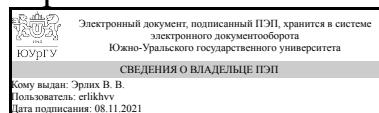


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** В.1.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания  
**для направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**уровень** бакалавр **тип программы** Прикладной бакалавриат

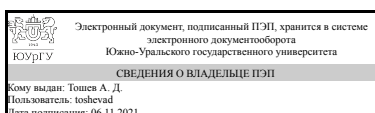
**профиль подготовки**

**форма обучения** заочная

**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

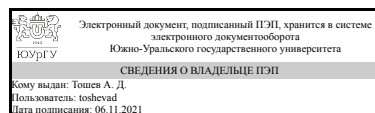
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
д.техн.н., проф., профессор



А. Д. Тошев

## 1. Цели и задачи дисциплины

Специалист высшей квалификации, будучи руководителем предприятия или любого структурного звена управления системы общественного питания, должен на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива и управлять им.

## Краткое содержание дисциплины

приобретение студентами профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, предприимчивости, инициативы, умение распознать новое и использовать его в своей работе.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУНы)
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знать: Основные методы и приемы по проведению мотивационных программ по организации ПОП
	Уметь: Осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
	Владеть: Методами оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: Навыки современной технологии и управления ПОП
	Уметь: организовать и управлять ПОП
	Владеть: Современными методами исследования ПОП и организации высокотехнологичных ПОП
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать: Основные способы и методы поиска, выбора и использования новой информации в области организации ПОП
	Уметь: Систематизировать и обобщать информацию
	Владеть: Способностью разрабатывать критерии оценки в использовании новой информации
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать: Основные программы и мероприятия обеспечения поддержки персонала по отношению к предприятию общественного питания
	Уметь: Планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на ПОП
	Владеть: Методами анализа продуктивной организации работы ПОП
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам	Знать: Основные цели и задачи по организации продаж продукции предприятий ОП и услугам внутри и вне предприятия питания
	Уметь: Анализировать информацию по организации предприятий общественного

продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	питания Владеть: Методами комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы предприятий общественного питания
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: Основные критерии оценки профессионального уровня персонала ПОП
	Уметь: Составлять индивидуальные и коллективные программы обучения
	Владеть: Методами оценки требуемых знаний и умений персонала ПОП

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
В.1.16 Оборудование предприятий общественного питания, В.1.13 Санитария и гигиена питания, В.1.10 Технология продукции общественного питания, В.1.01 Деловой иностранный язык	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
В.1.10 Технология продукции общественного питания	Знание технологии продуктов питания
В.1.16 Оборудование предприятий общественного питания	организовать

### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч.

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	216	144	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	24	16	8
Лекции (Л)	12	8	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	12	8	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	192	128	64
Выполнение творческих заданий	64	0	64

Написание тематических докладов, рефератов	128	128	0
Вид итогового контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен, КР

## 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	цель и задачи дисциплины	2	2	0	0
2	Типы ПОП	0	0	0	0
3	Характеристика ресторанов, кафе и баров	4	2	2	0
4	Характеристика столовых, закусочных	4	2	2	0
5	Организация производства заготов и доготов-вочных цехов	4	2	2	0
6	Организация мат.-технич. базы ПОП	0	0	0	0
8	Оперативное планирование производства	2	1	1	0
9	Организация производства продукции	5	2	3	0
10	Составление ТК и ТТК	3	1	2	0
11	ИТД	0	0	0	0

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основы орг. ПОП	2
2	3	Харак. ресторанов	2
3	4	Столов, закусоч	2
4	5	Орг. заготов и доготов цехов	2
5	8	Опер. план произ.	1
6	9	Орг. произ. продук.	2
7	10	Состав ТК и ТТК	1

### 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	3	Орг. питания в рестор.	2
2	4	Орг. пит. в стол	2
3	5	Орг. заготов цехов	2
4	8	Опер. план произ.	1
5	9	Орг. произ. на ПОП	3
6	10	ИТД	2

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС
----------------

Вид работы и содержание задания	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц)	Кол-во часов
Проведение конт работы	1.раз.3, 72-88	128
Выполнение творческих работ	7, раз.6, 24-65	64

## 6. Инновационные образовательные технологии, используемые в учебном процессе

Инновационные формы учебных занятий	Вид работы (Л, ПЗ, ЛР)	Краткое описание	Кол-во ауд. часов
ИКТ	Лекции	характеристика типов ПОП	4

## Собственные инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе

Не предусмотрены

Использование результатов научных исследований, проводимых университетом, в рамках данной дисциплины: При обсуждении необходимо использовать результаты научной организации труда в кафе "Студенческое"

## 7. Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов дисциплины	Контролируемая компетенция ЗУНы	Вид контроля (включая текущий)	№№ заданий
Характеристика столовых, закусочных	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	устный контроль	1. Характеристика столовых и закусочных
Характеристика ресторанов, кафе и баров	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	устный контроль	2. классификация ресторанов, кафе и баров

### 7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
устный контроль	устное тестирование	Отлично: даны правильные ответы на все вопросы Хорошо: даны в основном правильные ответы Удовлетворительно: даны ответы без логического завершения Неудовлетворительно: ответы не соответствуют вопросам Зачтено: за полценные ответы по теме. Не зачтено: даны не правильные ответы на

	вопросы
--	---------

### 7.3. Типовые контрольные задания

Вид контроля	Типовые контрольные задания
устный контроль	задание №1ю Перечень вопросов, охватывающий весь теоретический материал задание№2. Примеры связанные с практическими материалами

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] учеб. пособие для сред. проф. образования Е. Б. Мрыхина. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2007

#### б) дополнительная литература:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] учебник для вузов по специальности 260501 "Технология продуктов обществ. питания" И. Р. Смирнова и др. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232 с.
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр : Инфра-М, 2011. - 557 с. ил.
3. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] учеб. для сред. проф. образования Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - М.: Академия, 2006. - 478, [1] с. ил.

#### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Тех и товаровед инновационных пищевых производств. НПЖурнал. г.Орел

#### г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Кузменко Ю.Г.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства	Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст :

		Лань	электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <a href="https://e.lanbook.com/book/119617">https://e.lanbook.com/book/119617</a>
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	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. <a href="https://e.lanbook.com/book/134320">https://e.lanbook.com/book/134320</a>

## 9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	101 (3г)	Столовая посуда, приборы
Лекции	101 (5)	Компьютер, проектор, экран