

Министерство образования и науки РФ
 Федеральное государственное
 автономное образовательное учреждение высшего образования
 «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-экономического института
 Ю. Л. Александров /
 « 18 » 2016г.
 Торгово-экономический институт



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В
 ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**


Дисциплина ОП.11 Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Директор Торгово-экономического института
 Ю. Л. Александров

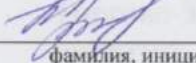
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составил: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева 
инициалы, фамилия, подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании Совета ОСПО

« 16 » марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева 
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в учебной программе на 201 __/201__ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения: _____

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« ____ » _____ 201__ г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров _____
фамилия, инициалы, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью курса «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» является изучение основных понятий организации производства, правил обслуживания посетителей, составления меню, формирование навыков профессионально организовывать производство кулинарной и кондитерской продукции, осуществлять проведение банкетов и других форм обслуживания с учетом индивидуальных особенностей потребителей на предприятиях общественного питания различной специализации-представлениями физиологических потребностей человека в пищевых веществах и энергии, а также с практическими проблемами рационализации питания населения.

Рабочая программа ориентированна на достижение следующих целей:

- приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания;
- изучение процессов обслуживания организациях общественного питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков личности:

- усвоение профессиональной терминологии;
- принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, умению выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения о программы подготовки специалистов среднего звена

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и

нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

- идентифицировать тип и класс предприятия, использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции;
- выполнять различные виды сервировки и оформление столов;
- составлять различные виды меню и карт вин;
- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;
- организовать обслуживание потребителей в различных организациях общественного питания с учётом правил и норм международного сервиса, современных норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания.

знать:

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения,
- правила приемки товаров,
- организацию складского и тарного хозяйства;

- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала;
- классификацию услуг общественного питания;
- современные методы обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений;
- виды и характеристику посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карт вин;
- виды и правила сервировки и оформления столов;
- организацию и технику обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Курс «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» относится к вариативной части цикла общепрофессиональных дисциплин (ОП.11).

Курс направлен на изучение основных понятий организации производства, правил обслуживания посетителей, составления меню, формирование навыков профессионально организовывать производство кулинарной и кондитерской продукции, осуществлять проведение банкетов и других форм обслуживания с учетом индивидуальных особенностей потребителей на предприятиях общественного питания различной специализации.

Курс «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» имеет непосредственные междисциплинарные связи, с такими дисциплинами и междисциплинарными курсами учебного плана специальности как: «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда» «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой дисциплины предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение лекционных и практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

2 Объем дисциплины (модуля)

Виды работ	Форма обучения	
	Очная	
	Семестр	
	III	IV
А	1	2
Лекции	50	34
Практические занятия (ПЗ)	30	16
Семинарские занятия (СЗ)	-	-
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-	-
Самостоятельная работа	40	20
Контрольная работа	+	+
Реферат	-	-
Курсовая работа	-	-
Зачет дифференцированный	-	-
Экзамен	-	+
Всего часов:	120	70

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	<i>Организация производства в организациях общественного питания</i>	50	30	-	40	
	Введение	2	-	-	2	ОК-1, ОК-2, ОК-4
1.1	Классификация предприятий общественного питания	8	2	-	2	ОК-5, ОК-8, ОК-9
1.2	Организация сырьевой и материально-технической базы	4	2	-	4	ОК-4, ОК-8, ОК-9, ПК-6.1.
1.3	Организация складского хозяйства	6	2	-	2	ОК-4, ОК-9, ПК-6.1
1.4	Структура производства	4	2	-	2	ОК-1, ОК-2, ОК-4
1.5	Оперативно-производственное планирование на предприятиях питания	6	10	-	10	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4 ПК-6.1, ПК-6.5

