

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.Б.12 Организация производства на предприятиях
общественного питания

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации
на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного
питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.02.01 Технология организации
ресторанной деятельности

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили И.В. Изосимова

инициалы, фамилия, подпись

О.М. Сергачева

инициалы, фамилия, подпись

1. Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» предназначена для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» очной формы обучения.

Целью преподавания дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» является приобретение и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы производственного процесса в предприятиях общественного питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение особенности производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания;
- овладение навыками составления производственной программы предприятия;
- изучение рациональной организации работы в производственных цехах, на отдельных участках производства, технологических линиях, специализированных и универсальных рабочих местах;
- изучение организации складского и тарного хозяйства;
- овладение навыками работы с нормативной документацией;
- овладение методиками изучения и совершенствования режимов труда и отдыха;
- формирование умений отбирать и анализировать необходимую информацию для решения хозяйственной ситуации;

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- *общефессиональных:*
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- *профессиональных:*
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10)

- способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17).

В результате освоения дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» студент должен:

ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
Знать	номенклатуру типов предприятий в соответствии с действующей нормативно-технологической документацией, их характеристику; особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания; рациональное развитие и схемы размещения предприятий общественного питания; производственно-торговую структуру предприятий питания различных типов и классов, формы организации производства; формы и методы организации труда персонала; виды режимов труда и отдыха персонала в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами.
Уметь	осуществлять расчет потребности в сети предприятий общественного питания для различных населенных пунктов; составлять различные виды графиков выхода на работу, в соответствии с режимами труда и отдыха предусмотренными нормативными и правовыми документами
Владеть	методами расчета потребности в сети предприятий общественного питания для различных населенных пунктов;
ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
Знать	производственную структуру производства предприятий питания различных типов и классов; оперативное планирование работы производства; методы и принципы организации производства.
Уметь	разрабатывать варианты планировочных решений цехов, подобрать и разместить в цехах технологическое оборудование в соответствии с методами и принципами организации производства; обеспечить эффективную работу предприятия питания по производству продукции и ее реализации
Владеть	методами разработки планировочных решений цехов, размещения технологического оборудования в цехах предприятий питания различных типов и классов в соответствии с принципами организации производства

ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
Знать	государственные стандарты и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания;
Уметь	использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности;
Владеть	способен критически анализировать технологические процессы в предприятии питания на предмет соответствия нормативным документам; способен анализировать, предлагать и реализовывать мероприятия по устранению недостатков и несоответствия в производственной деятельности предприятия.
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 продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	
Знать	рациональную организацию и эксплуатацию складского и тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб на предприятиях общественного питания; системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
Уметь	оценить условия поставки продукции от потенциального круга поставщиков; применять логистический подход к управлению материальными потоками;
Владеть	- методикой составления маршрутов завоза сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; методикой расчета необходимого количества тары и транспорта для осуществления транспортировки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
ПК-17: способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	
Знать	ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; оперативное планирование работы производства и его организацию;
Уметь	анализировать и составлять производственную программу предприятий питания различных типов классов; организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.
Владеть	методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства на предприятиях общественного питания» изучается студентами 3 курса в 6 семестре, является базовой дисциплиной (Б1.Б.12) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация

общественного питания» профиль 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» и включает восемь тем:

1 Основы организации производства продукции общественного питания. Типы предприятий, рациональные схемы размещения их сети.

2 Организация производственного процесса и рабочих мест. Организация труда работников производства.

3 Оперативное планирование работы производства.

4 Организация снабжения предприятий общественного питания.

5 Организация складского и тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб на предприятиях общественного питания.

6 Организация централизованного производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях.

7 Организация работы специализированных цехов.

8 Организация производства на предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.

Изучение дисциплины базируется на компетенциях, сформированных при освоении дисциплин «Культура производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Кондитерское производство», «Оборудование предприятий общественного питания».

