	27	4	4	4	15
	<b>Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства</b>	27	4	4	4	15
	<b>Тема 4. Организация материально-технической базы предприятия.</b>	27	4	4	4	15
	Подготовка к зачету	4,75				4,75
	<b>Итого за семестр</b>	<b>107,75</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>59,75</b>
	ИКР	<b>0,25</b>				
	<b>Всего</b>	<b>108</b>				
<b>Семестр 5</b>						
	<b>Тема 5. Организация производства продукции общественного питания.</b>	9	2		2	5
	<b>Тема 6. Организация работы производственных цехов предприятий питания.</b>	13	2		4	7
	<b>Тема 7. Организация работы вспомогательных служб.</b>	15	4		4	7
	<b>Тема 8. Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания.</b>	15	4		4	7
	<b>Тема 9. Научная организация и нормирование труда.</b>	13	4		2	7
	Подготовка к зачету	4,75				4,75
	<b>Итого за семестр</b>	<b>71,75</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	<b>39,75</b>
	ИКР	<b>0,25</b>				
	<b>Всего</b>	<b>72</b>				
<b>Семестр 6</b>						
	<b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>					
	<b>Тема 1. Основы организации обслуживания.</b>	6	2		2	2
	<b>Тема 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП.</b>	9	2		4	3
	<b>Тема 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.</b>	9	2		4	3
	<b>Тема 4. Материальное обеспечение процесса обслуживания.</b>	9	2		4	3
	<b>Тема 5. Основные этапы процесса обслуживания посетителей.</b>	14	4		6	4
	<b>Тема 6. Приемы и банкеты.</b>	22,65	4		14	4,65

	<b>Итого за семестр</b>	<b>69,65</b>	<b>16</b>		<b>34</b>	<b>19,65</b>
	Подготовка к экзамену	<b>36</b>				<b>36</b>
	ИКР	<b>2,35</b>				
	<b>Всего</b>	<b>108</b>				
<b>Семестр 7</b>						
	<b>Тема 7. Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания.</b>	50	10		10	30
	<b>Тема 8. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания</b>	28	4		4	20
	Подготовка к зачету	6,75				6,75
	Подготовка к курсовой работе	20				20
	<b>Итого за семестр</b>	<b>104,75</b>	<b>14</b>		<b>14</b>	<b>76,75</b>
	ИКР	<b>3,25</b>				
	<b>Всего</b>	<b>108</b>				

### заочная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>Семестр 5</b>						
	<b>Раздел 1. Организация производства в предприятиях общественного питания</b>					
	<b>Тема 1. Введение. Основные термины и определения.</b>	16,75	2			14,75
	<b>Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.</b>	29	2		2	25
	<b>Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства</b>	29	2		2	25
	<b>Тема 4. Организация материально-технической базы предприятия.</b>	29	2		2	25
	<b>Итого за семестр</b>	<b>103,75</b>	<b>8</b>		<b>6</b>	<b>89,75</b>
	Подготовка к зачету	<b>4</b>				<b>4</b>
	ИКР	<b>0,25</b>				
	<b>Всего</b>	<b>108</b>				
<b>Семестр 6</b>						
	<b>Тема 5. Организация производства продукции общественного питания.</b>	23	1		2	20
	<b>Тема 6. Организация работы производственных цехов предприятий питания.</b>	24	2		2	20
	<b>Тема 7. Организация работы вспомогательных служб.</b>	21	1			20
	<b>Тема 8. Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания.</b>	23	1		2	20
	<b>Тема 9. Научная организация и нормирование труда.</b>	5,65	1			4,65
	<b>Итого за семестр</b>	<b>96,65</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>84,65</b>
	Подготовка к экзамену	<b>9</b>				<b>9</b>
	ИКР	<b>2,35</b>				
	<b>Всего</b>	<b>108</b>				
<b>Семестр 7</b>						
	<b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>					