1	2	3	4	5	6	7
1.6	Организация работы основных производственных цехов	14	8	-	10	ОК-2,ОК-3,ОК-4, ОК-7 ПК-6.1,ПК-6.5
1.7	Организация работы вспомогательно - производственных помещений	2	-	-	4	ОК-2,ОК-3, ОК-4
1.8	Организация труда персонала	4	4	-	4	ОК-2,ОК-3,ОК-4, ОК-6, ПК-6.5
2	<i>Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>	<i>34</i>	<i>16</i>	<i>-</i>	<i>20</i>	
2.1	Общая характеристика процесса обслуживания	2	-	-	2	ОК-1,ОК-2,ОК-5, ОК-8, ОК-9
2.2	Характеристика торговых помещений	2	2	-	2	ОК-2, ОК-5, ОК-8, ОК-9
2.3	Столовые посуда, приборы, бельё	4	2	-	2	ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-8, ОК-9
2.4	Информационное обеспечение процесса обслуживания	4	2	-	2	ОК-5, ОК-8, ОК-9, ПК-6.1
2.5	Подготовительный этап процесса обслуживания	2	2	-	2	ОК-5, ОК-8, ОК-9, ПК-6.1
2.6	Обслуживание потребителей в ресторанах	6	2	-	2	ОК-2, ОК-5, ОК-8, ОК-9,ОК-6.5

1	2	3	4	5	6	7
2.7	Организация банкетов и приемов	8	4	-	2	ОК-2, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОК-6.5
2.8	Специальные формы обслуживания	2	-	-	2	ОК-2, ОК-5, ОК-8, ОК-9, ОК-6.1
2.9	Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания	4	2	-	4	ОК-3, ОК-6, ОК-8, ОК-9
	<i>Итого</i>	84	46	-	60	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Организация производства в организациях общественного питания	Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства. Экономические и социальные задачи общественного питания. Отраслевые особенности. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики.	2	
		Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг, ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предоставляемых услуг, характеру производства, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания.	8	
		Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения и поставщики. Службы снабжения предприятий: назначение, задачи, структура. Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношения сторон по поставкам. Организация договорных отношений с поставщиками. Договора поставки, их разделы. Критерии выбора поставщиков. Организационные формы поставок. Способы и маршруты доставки продуктов. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Действующие нормы оснащения. Лизинг: понятие, формы, типы, виды.	4	

¹ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

		<p>Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий общественного питания. Определение площади складских помещений.</p> <p>Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Внедрение прогрессивной технологии складирования. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.</p> <p>Товарные запасы: понятие, учет, контроль, регулирование</p>	6	
		<p>Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства.</p> <p>Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, отличительные особенности. Условия создания цехов, их классификация и взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП.</p> <p>Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл.</p> <p>Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.</p>	4	
		<p>Сущность организации производства.</p> <p>Структура производства. Оперативное планирование производства, в том числе заготовочных предприятий.</p> <p>Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Организация контроля качества кулинарной продукции.</p>	6	
		<p>Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице - гольевой, мясо – рыбный.: их назначение, размещение, оснащение, режим работы.</p> <p>Доготовочные цеха: горячий, холодный. Назначение, планировка, оснащение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.</p> <p>Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий. Назначение цехов, размещение, режим работы и организация труда. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Состав помещений це-</p>	14	

		хов. Кулинарные цехи: специализированные и универсальные, организация в них технологического процесса и рабочих мест, в том числе в холодном и горячем отделениях. Оснащение цехов Кондитерские цехи: классификация их по производительности и ассортименту выпускаемой продукции, особенности организации их работы.		
		Вспомогательно - производственные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка, кладовая суточного запаса сырья.	2	
		Разделение и кооперация труда. Организация рабочих мест и их обслуживание. Состав рабочего времени и методы его изучения. Нормирование труда.	4	
2	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Классификация услуг общественного питания: услуги питания (ресторана, бара, кафе, закусочной), по изготовлению кулинарной и кондитерской продукции, по организации потребления продукции и обслуживания, по реализации кулинарной продукции, по организации досуга, прочие. Общие требования к услугам. Требования безопасности и экологичности услуг.	2	
		Виды помещений торговой группы и их характеристика. Интерьеры залов. Подсобные помещения торговой группы. Оснащение торговых помещений.	2	
		Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учётом класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учёта.	4	
		Средства информации: меню, карта вин. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Правила составления и оформления различных видов меню. Обновление меню, своевременная информация потребителей об изменениях в меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу предприятия.	4	
		Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции. Сервировка столов: назначение, виды, требования, правила и последовательность.	2	
		Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложе-	6	