В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» необходимы при изучении дисциплин: «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Обеспечение качества обслуживания потребителей в ресторанных заведениях», «Организация питания в гостиничных комплексах», «Преддипломная практика», «Основы проектирования предприятий питания».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Преподавание дисциплины реализуется на русском языке.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		6			
Общая трудоемкость дисциплины	4,0/144	4,0/144			
Контактная работа с преподавателем:	1,3/48	1,3/48			
занятия лекционного типа	0,4/16	0,4/16			
занятия семинарского типа	0,9/32	0,9/32			
в том числе: семинары					
практические занятия	0,9/32	0,9/32			
практикумы					
лабораторные работы					
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование	+	+			
групповые консультации					

индивидуальные консультации	+	+			
иные виды внеаудиторной контактной работы					
Самостоятельная работа обучающихся:	1,7/60	1,7/60			
изучение теоретического курса (ТО)	0,68/24	0,68/24			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	0,68/24	0,68/24			
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)	0,34/12	0,34/12			
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	1,0/36	1,0/36			

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	8
1	Тема 1 Основы организации производства продукции общественного питания. Типы предприятий, рациональные схемы размещения их сети	2	4		6	ОПК-5, ПК-4
2	Тема 2 Организация производственного процесса и рабочих мест. Организация труда работников производства	2	4		6	ОПК-5 ПК-4, ПК-6
3	Тема 3 Оперативное планирование работы производства	2	6		6	ПК-6, ПК-17

4	Тема 4 Организация снабжения предприятий общественного питания	2	4		6	ПК-10
5	Тема 5 Организация складского и тарного хозяйства, экспедиционно- диспетчерских служб на предприятиях общественного питания	2	4		6	ПК-10
6	Тема 6 Организация централизованног о производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях	2	4		6	ПК-4, ПК-6
7	Тема 7 Организация работы специализированн ых цехов	2	2		6	ПК-4, ПК-6
8	Тема 8 Организация производства на предприятиях доготовочных и с полным производственны м циклом	2	4		6	ПК-4, ПК-6
	<i>Курсовая работа</i>				12	
	<i>Экзамен</i>					
	Итого	16	32		60	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	<p><i>Тема 1 Основы организации производства продукции общественного питания. Типы предприятий, рациональные схемы размещения их сети</i></p> <p>Общественное питание - как специфическая отрасль народного хозяйства, действующая в условиях рыночных отношений. Организация как наука и её место в общей системе производственного процесса. Основные направления и пути развития общественного питания. Общая модель организации предприятия. Особенности производственно-торговой деятельности предприятия. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания. Формы организации производства.</p> <p>Классификация и типизации предприятий общественного питания. Номенклатура типов предприятий в соответствии с ГОСТ 30389-2013, их характеристика. Тенденции развития специализированных, концептуальных предприятий общественного питания. Автоматизированные предприятия питания. Основные правила работы предприятий общественного питания. Рациональное развитие и схемы размещения предприятий общественного питания.</p>	2	

2	2	<p><i>Тема 2 Организация производственного процесса и рабочих мест. Организация труда работников производства</i></p> <p>Организация производства продукции общественного питания и её значение в условиях функционирования рыночных отношений. Сущность и содержание организации производства. Роль производства в функционировании предприятия как системы. Содержание и структура производственного процесса. Понятие о производственном цикле и расчёт его длительности при различных видах сочетаний операций. Принципы и методы организации производства. Типы производства. Организация производства во времени, как один из важнейших направлений интенсификации производства. Схема процесса производства. Структура производства. Цеховая и бесцеховая структуры производства. Организация и обслуживание рабочих мест на предприятиях общественного питания.</p> <p>Изучение и совершенствование режимов труда и отдыха. Взаимосвязь условий труда с работоспособностью и утомляемостью работника. Режим работы предприятия. Виды графиков выхода на работу. Организация рабочего времени работников с режимом неполного и прерывного рабочего времени.</p>	2	
3	3	<p><i>Тема 3 Оперативное планирование работы производства</i></p> <p>Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Задачи и содержание оперативного производственного планирования. Производственная программа предприятия. Составление плана-меню. Определение потребности в сырье. Оформление документов для получения сырья. Определение потребности в рабочей силе. Организация учёта и отчётности. Организация контроля качества продукции. Особенности организации производства на предприятиях с полным производственным циклом.</p>	2	
4	4	<p><i>Тема 4 Организация снабжения предприятий общественного питания</i></p> <p>Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Система товародвижения - как комплекс взаимосвязанных, экономико-организационных действий, направленных на организацию материально-технического и продовольственного обеспечения, организацию диспетчерской службы, осуществление транспортно-экспедиционных операций, складирования и кратковременного хранения. Выбор звеньев товародвижения в зависимости от состояния рынка. Основные направления совершенствования транспортно-экспедиционных операций. Централизованный и децентрализованный способы доставки. Транзитная и складская формы поставок сырья и продовольственных товаров. Виды закупок.</p>	2	2