	<b>Тема 1. Основы организации обслуживания.</b>	4,15	0,5		3,65
	<b>Тема 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП.</b>	13	1	2	10
	<b>Тема 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.</b>	9,5	0,5		9
	<b>Тема 4. Материальное обеспечение процесса обслуживания.</b>	9,5	0,5		9
	<b>Тема 5. Основные этапы процесса обслуживания посетителей.</b>	11,5	0,5	2	9
	<b>Тема 6. Приемы и банкеты.</b>	13	1	2	10
	<b>Итого за семестр</b>	<b>60,65</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>50,65</b>
	Подготовка к экзамену	<b>9</b>			<b>9</b>
	ИКР	<b>2,35</b>			
	<b>Всего</b>	<b>72</b>			
<b>Семестр 8</b>					
	<b>Тема 7. Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания.</b>	41	2	4	35
	<b>Тема 8. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания</b>	39	2	2	35
	Подготовка к курсовой работе	20,75			20,75
	<b>Итого за семестр</b>	<b>100,75</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>90,75</b>
	Подготовка к зачету	<b>4</b>			<b>4</b>
	ИКР	<b>3,25</b>			
	<b>Всего</b>	<b>108</b>			

## 5.2. Содержание

	<b>Раздел 1. Организация производства в предприятиях общественного питания</b>
1.1	<b>Тема 1. Введение. Основные термины и определения.</b> Основы организации работы предприятий общественного питания. Задачи общественного питания. Государственное регулирование деятельностью предприятий питания. Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Требования к предприятиям ОП. Состав помещений предприятий ОП. Планировочные решения различных типов предприятий ОП
1.2.	<b>Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.</b> Организация товароснабжения предприятий общественного питания. Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов
1.3	<b>Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства</b> Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования. Классификация тары и тарооборот.
1.4	<b>Тема 4. Организация материально-технической базы предприятия.</b> Задачи, основные требования к материально-техническому снабжению предприятий общественного питания. Метрологический и санитарный контроль на предприятиях отрасли. Организация снабжения предприятий ОП сырьем и товарами.
1.5	<b>Тема 5. Организация производства продукции общественного питания.</b>

	<p>Сущность и содержание организации производства. Оперативное производственное планирование и регулирование производства. Организация контроля качества кулинарной продукции. Производственная программа предприятия. План-меню. Виды меню – традиции и инновации. Разработка ассортимента предприятия по видам меню. Правила расчета и разработка производственной программы предприятия.</p> <p>Составление сырьевой ведомости.</p>
1.6	<p><b>Тема 6. Организация работы производственных цехов предприятий питания.</b></p> <p>Определения: цех, технологическая линия, рабочее место. Классификация цехов предприятий ОП различных типов.</p> <p>Заготовочные и доготовочные цехи. Их характеристика. Овощной цех на предприятии с полным циклом производства. Мясо-рыбный цех. Горячий цех. Холодный цех. Специализированные цехи. Выпуск кондитерских изделий. Производственные программы цехов, правила разработки.</p> <p>Оснащение заготовочных, доготовочных и специализированных цехов. Расчет площадей цехов по спецификации оборудования и численности производственного персонала.</p>
1.7	<p><b>Тема 7. Организация работы вспомогательных служб.</b></p> <p>Состав вспомогательных служб. Организация работы моечной кухонной, столовой посуды, инвентаря и тары. Организация работы хлеборезки и сервизной.</p> <p>Линии раздачи кулинарной продукции и их виды.</p>
1.8	<p><b>Тема 8. Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания.</b></p> <p>Технологические карты, ТТК, правила их оформления. Акты проработки блюд собственного производства. Расчеты пищевой и энергетической ценности блюд. Требования к качеству и критерии оценки качества кулинарной продукции при проведении бракеража.</p>
1.9.	<p><b>Тема 9. Научная организация и нормирование труда.</b></p> <p>Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда.</p> <p>Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда.</p> <p>Режим труда и отдыха. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода персонала на работу и их виды. Расчеты численности производственного персонала при выполнении производственной программы.</p>
<p><b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</b></p>	
2.1	<p><b>Тема 1. Основы организации обслуживания.</b> Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Этапы организации обслуживания. Оценка деятельности обслуживающего персонала. Услуги предприятий общественного питания, требования к ним. Требования к составлению меню и структурирование карты вин.</p>
2.2	<p><b>Тема 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП.</b></p> <p>Понятие услуги и качества услуг. Классификация и характеристика услуг. Факторы, влияющие на развитие услуг предприятий общественного питания.</p> <p>Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов. Факторы, влияющие на уровень обслуживания.</p> <p>Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от типа и обслуживаемого контингента. Прогрессивные формы и современные технологии обслуживания.</p>
2.3	<p><b>Тема 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.</b></p> <p>Средства информации на предприятиях общественного питания.</p> <p>Меню, виды и назначение. Характеристика меню различных видов. Требования к составлению и оформлению меню. Электронное меню. Карта вин, коктейльная карта, порядок оформления. Реклама как один из факторов стратегии обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>Технология продвижения услуг питания. Использование возможностей Интернета для</p>