	ние меню и карты вин, аперитива, приём и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчёт с гостями.		
	Виды банкетов и особенности их проведения	8	
	Организация обслуживания пассажиров транспорта, населения в местах массового отдыха, спортивных соревнований. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий. Ускоренные формы обслуживания.	2	
	Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режимы питания, оснащение и оформление залов, мебель, посуда, приборы: особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчёта. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания.	4	
	ИТОГО	84	

3.3 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ²	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1.1 Классификация предприятий общественного питания	Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания конкретного типа и класса. Анализ размещения сети действующих предприятий общественного питания в районе проживания /учебы и т.д./. Составление схемы размещения. Ознакомление с содержанием учредительных документов / при предоставлении возможности/.	2	
	1.2 Организация сырьевой и материально-технической базы	Составление договора поставки на продовольственные товары. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров.	2	
	1.3 Организация складского хозяйства	Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения, отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.	2	
	1.4 Структура производства	Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений.	2	
	1.5 Оперативно-производственное планирование на предприятиях питания	Составление плана-меню предприятия. Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту; составление меню с учетом типа предприятия, с указанием количества блюд каждого наименования.	2	

² В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

		Составление и оформление меню для ресторанов различных классов и специализаций.	2	
		Составление плана меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся.	2	
		Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов.	2	
		Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам.	2	
	1.6 Организация работы основных производственных цехов	Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.	2	
		Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия.	2	
		Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях различных типов и классов. Анализ результатов и разработка рекомендаций.	2	
		Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.	2	
	1.8 Организация труда персонала	Определение численности работников производства с учетом производственной программы, составленной на предыдущих занятиях.	2	
		Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов.	2	
2	2.2 Характеристика торговых помещений	Экскурсия на ПОП с целью ознакомления с видами торговых помещений, методами и формами обслуживания.	2	2

2.3 Столовые посуда, приборы, бельё	Идентификация столовой посуды, приборов, белья. Оформление заявки на доукомплектовании ПОП столовой посудой, приборами по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, порчу, утрату посуды.	2	
2.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Составление различных видов меню.	2	
2.5 Подготовительный этап процесса обслуживания	Освоение приемов сервировки столов.	2	
2.6 Обслуживание потребителей в ресторанах	Подбор посуды для подачи холодных блюд, горячих закусок, супов, вторых блюд, десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	2	
2.7 Организация банкетов и приемов	Составление меню для различных банкетов. Расчет количества официантов для обслуживания банкетов, общей длины столов и их количества. Составление заявки на столовые посуду, приборы и белье для проведения банкета, по заданию преподавателя.	4	
2.9 Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.	Составление меню для работников производственных предприятий, студентов, школьников.	2	
<i>ИТОГО</i>		46	

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для студентов специальности 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" специализации "Технология и организация ресторанного дела" всех форм обучения / Т. А. Балябина ; Красноярский торгово-экономический институт. - Красноярск : Красноярский торгово-экономический институт, 2010. - 174 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 132-

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : метод. указания к практ. и семинар. занятиям для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения / Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т ; сост. Т. А. Балябина [и др.]. - Красноярск : КГТЭИ, 2010. - 159 с.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

В соответствии с учебным планом, формой итогового контроля являются итоговая контрольная работа и экзамен.

Целью экзамена является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, готовности применить эти знания и умения в соответствии с избранной ими профессиональной деятельностью.

Экзамен по дисциплине «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» проводится:

- в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по подготовленным вопросам согласно заданию;

Критерии оценивания:

«*Отлично*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«*Хорошо*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / Е. Б. Мрыхина.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2017. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=752579>

Дополнительная литература

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>

2. Быстров, С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса [Текст] : [учебное пособие] / С. А. Быстров.- Москва : Форум, 2011. - 463 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=226404>

3. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст] : учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования, обучающихся по специальности 100106 "Орг. обслуживания в обществ. питании" / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер.- Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 319 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=261600>

4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- М. : Магистр, 2008. - 557 с.