5	5	<p><i>Тема 5 Организация складского и тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб на предприятиях общественного питания</i></p> <p>Организация складского хозяйства предприятий, его назначение, состав, функции и роль. Обработка заказов предприятий на поставку сырья и полуфабрикатов. Тарное хозяйство - назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Порядок приёма, сроки и нормы её возврата. Прогрессивные виды тары. Рациональная организация тарных предприятий.</p> <p>Транспортное хозяйство, его рациональная организация и эксплуатация. Классификация транспортных средств, учёт работы автотранспорта предприятием питания. Определение потребности в транспорте. Организация сбора пищевых отходов и их использование на откорм животных. Эффективность функционирования вспомогательных служб.</p>	2	2
6	6	<p><i>Тема 6 Организация централизованного производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях</i></p> <p>Организация централизованного производства полуфабрикатов из овощей и картофеля. Ассортимент полуфабрикатов. Компоновка овощного цеха. Участки и линии в овощном цехе. Оснащение оборудованием. Расчёт уровня механизации труда. Организация рабочих мест. Комплексное использование сырья. Охрана труда.</p> <p>Организация централизованного производства мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Структура цеха. Участки и линии в мясном цехе. Организация рабочих мест. Оснащение оборудованием. Расчёт уровня механизации труда. Охрана труда. Комплексное использование сырья.</p> <p>Организация централизованного производства полуфабрикатов из птицы. Ассортимент полуфабрикатов. Структура цеха. Технологические линии цеха по выработке полуфабрикатов из птицы. Организация рабочих мест. Оснащение оборудованием. Расчёт уровня механизации труда в цехе. Охрана труда. Организационные мероприятия по экономии сырьевых ресурсов.</p> <p>Организация централизованного производства полуфабрикатов из рыбы. Ассортиментный состав рыбы, перерабатываемой в рыбном цехе. Использование рыбных полуфабрикатов, централизованно вырабатываемых на предприятиях рыбной промышленности. Ассортимент полуфабрикатов рыбного цеха заготовочного предприятия. Структура производства. Технологические линии и участки в цехе. Организация рабочих мест. Оснащение оборудованием. Расчёт уровня механизации труда. Комплексное использование сырья.</p>	2	

7	7	<p><i>Тема 7 Организация работы специализированных цехов</i></p> <p>Организация работы кулинарного цеха заготовочного предприятия. Назначение кулинарного цеха. Ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий, изготавливаемых в цехе. Технологические линии и участки. Организация рабочих мест. Оснащение оборудованием. Условия и сроки хранения продукции кулинарного цеха.</p> <p>Организация работы кондитерских цехов. Назначение цеха, классификация по мощности и ассортименту продукции. Структура цеха. Технологические линии и участки цеха, организация рабочих мест. Оснащение технологическое оборудование. Режим работы цеха. организация труда. Особенности санитарного режима производства кондитерских изделий.</p> <p>Организация работы моечных тары и инвентаря. Организация работы экспедиции. Учёт готовой продукции.</p> <p>Организация работы мучного цеха. Ассортимент продукции. Отделения, участки, линии в цехе. Оснащение оборудованием. Организация работы поточно-механизированных линий по производству мучной кулинарной продукции и мучных блюд.</p>	2	2
8	8	<p><i>Тема 8 Организация производства на предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом</i></p> <p>Организация работы заготовочных цехов на предприятиях с полным производственным циклом. Организация работы овощного цеха. Режим работы. Компоновка цеха. Технологические линии и участки в цехе. Организация рабочих мест. Оснащение оборудованием и инвентарем. Организация работы мясного, рыбного или мясо-рыбного цехов. Перечень технологических операций, выполняемых в цехе. Компоновка цеха. Технологические линии и участки в цехе. Организация рабочих мест. Оснащение оборудованием и инвентарем.</p> <p>Организация работы доготовочных цехов. Назначение доготовочных цехов в предприятиях различных типов. Режим работы. Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов. Перечень технологических операций, выполняемых в цехе. Технологические линии и участки, Организация рабочих мест. Оснащение оборудованием. Организация работы цеха обработки зелени. Назначение цеха. Оборудование цеха обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Компоновка помещений. Отделения, участки в горячем цехе. Оборудование, посуда, инвентарь. Организация рабочих мест. Организация работы холодного цеха. Компоновка помещений. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, работникам. Технологические участки в цехе.</p>	2	2
		Всего	16	8

