

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Мурманский арктический государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «МАГУ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.ДВ.05.01 Организация производства  
на предприятиях общественного питания**

(название дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом)

**основной профессиональной образовательной программы  
по направлению подготовки**

**43.03.01 Сервис  
направленность (профиль) Сервис индустрии гостеприимства и общественного  
питания**

(код и наименование направления подготовки  
с указанием направленности (наименования магистерской программы))

**высшее образование – бакалавриат**

уровень профессионального образования: высшее образование – бакалавриат / высшее образование –  
специалитет, магистратура / высшее образование – подготовка кадров высшей квалификации

**бакалавр**

квалификация

**очная**

форма обучения

**2022**

год набора

**Составитель(-и):**  
Игнатенко М.В., канд.пед.наук, доцент  
кафедры сервиса и туризма

Утверждено на заседании кафедры  
сервиса и туризма  
института креативных индустрий и  
предпринимательства  
протокол № 5 от 02.03.2022 г.

Зав. кафедрой



подпись

Белевских Т.В.  
Фамилия И.О.

1. **ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** – формирование у будущих специалистов знаний об основах организации производства на предприятиях общественного питания.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

В результате освоения дисциплины (модуля) формируются следующие компетенции:

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ПК-3 Способен применять технологии креативных индустрий в сервисной деятельности

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы компетенций</b>	<b>Результаты обучения</b>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски УК-9.3. Знаком с основными документами, регламентирующими экономическую деятельность; источниками финансирования профессиональной деятельности; принципами планирования экономической деятельности	Знать: <ul style="list-style-type: none"> <li>теорию организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>нормативные документы в сфере общественного питания;</li> <li>основы организации труда на предприятиях общественного питания.</li> </ul> Уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.</li> </ul> Владеть: <ul style="list-style-type: none"> <li>навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа;</li> <li>методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.</li> </ul>
ПК-3 Способен применять технологии креативных индустрий в сервисной деятельности	ПК-3.1 Демонстрирует знания о специфике креативных индустрий ПК-3.2 Проявляет практические умения проектирования продуктов с учетом специфики экономики впечатлений и творчества ПК-3.3 Создает решения для развития сервис индустрии в целом и предприятия сервиса за счет	Знать: <ul style="list-style-type: none"> <li>технологии организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>правила организации производства на предприятиях</li> </ul>

	креативных индустрий	общественного питания. Уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>организовать процесс производства на предприятиях общественного питания.</li> </ul> Владеть: <ul style="list-style-type: none"> <li>методами организации процесса производства на предприятиях общественного питания.</li> </ul>
--	----------------------	--

### 3. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина (модуль) «Организация производства на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания.

### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы или 108 часов (из расчета 1 ЗЕ= 36 часов)

Курс	Семестр	Трудоемкость в ЗЕ	Общая трудоемкость (час.)	Контактная работа			Всего контактных часов	Из них:		Кол-во часов на СРС		Кол-во часов на контроль	Форма контроля
				ЛК	ПР	ЛБ		В интерактивной форме	В форме практической	Общее количество часов на СРС	Из них на курсовую работу		
2	4	3	108	16	24	–	40	-	-	68	–	-	зачет
<b>Итого</b>		<b>3</b>	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>–</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>68</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>зачет</b>

### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Контактная работа (час.)			Всего контактных часов	Из них:		Кол-во часов на СРС	Кол-во часов на контроль
		ЛК	ЛБ	ПР		В интерактивной форме	В форме практической подготовки		
1.	Организация работы овощного цеха	1		2	3			4	
2.	Организация работы мясного цеха	1		2	3			6	
3.	Организация работы рыбного цеха	1		2	3			6	
4.	Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов	1		2	3			4	
5.	Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, фруктов	1		2	3			6	
6.	Организация работы горячего цеха	2		2	4			6	
7.	Организация работы холодного цеха	2		2	4			6	
8.	Организация работы кулинарного цеха	2		2	4			6	
9.	Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста	1		1	2			6	
10.	Организация работы цеха мучных изделий	1		1	2			6	
11.	Организация работы вспомогательных производственных помещений	1		2	3			4	
12.	Линии раздачи и презентации блюд	1		2	3			4	
13.	Контроль качества выпускаемой продукции	1		2	3			4	
	Зачет								
<b>Итого:</b>		<b>16</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>68</b>	<b>-</b>

**Содержание дисциплины (модуля)**

## **Тема 1**

### **Организация работы овощного цеха**

Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Оборудование овощного цеха.

## **Тема 2**

### **Организация работы мясного цеха**

Технологический процесс обработки мяса. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Сроки хранения мясных полуфабрикатов. Помещения мясных цехов: дефростеры, моечное отделение туш, помещение для обсушивания, помещение для обвалки, жиловки, приготовления полуфабрикатов.