	рекламы, продвижения услуг питания, специальных форм обслуживания.
2.4	<p><b>Тема 4. Материальное обеспечение процесса обслуживания.</b></p> <p>Виды и назначение помещений для посетителей. Особенности и основные требования к освещению, вентиляции, факторы комфортности. Стили оформления, современный интерьер предприятий общественного питания, оснащение залов.</p> <p>Характеристика и классификация столовой посуды и приборов, столового белья. Идентификация ассортимента предметов сервировки. Нормы оснащения предприятий общественного питания столовой посудой, приборами</p>
2.5	<p><b>Тема 5. Основные этапы процесса обслуживания посетителей.</b></p> <p>Подготовка помещений для посетителей к обслуживанию: уборка, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, посуды, приборов специй.</p> <p>Порядок и виды сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. Основные приемы складывания полотняных салфеток.</p> <p>Встреча и размещение гостей, прием заказа. Стандарты обслуживания.</p> <p>Основные способы подачи блюд: французский, русский, английский и американский.</p> <p>Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых блюд, десерта, горячих, холодных и алкогольных напитков. Расчет с посетителями.</p>
2.6	<p><b>Тема 6. Приемы и банкеты.</b></p> <p>Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях общественного питания.</p> <p>Подготовка к проведению банкета, разработка меню и плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними.</p> <p>Характеристика видов банкетов: банкет за столом с полным обслуживанием официантами; банкет с частичным обслуживанием официантами; банкет «Фуршет»; банкет-коктейль, банкет-чай; комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания. Виды дипломатических приемов, протокол.</p>
2.7	<p><b>Тема 7. Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания.</b></p> <p>Особенности организации питания и обслуживания туристов. Требования к предприятиям общественного питания для обслуживания туристов. Прогрессивные формы и методы обслуживания. Организация питания в гостинице. Специальные формы обслуживания. Обслуживание участников слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др. Служба Room Service.</p> <p>Организация питания и обслуживания на транспорте. Бортовое питание.</p> <p>Организация услуг кейтеринга предприятиями общественного питания. Назначение, виды, особенности организации работы персонала при оказании услуг кейтеринга.</p>
2.8	<p><b>Тема 8. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания</b></p> <p>Роль и функции метрдотеля в организации работы залов. Подготовка персонала к работе, проведение производственных совещаний, тренингов. Организация музыкального обслуживания и концертных программ, шоу. Требования к официанту, бармену, сомелье, бариста, персоналу сервис-бара. Культура обслуживания и правила этикета.</p>

