

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания
наименование ОПОП
Б1.В.05
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины
(модуля)

Организация производства и обслуживания в общественном
питании

Разработчик (и):

Бражная И.Э.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень,

звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2022

Заведующий кафедрой

ТПП



подпись

В.А.Гроховский

ФИО

Мурманск
2022

Пояснительная записка

Объем дисциплины 4 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций ¹	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-4 Планирование, организация и координации процесса производства и организации питания	ИД1 _{ПК4} Способен решать проектно-технологические задачи, в том числе и с использованием информационных технологий	Знать: - основные стадии технологического процесса, способы его организации. Уметь: - организовать процесс производства на предприятиях общественного питания разных типов и классов. Владеть навыками: - организации производства на предприятии общественного питания.

2. Содержание дисциплины (модуля)

Введение. Предмет и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом и в России

Раздел 1. Особенности организации производства на ПОП.

Тема 1. Основы организации общественного питания и типы предприятий ОП.

Тема 1.1. Современные формы организации производства в ОП (концентрация, специализация, кооперирование, комбинирование) и их виды.

Тема 1.2. Классификация предприятий ОП по производственно-торговому признаку.

Тема 1.3. Типы предприятий ОП и их характеристика. Виды и особенности коммерческой деятельности ПОП (столовая, ресторан, кафе, закусочная, кафетерий)

Тема 2. Принципы размещения ПОП. Рациональные схемы размещения сети ПОП.

Порядок, методика планирования сети предприятий массового питания в масштабах города.

Тема 3. Организация материально-технической базы предприятий ОП. Организация снабжения.

Тема 3.1. Организация материально-технической базы предприятия. Транспортное, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарная и метрологическая службы. Источники и порядок снабжения ПОП. Организационные системы снабжения и формы доставки товаров на ПОП.

Тема 3.2. Организация складского, тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб. Требования, предъявляемые к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Классификация тары и порядок ее хранения.

Тема 4. Основы организации рабочих мест на ПОП. Планировка рабочих мест на ПОП, ее виды и требования к планировке. Классификация рабочих мест по основным признакам (мобильности, специализации, рабочей позы, количеству оборудования). Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу работников производства.

Тема 5. Научная организация труда, нормирование труда на ПОП.

Тема 5.1. Сущность и задачи нормирования. Виды норм труда и их классификация. Методы нормирования (опытно-статистический, расчетно-аналитический, экспериментально-аналитический). Нормирование немеханизированных работ.

Тема 5.2. Понятие о трудовом и технологическом процессах. Классификация операций в

¹ Указываются индикаторы достижения компетенций, закрепленные за данной дисциплиной (модулем)

зависимости от степени и средств механизации. Методика и техника изучения трудовых процессов.

Тема 5.3. Структура, методика изучения и классификация затрат рабочего времени. Техника и точность замеров, выбор необходимого метода замера. Хронометраж, Оценка качества хронометражного ряда. Классификация устойчивости хроноряда. Совершенствование организации производства труда и управления на ПОП.

Тема 6. Организация производства продукции: производственного процесса (принципы, формы, методы, типы производства). Оперативное планирование работы производства.

Тема 6.1. Общая характеристика меню. Виды меню и их характеристика. Оформление меню.

Тема 6.2. Организация работы производственных цехов заготовочных ПОП. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием. Организация работы производственных цехов доготовочных ПОП. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием (горячий, холодный цехи, цех доготовки п/ф и обработки овощей, кондитерский цех).

Тема 6.3. Организация работы моечного отделения кухонного инвентаря и столовой посуды.

Тема 6.4. Организация торгового процесса и изучение микро-спроса.

Тема 6.5. Организация работы раздачи. Виды раздач и их характеристика. Техника и технология подачи блюд. Организация питания с использованием автоматов. Способы расчета с посетителями

Всего модули 1-4

Раздел 2. Организация обслуживания на ПОП

Тема 1. Характеристика торговых помещений и их оборудование

Тема 2. Столовая посуда, белье, приборы.

Тема 3. Формы и методы обслуживания посетителей. Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей в зале.

Тема 4. Организация обслуживания в различных типах предприятий питания: столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.д. Организация банкетов и приемов на ПОП.

Тема 5. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Обслуживание потребителей по месту работы. Обслуживание учащихся школ, ПТУ, техникумов, ВУЗов, туристов, в местах массового отдыха, пассажиров различных видов транспорта.

Тема 6. Специальные формы обслуживания

Тема 7. Организация рекламы на ПОП

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;

- методические указания к выполнению практических работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;

- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);

- задания текущего контроля;

- задания промежуточной аттестации;

- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. спец. заведений / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова; Отраслевой центр повышения квалиф. работников торговли м-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - Москва : Деловая лит., 2002. - 544 с. - ISBN 5-93211-015-5 : 220-00; 307-29

Дополнительная литература:

Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для нач. проф. образования : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. В. Усов. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2003. - 416 с.

Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Л. А. Радченко; [под ред. Белоусовой С. Н.]. - Изд. 10-е, испр. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 373, [1] с. : ил.

Смирнова, И. Р. Организация производства на предприятиях общественного питания / И. Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская . - СПб.: Троицкий мост, 2011, 232 с.- ISBN: 978-5-904406-21-9

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : метод. указания по выполнению курсового проекта для обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" всех форм обучения (уровень бакалавриата) / М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. И. Э. Бражная. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 463 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018г.

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1) *Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»*
- URL: <http://window.edu.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

- 1) *Операционная система Microsoft Windows Vista*
- 2) *Офисный пакет Microsoft Office 2010*

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Форма обучения										
	Очная				Очно-заочная				Заочная		
	Семестр			Всего часов	Семестр			Всего часов	Курс/Сессия		Всего часов
	7								5/1		
Лекции	42			42					8		8
Практические занятия	54			54					12		12
Лабораторные работы	-			-					-		-
Самостоятельная работа	12			12					115		115
Подготовка к промежуточной аттестации	36			36					9		9
Всего часов по дисциплине / из них в форме практической подготовки	144			144					144		144

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	+			+					+		+
Курсовой проект	+			+					+		+
Количество контрольных работ									1		1

Перечень практических работ по формам обучения

№ п/п	Темы практических занятий
1	2
	Очная и заочная форма
1	ПР № 1. Классификация, типы и особенности ПОП. Изучение нормативной документации
2	ПР № 2. Разработка производственных программ для заготовочных и доготовочных предприятий, магазинов кулинарии
3	ПР№3 Расчет площади складских помещений
4	ПР № 4. Изучение режима труда и отдыха. Расчет численности персонала. Составление графиков выхода на работу.
5	ПР № 5. Разработка меню и плана-меню предприятий ОП
6	ПР №6. Изучение столовой посуды, приборов предприятий общественного питания
7	ПР №7. Изучение столового белья. Правила и формы сложения салфеток
8	ПР №8. Виды сервировок
9	ПР№9. Оформление документов для организации банкета, актов на бой лом
10	ПР№10. Подбор и расчет необходимого количества мебели и официантов для обслуживания