Нормативно-правовая литература

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 20 с.

2. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 12 с.

3. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 28 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 20 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 18 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Санитарные правила и нормы [Электронный ресурс] / Технодок.ру. Охрана труда в России: место сбора специалистов: сайт // Режим доступа:<http://www.tehdoc.ru/sanitary.htm>.
2. StandartGOST.ru - открытая база ГОСТов[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа:http://standartgost.ru/0/214/208/101/218-pischevaya_mikrobiologiya.

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебный процесс по курсу «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» проходит по классической для средних учебных заведений схеме: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов, промежуточные формы контроля, экзамен.

Первостепенное значение в учебном процессе для любой формы обучения играют *лекции*. Данная форма представляет собой передачу информации от преподавателя студентам. Лекции имеют важнейшее значение для формирования целостной системы знаний студента и успешной сдачи зачета.

Лекционная форма работы позволяет формировать системные знания студентов. В лекциях внимание уделяется особо сложным и наименее освещенным в учебной литературе проблемам курса, с которыми самостоятельно справиться студенту, зачастую, крайне сложно. В течение лекции студенту рекомендуется вести конспективные записи, которые заключаются в кратком изложении ключевых проблем освещаемой темы.

Практические занятия систематизируют работу по изучению каждой темы на основе лекционного материала, прочитанной учебной и дополнительной литературы, позволяют формировать методологические и практические навыки. В зависимости от уровня работы студентов и степени владения материалом по изучаемому курсу на практических занятиях иногда преподаватель осуществляет поэтапную сдачу зачета в течение семестра.

Подготовка к практическим занятиям предполагает высокий уровень *самостоятельной работы* студентов.

Кроме того, студент имеет право на индивидуальные консультации преподавателя в течение семестра.

Для самостоятельной работы студентов важно использование не только учебных пособий по курсу «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания», но и общей литературы по смежным дисциплинам, преподаваемым в ОСПО, таких как «Оборудование организаций общественного питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология приготовления пищи».

Самостоятельная работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» предусматривает развитие трудолюбия, добросовестности, настойчивости, усидчивости, самостоятельности, творческого мышления и неординарного подхода студентов к решению учебных задач, что составляет основу будущего профессионального роста.

Содержание самостоятельной работы студента по курсу «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» заключается:

- ✓ в проработке рекомендуемой и лично выбранной литературы в процессе подготовки к учебным занятиям, дополнении информации, полученной на лекциях и практических занятиях;
- ✓ в повторении текстов лекций по темам, освоении профессиональной терминологии, формулировании основных вопросов по темам курса;
- ✓ в составлении планов ответов, структурно-логических схем, таблиц.
- ✓ в ознакомлении с нормативно-технической документацией, законами и постановлениями в сфере общественного питания.

Самостоятельная работа является важной итоговой формой работы, позволяющей оценить способности студента.

В соответствии с учебным планом, формой контроля по дисциплине «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» для студентов является экзамен.

Цель экзамена— проверка уровня усвоения студентами учебного материала, предусмотренного программой, и способности адаптировать полученные знания к профессиональной деятельности в современных условиях.

В ходе изучения дисциплины по отдельным темам могут также применяться такие формы текущего контроля как написание студентами контрольных (самостоятельных) работ; сочинений по проблемным вопросам дисциплины; подготовка докладов (рефератов) по наиболее интересным вопросам курса.