## 6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

### 6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

#### очная форма обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
<b>Семестр 4</b>					
1.	<b>Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания</b>	1. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского и тарного хозяйства. Организация материально-технической базы предприятия.	55	1-6	Письменный опрос, защита практических работ Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ
	Подготовка к зачету		4,75		Зачет
	<b>Итого</b>		<b>59,75</b>		
<b>5 семестр</b>					
2	<b>Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания</b>	1. Организация производства продукции общественного питания. Организация работы производственных цехов предприятий питания. Организация работы вспомогательных служб.	35	1-6	Письменный опрос, защита практических работ Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ
	Подготовка к зачету		4,75		Зачет
	<b>Итого</b>		<b>39,75</b>		
<b>6 семестр</b>					
3	<b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>	Нормирование труда. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Основные этапы процесса обслуживания посетителей. Приемы и банкеты.	19,65	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	<b>Итого</b>		<b>19,65</b>		
	Подготовка к экзамену		<b>36</b>		экзамен
<b>7 семестр</b>					
4	<b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>	Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания	50	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Подготовка к зачету		6,75		зачет

	Подготовка к курсовой работе		20		
	<b>Итого</b>		<b>76,75</b>		

### заочная форма обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
<b>Семестр 5</b>					
1.	<b>Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания</b>	Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского и тарного хозяйства. Организация материально-технической базы предприятия.	89,75	1-6	Письменный опрос, защита практических работ Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ
	<b>Итого</b>		<b>89,75</b>		
	Подготовка к зачету		<b>4</b>		зачет
<b>6 семестр</b>					
2	<b>Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания</b>	Организация производства продукции общественного питания. Организация работы производственных цехов предприятий питания. Организация работы вспомогательных служб.	84,65	1-6	Письменный опрос, защита практических работ Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ
	<b>Итого</b>		<b>84,65</b>		
	Подготовка к экзамену		<b>9</b>		экзамен
<b>7 семестр</b>					
3	<b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>	Нормирование труда. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Основные этапы процесса обслуживания посетителей. Приемы и банкеты.	50,63	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	<b>Итого</b>		<b>50,63</b>		
	Подготовка к экзамену		<b>9</b>		экзамен
<b>8 семестр</b>					
4	<b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</b>	Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания	70	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Подготовка к		20,75		

	курсовой работе			
	<b>Итого</b>		<b>91</b>	
	Подготовка к зачету		<b>4</b>	зачет

## **6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Студент обязан посещать практические занятия и выполнять рекомендуемые задания преподавателя. Самостоятельная работа студентов складывается из изучения материалов практической работе по вопросам и заданиям, выданным преподавателем. Систематическая подготовка к практическим работам обеспечит приобретение глубоких знаний и хороших навыков работы с продуктами и сырьем, что позволит получить положительные оценки по результатам зачетов и легко реализовывать свои творческие проекты в рамках последующих учебных курсов.

Отчеты по практическим работам рекомендуется выполнять в одной тетради, что позволяет знать ошибки и концентрировать информацию по предмету. Защита практической работы будет основываться на результатах контрольного опроса и оценки качества выполненного блюда или нормативной документации общественного питания. Допуск студента к следующей работе возможен при положительной оценке по опросу и защите предыдущей практической работы.

Зачет по дисциплине по семестрам имеет накопительный характер для чего необходимо сдать в срок все виды текущего контроля, выполнить контрольную работу в полном объеме.

### **6.3. Тематика и задания для практических занятий (примерная)**

1. «Ознакомление с нормативными документами (законами, постановлениями, правовыми актами РФ и г. Москвы, санитарными правилами и нормами, профессиональными стандартами) действующих в сфере общественного питания».
2. «Изучение ассортимента профессиональной посуды, столовых приборов, текстиля, различных аксессуаров».
3. «Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане (деловая игра)».
4. «Оформление и сервировка стола».
5. «Профессиональная этика и эстетика в обслуживании, просмотр видеосеминара «Безупречный официант».
6. «Ознакомление по каталогам и наглядному раздаточному материалу с механическим, холодильным, тепловым и торговым оборудованием для различных цехов предприятий общественного питания».