## **Тема 3**

### **Организация работы рыбного цеха**

Технологический процесс обработки рыбы. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Оборудование рыбного цеха. Организация труда в рыбном цехе.

## **Тема 4**

### **Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов**

Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы. Оборудование цехов по обработке птицы и субпродуктов. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

## **Тема 5**

### **Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, фруктов**

Доготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Доготовка полуфабрикатов из субпродуктов. Обработка домашней птицы. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Организация работы цеха обработки зелени, фруктов.

## **Тема 6**

### **Организация работы горячего цеха**

Классификации блюд, изготавливаемых в горячем цехе. Микроклимат горячего цеха. Режим работы горячего цеха. Оборудование горячего цеха. Организация работы супового отделения горячего цеха. Организация работы соусного отделения горячего цеха.

## **Тема 7**

### **Организация работы холодного цеха**

Ассортимент продукции холодного цеха. Микроклимат холодного цеха. Оборудование холодного цеха. Организация рабочих мест в холодном цехе.

## **Тема 8**

### **Организация работы кулинарного цеха**

Помещения кулинарного цеха. Холодное отделение кулинарного цеха. Горячее отделение кулинарного цеха. Организация труда в кулинарном цехе.

## **Тема 9**

### **Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста**

Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий. Состав помещений кондитерских цехов. Оборудование кондитерских цехов для приготовления бисквитного теста. Оборудование кондитерских цехов для приготовления слоеного теста. Оборудование кондитерских цехов для приготовления заварного теста. Рабочие места для разделки теста. Оборудование для выпечки кондитерских изделий. Оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов: начинок, сиропов, помадки, кремов, желе и др.

#### **Тема 10**

##### **Организация работы цеха мучных изделий**

Оборудование для приготовления блинов. Оборудование для приготовления пирожков. Оборудование для приготовления чебуреков, домашней лапши. Оборудование для приготовления вареников, пельменей. Универсальное оборудование для работы цеха мучных изделий.

#### **Тема 11**

##### **Организация работы вспомогательных производственных помещений**

Классификация вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка. Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки.

#### **Тема 12**

##### **Линии раздачи и презентации блюд**

Формирование линии раздачи. Оборудование, входящее в линии раздачи и/или презентации. Подогреваемые элементы. Охлаждаемые элементы. Аксессуары. Общие требования ко всем элементам линии.

#### **Тема 13**

##### **Контроль качества выпускаемой продукции**

Документы, регламентирующие качество продукции. Сенсорный анализ качества продукции. Органолептический анализ продукции общественного питания. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания. Сенсорные спецификации. Определение недостатков неполного соответствия продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству. Определение дефектов.

### **6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).**

#### **Основная литература**

1. *Сологубова, Г. С.* Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666> (дата обращения: 05.03.2022).
2. *Чаблин, Б. В.* Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495379> (дата обращения: 05.03.2022).

#### **Дополнительная литература**

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491831> (дата обращения: 05.03.2022).
4. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320>

## **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

В образовательном процессе используются:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения: учебная мебель, ПК, оборудование для демонстрации презентаций, наглядные пособия.
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностями подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационную среду МАГУ.

### **7.1. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ:**

**7.1.1. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства**  
Kaspersky Anti-Virus

**7.1.2. Лицензионное программное обеспечение зарубежного производства**  
MS Office

Windows 7 Professional

Windows 10

**7.1.3. Свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства**

7Zip

**7.1.4. Свободно распространяемое программное обеспечение зарубежного производства**

Adobe Reader

FlashPlayer

Google Chrome

Mozilla FireFox

Notepad++

Skype

### **7.2 ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ:**

1. ЭБС «Издательство Лань» [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система / ООО «Издательство Лань». – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>;

2. ЭБС «Электронная библиотечная система ЮРАЙТ» [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система / ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ». – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>;

3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]: электронно-периодическое издание; программный комплекс для организации онлайн-доступа к лицензионным материалам / ООО «НексМедиа». – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>.

### **7.3 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ**

1. Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX
2. Электронная база данных Scopus
3. Базы данных компании CLARIVATE ANALYTICS

### **7.4. ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ**

1. Справочно-правовая информационная система Консультант Плюс  
<http://www.consultant.ru/>
2. ООО «Современные медиа технологии в образовании и культуре».  
<http://www.informio.ru/>

### **8. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ НА УСМОТРЕНИЕ ВЕДУЩЕЙ КАФЕДРЫ**

Не предусмотрено.

### **9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ**

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, с учетом специфики освоения и дидактических требований, исходя из индивидуальных возможностей и по личному заявлению обучающегося.