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной
1	1	Практическое занятие 1: Классификация и типизация предприятий общественного питания. Разработка модели предприятий питания различных типов	2	
2	1	Практическое занятие 2: Основы организации предприятий общественного питания. Расчет потребности в сети предприятий общественного питания	2	
3	2	Практическое занятие 3: Организация производственного процесса и рабочих мест.	2	
4	2	Практическое занятие 4: Организация рабочего времени работников с различными режимами работы. Разработка графиков выхода на работу работников производства.	2	
5	3	Практическое занятие 5: Разработка производственной программы мясного цеха.	2	
6	3	Практическое занятие 6: Разработка производственной программы птицеполюбового цеха.	2	
7	3	Практическое занятие 7: Разработка дневной производственной программы для предприятий с полным производственным циклом.	2	
8	4	Практическое занятие 8: Расчет потребности в сырье и полуфабрикатах предприятий питания различных типов.	2	
9	4	Практическое задание 9: Расчет потребности предприятий общественного питания в предметах материально-технического оснащения.	2	
10	5	Практическое занятие 10: Расчет необходимого количества гастроемкостей, контейнеров специализированного автотранспорта для доставки полуфабрикатов в предприятия доготовочные.	2	
11	5	Семинарское занятие Коммерческая деятельность на предприятиях общественного питания. Производственная логистика	2	
12	6	Практическое занятие 12: Составление схемы взаимосвязи помещений заготовочного мясного цеха. Разработка схем организации рабочих мест в цехе по централизованному производству мясных полуфабрикатов.	2	

13	6	Практическое занятие 13: Составление схемы взаимосвязи помещений заготовочного птицегольевого цеха. Разработка схем организации рабочих мест в цехе по централизованному производству полуфабрикатов из рыбы.	2	2
14	7	Практическое занятие 14: Составление схемы взаимосвязи кондитерского цеха. Разработка схем организации рабочих мест в кондитерском цехе.	2	2
15	8	Практическое занятие 15: Составление схем организации рабочих мест для доготовочных цехов (горячий, холодный, доготовочный, обработки зелени).	2	2
16	8	Практическое занятие 16: Составление схем организации рабочих мест для заготовочных цехов (мясо-рыбный, овощной).	2	2
		Всего	32	8

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено

3.5 Курсовая работа

В ходе учебного процесса предусмотрено выполнение курсовой работы. Курсовая работа завершает этап изучения дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания». При ее выполнении студенты закрепляют, расширяют и систематизируют знания, полученные в процессе изучения дисциплины, приобретают навыки самостоятельной работы при решении комплекса взаимосвязанных задач – учебных, технических, научных, объединенных общей темой.

Цель работы: научить студента применять полученные в ходе изучения дисциплины знания для решения конкретных вопросов, в частности, для составления производственной программы предприятия, организации рабочих мест в цехах, составление графиков выхода на работу. Курсовая работа может быть выполнена студентом как научная самостоятельная работа по специальной программе. Также могут быть рекомендованы работы, носящие групповой характер выполнения. Работа выполняется параллельно с курсом лекций, практических и семинарских занятий.

Тематика курсовой работы утверждается на заседании кафедры. Примерный объем курсовой работы – 25-30 листов.

Курсовая работа состоит из: введения, основной части, графической части, библиографического списка, приложений.

Во введении необходимо отметить актуальность темы, осветить конкретные задачи и их значение в развитии общественного питания, определить цель и задачи работы.

В основной части дается характеристика предприятия, изучается организация работы всего предприятия в целом и его отдельных

подразделений, а также рекомендации по совершенствованию производства на предприятии.

В графической части должна быть представлена схема взаимосвязи помещений предприятия, организация рабочих мест основного цеха.

Библиографический список включает источники литературы, используемые при написании курсовой работы.

В приложении представлены план-меню, карты вин (чая, кофе, коктейлей, пива), структура управления предприятием.

Примерные темы курсовых работ:

1. Организация работы ресторана французской кухни на 56 мест.
2. Организация работы семейного кафе на 62 места.
3. Организация работы кофейни на 52 места.
4. Организация работы кафе студенческое на 74 места.
5. Организация работы кафе кондитерская на 48 мест с кондитерским цехом производительностью 2 тыс. изделий в смену.