Виды СРС	Форма контроля	Сроки	СРС, час
Подготовка докладов по темам: «Форма организации товароснабжения предприя-	Заслушивание докладов и выступлений на практиче-	III семестр	10

тий общественного питания продовольственными ресурсами», «Конкурентные предпочтения в организации транспортных услуг при снабжении предприятий общественного питания», «Организация снабженческо-экспедиционной деятельности в предприятиях общественного питания (по типам предприятий на конкретных примерах)», «Логистика товародвижения»	ских занятиях		
Решения ситуационных задач по оперативному планированию и компоновки производственных цехов	Проверка решений задач	III семестр	20
Составление графиков выхода на работу, расет численности производственных работников (по заданию преподавателя)	Проверка заданий	III семестр	10
Составление различных видов меню	Проверка заданий	IV семестр	6
Подбор посуды для подачи авторских блюд	Проверка заданий	IV семестр	2
Разработка программы обслуживания различных банкетов	Проверка заданий	IV семестр	6
Подготовка докладов по теме: «Современные виды обслуживания»	Заслушивание докладов и выступлений на практических занятиях	IV семестр	6
Итого			60

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- 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/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: <ol style="list-style-type: none"> 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: <ol style="list-style-type: none"> 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
2.	Банкетный зал ул. Лиды Прушинской, зд.2	Мебель: <ol style="list-style-type: none"> 1. Столы -11шт; 2. Стулья-61шт; 3. Круглые столы-2шт; Оборудование: <ol style="list-style-type: none"> 1. Столовая посуда; 2. Столовые приборы; 3. Столовое белье

Перечень вопросов для зачета по дисциплине

1. Общественное питание как отрасль экономики. Порядок и этапы создания предприятия. Классификация предприятий ОП. Понятие о розничной торговле в общественном питании.
2. Виды, источники и формы снабжения.
3. Договор и договорные связи с поставщиками.
4. Организация продовольственного и материально-технического оснащения на предприятии общественного питания.
5. Назначение и функции складского хозяйства. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.
6. Оснащение складской группы помещений.
7. Организация складских операций.
8. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.
9. Товарные потери, порядок их оформления списания и учета.
10. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования.
11. Задачи, значение материально-технической базы предприятий отрасли.
12. Порядок организации и учета работы транспортных средств.
13. Организация функционирования энергетического хозяйства.
14. Организация эксплуатации зданий и сооружений.
15. Метрологический контроль.
16. Организация санитарного контроля на предприятии.
19. Сущность организации производства.
20. Структура производства.
21. Оперативное планирование производства.
22. Оперативное планирование заготовочных предприятий.
23. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах.
24. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
25. Организация контроля качества кулинарной продукции.
26. Организация работы овощного цеха.
27. Организация работы мясо-рыбного цеха.
28. Организация работы горячего цеха.
29. Организация работы холодного цеха.
30. Организация работы кондитерского цеха.
31. Организация работы вспомогательного производства и раздаточной.
32. Организация труда персонала. Разделение и кооперация труда.
33. Организация рабочих мест и их обслуживание.
34. Состав рабочего времени и методы его изучения.
35. Нормирование труда.
37. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей.

38. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия.
39. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.
40. Виды помещений торговой группы и их характеристика.
41. Интерьеры залов.
42. Оснащение торговых помещений.
43. Меню: назначение, виды, состав, использование и оформление.
44. Основные элементы обслуживания в ресторанах и кафе.
45. Общие правила и последовательность подачи блюд.
46. Расчет с посетителями.
47. Правила подачи холодных блюд и закусок посетителям ресторанов и кафе.
48. Правила подачи горячих закусок, супов, вторых горячих блюд посетителям ресторанов и кафе.
49. Правила подачи сладких блюд, фруктов, горячих и холодных напитков посетителям ресторанов и кафе.
50. Виды банкетов и приемов.
51. Особенности проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Сервировка стола.
52. Особенности проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Сервировка стола.
53. Банкет-чай. Правила проведения банкета. Сервировка стола.
54. «Французский прием. Правила проведения банкета. Сервировка столов.
55. Банкет-фуршет. Особенности проведения банкета. Сервировка столов.
56. Банкет-коктейль. Правила проведения банкета. Сервировка столов.
57. Организация банкетов и приемов. Функции менеджера по организации банкета.
58. Организация обслуживания пассажиров транспорта, населения в местах массового отдыха, спортивных соревнований.
59. Специальные формы обслуживания. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий.
60. Ускоренные формы обслуживания.
61. Обслуживание на производственных предприятиях.
62. Организация питания студентов.
63. Организация питания школьников.