### **6.4. Тематика для лабораторных занятий (примерная)**

1. «Ознакомление с договором по поставкам продукции общественного питания»
2. «Ознакомление с товаротранспортной накладной и её заполнение по пунктам.»
3. « Составление ассортиментного меню для ресторана высшей категории»
4. «Составление меню для торгового зала и винной карты».
5. «Изучение графика работы персонала и его составление».
6. «Составление меню для выездного обслуживания (кейтеринг).
7. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой.

8. Определение численности работников производства с учетом производственной программы.
9. Разработка структуры производства конкретного предприятия, составление схемы взаимосвязи производственных помещений.
10. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов.
11. Расчет потребности сырья и продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с производственной программой.

### **6.5. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов) (примерные)**

1. Организация работы кафе на 75 ( 50, 30 и 25 ) мест
2. Организация работы кафе-молодежное на 50 (40 ) мест
3. Организация работы детского кафе на 50 ( 40, 30 25 ) мест
4. Организация работы кафе-мороженое на 75 (50, 40, 30 и 25 ) мест
5. Организация работы кафе-кондитерское на 50 (40, 30 ) мест
6. Организация работы закусочной общего типа
7. Организация работы специализированных закусочных (пиццерии, шашлычные, пельменные, пирожковые, сосисочные, блинные и др.)
8. Организация работы баров 1 класса (высшего, люкс), (пивных, молочных, винных, коктейль-баров, гриль-баров) на 50, 40, 30 и 25 мест
9. Организация работы столовой при производственном предприятии. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе (по заданию преподавателя)
10. Организация работы столовой при высшем учебном заведении на 50, 75, 100, 150 мест с дополнительной реализацией 40%,50%,30% производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе, производство полуфабрикатов в заготовочных цехах.
11. Организация работы школьной столовой на 75, 100 мест.
12. Организация работы диетической на 75, 100 мест
13. Организация работы мясного (рыбного, птице- гольевого, овощного) цеха в крупных заготовочных предприятиях в зависимости от объема сырья.
14. Организация работы кондитерского (пирожкового, кулинарного) цеха в зависимости от объема выпускаемой продукции

### **7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

	<b>Основная</b>	
1	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Г.М., Т.А. ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2020. - 560 с. - ВО - Бакалавриат.	<a href="http://znanium.com/go.php?id=389895">http://znanium.com/go.php?id=389895</a>
2	Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / А.Т. Васюкова ; Москов-	<a href="http://znanium.com/catalog/document?id=358232">http://znanium.com/catalog/document?id=358232</a>

	ский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат.	
	<b>Дополнительная</b>	
3	Джум, Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме : учеб. пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. — М. : Магистр : ИНФРАМ, 2019. — 368 с. — (Бакалавриат).	<a href="https://znanium.com/catalog/product/994182">https://znanium.com/catalog/product/994182</a>
4	Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с.	<a href="https://e.lanbook.com/book/181586">https://e.lanbook.com/book/181586</a>
5	Гойхман, О. Я. Организация и проведение мероприятий : учебное пособие / О. Я. Гойхман. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004998-4. - Текст : электронный.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1012937">https://znanium.com/catalog/product/1012937</a>
6	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат).	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1233293">https://znanium.com/catalog/product/1233293</a>
	<b>Учебно-методическая</b>	
	Денисенко Т. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании: метод. указания к выполнению курсового проекта / Т. А. Денисенко, Е. Е. Жемчужная. — Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2017. — 18 с.	ЭБ

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

*Информационно-образовательные ресурсы:*

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL:<http://vsegost.com/>

*Электронные библиотечные системы:*

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

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

Наименование специальных по-	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программ-
------------------------------	---	----------------------------------

мещений и помещений для самостоятельной работы		ного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл – 404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/); Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	<p>Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441</p>
Гл-406 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	<p>Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 32 студента); стол, стул для преподавателя; доска. Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/); Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок VENS SPS-70.</p>	
Гл – 208 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/); Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 36 студентов); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	<p>Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.</p>	<p>АИБС МаркSQL - 3шт. Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия - 2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441</p>
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	<p>Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.</p>	<p>Специальное лицензионное ПО не требуется</p>