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

1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2018. - с. - Б. ц. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=17901>

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Организация производства на предприятиях общественного питания» является экзамен, который проводится в устной форме по билетам.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются тесты, практические задания, курсовая работа, вопросы к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

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

Основная литература

1 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т.

Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. - Режим доступа:<http://znanium.com/bookread.php?book=512131>

2 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>

3. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2018. - с. - Б. ц. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=179011>

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

5 Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884>

Дополнительная литература

6. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2018. - с. - Б. ц. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=17901>

7. Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

8. Нормативные документы индустрии питания [Текст] : справочник : новая редакция / сост. А. Иванов. - Изд. 6-е. - М. : Рестораны ведомости, 2010. - 303 с.

9. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Текст] : [учебное пособие для вузов по специальностям 230500 "Социально-культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства"] / Н. В. Щеникова.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

10. Организация и нормирование труда [Текст] : Учебное пособие / В. Б. Бычин, Е. В. Шубенкова, С. В. Малинин. - 1. - Москва : ООО "Научно-

издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 248 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=924012>

Нормативно-правовая литература

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
2. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2014. – 7 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 28 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. – М.: Стандартинформ, 2014. – 18 с.
6. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
7. ГОСТ Р 55889-2014 «Услуги общественного питания. Принципы ХАССП в предприятиях общественного питания». – Введ. 01.09.2015. – М.: Стандартинформ, 2014.
8. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1 от 17.12.99 с изменениями от 03.06.2009 № 121-ФЗ, вступил в силу с 1 января 2010 г.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
2. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Организация производства на предприятиях общественного питания» изучается студентами направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на третьем курсе в шестом семестре. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - экзаменом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- практических занятий. На практических занятиях по дисциплине «Организация производства на предприятиях общественного питания» студенты приобретают общепрофессиональные и профессиональные компетенции. Подготовка к практическим занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), написание и защиту курсовой работы, тестирование.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов. Кроме того, в рамках самостоятельной работы предполагается подготовка и участие в ежегодных региональных и всероссийских научных конференциях.

**График самостоятельной работы студентов
по изучению дисциплины «Организация производства на предприятиях
общественного питания»**

№ недели	№ раздела дисциплины	Содержание работы	Объем, час	Форма контроля
1	1	Изучение теоретического материала по теме «Основы организации производства продукции общественного питания. Типы предприятий, рациональные схемы размещения их сети».	2	Опрос по теме
1,2	1	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Основы организации производства продукции общественного питания».	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы.

		Типы предприятий, рациональные схемы размещения их сети».		
3	2	Изучение теоретического материала по теме «Организация производственного процесса и рабочих мест. Организация труда работников производства»	2	Опрос по теме.
3,4	2	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Организация производственного процесса и рабочих мест. Организация труда работников производства»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы.
5	3	Изучение теоретического материала по теме «Оперативное планирование работы производства»	2	Опрос по теме.
5,6,7	3	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Оперативное планирование работы производства»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы.
8	4	Изучение теоретического материала по теме «Организация снабжения предприятий общественного питания»	2	Опрос по теме.
8,9	4	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Организация снабжения предприятий общественного питания»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы.
10	5	Изучение теоретического материала по теме «Организация складского и тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб на предприятиях общественного питания»	2	Опрос по теме.

10,11	5	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Организация складского и тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб на предприятиях общественного питания»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы.
12	6	Изучение теоретического материала по теме «Организация централизованного производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях»	2	Опрос по теме.
12,13	6	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Организация централизованного производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы.
14	7	Изучение теоретического материала по теме «Организация работы специализированных цехов»	2	Опрос по теме.
14	7	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Организация работы специализированных цехов»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы.
15	8	Изучение теоретического материала по теме «Организация производства на предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом»	2	Опрос по теме. Тестирование по курсу
15,16	8	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Организация производства на предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом»	4	Проверка отчета к практической работе. Защита работы.
В течение семестра		Курсовая работа	12	
		Всего	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) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 2462170522081649547546

- КОМПАС-3D и приложения с версии V14 до V15- Лиц сертификаты А-12-000131, Ец-14-00024 бессрочный

- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

- Архиватор: ZIP, WinRAR

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1 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/>

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

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

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

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки 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).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20, ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Sansung NP-R528. Тематические стенды «Способы складывания салфеток», «Тематические столы»
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX;

