

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного
питания**

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

- формирование знаний, умений и навыков в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение теоретических и практических навыков в сфере современных, инновационных методов и форм организации производства и обслуживания в системе массового питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.05 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания относится к обязательной части учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Производственная организационно-управленческая практика
УК-4	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции Профессиональный иностранный язык Физиология питания Планирование и прогнозирование в общественном питании Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания
ОПК-3	Оптимизация технологических процессов общественного питания
ОПК-5	Оптимизация технологических процессов общественного питания

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Методы контроля качества пищевых продуктов Научные основы технологии функциональных продуктов питания Проектирование предприятий общественного питания Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
УК-4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Производственная технологическая практика
ОПК-3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Этноконфессиональные ценности Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-5	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.</p>	<p><i>Знать:</i> Знать алгоритмы решения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение <i>Уметь:</i> Выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели <i>Владеть:</i> Навыками оптимального решения задач в рамках поставленной цели</p>
	<p>УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p><i>Знать:</i> Действующие правовые нормы для решения профессиональных задач <i>Уметь:</i> Выбирать оптимальный способ решения конкретной задачи проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений <i>Владеть:</i> Навыками, решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p><i>Знать:</i> Принципы формулирования задач в рамках поставленной цели проекта <i>Уметь:</i> Организовывать свою работу для решения конкретных задач с сохранением заявленного качества и за установленное время <i>Владеть:</i> Навыками качественного решения профессиональных задач за установленное время</p>

<p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p>	<p><i>Знать:</i> основные принципы и основные этапы формирования и становления научного коллектива, толерантно воспринимая социальные и культурные различия членов коллектива <i>Уметь:</i> совершенствовать профессиональные качества руководителя, необходимые для выполнения профессиональных обязанностей и активного общения с коллегами <i>Владеть:</i> навыками, необходимыми для активного общения с коллегами в научной, производственной и социально=общественной сферах деятельности и руководства коллективом</p>
<p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.</p>	<p><i>Знать:</i> коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач <i>Уметь:</i> разрабатывать проекты нормативно-технической и технологической документации предприятий на русском и иностранном языках <i>Владеть:</i> готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач профессиональной деятельности</p>
	<p>УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения</p>	<p><i>Знать:</i> классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей <i>Уметь:</i> определять объемы работ и плановые задания исполнителей</p>

		<i>Владеть:</i> навыками организации и эффективного контроля за деятельностью исполнителей
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	<i>Знать:</i> методы оптимизация технологических процессов общественного питания <i>Уметь:</i> разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами <i>Владеть:</i> информацией в области производства продукции предприятий питания
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	<i>Знать:</i> методы экономической эффективности производственного процесса <i>Уметь:</i> уметь устанавливать требования к документообороту на предприятии <i>Владеть:</i> методами оптимизации технологических процессов общественного питания
	ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	<i>Знать:</i> методы оптимизации систем контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности <i>Уметь:</i> анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными процессами <i>Владеть:</i> информацией систем контроля производственного процесса и методов прогнозирования его эффективности

<p>ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач</p>	<p><i>Знать:</i> знать нормативную и технологическую документацию с учетом новейших достижений технологии и техники <i>Уметь:</i> использовать профессиональные теоретические и практические знания при исследовании качества продуктов питания <i>Владеть:</i> владеть навыками самостоятельной работы для получения и обработки информации из различных источников</p>
<p>ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p><i>Знать:</i> знать методику расчета технико-экономической эффективности при выборе технических организационных решений <i>Уметь:</i> уметь оценивать информативность результатов исследования <i>Владеть:</i> владеть навыками статистической обработки результатов измерений</p>
	<p>ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач</p>	<p><i>Знать:</i> теоретические основы организации ресурсосберегающего производства <i>Уметь:</i> эффективно использовать знания и навыки в области управления и технологических процессов производства продукции общественного питания организации <i>Владеть:</i> методикой определения эффективности основных производственных ресурсов</p>

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.О.05 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания составляет 5 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (180

академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №3	
			КР	СР
Лекции (Л)	16		16	
Лабораторные работы (ЛР)	32		32	
Практические занятия (ПЗ)	16		16	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		112		112
Промежуточная аттестация	4		4	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Экзамен	
Всего	68	112	68	112

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	
Тема 1. Общественное питание в условиях рыночных отношений	3	2	2					15		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
Тема 2. Организация малых предприятий общественного	3	2	4	2				15		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-3.1, ОПК-

питания										3.2, ОПК-3.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
Тема 3. Классификация и типизация предприятий общественного питания	3	2	4	2				14		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
Тема 4. Основы организации производства	3	2	4	2				15		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
Тема 5. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов	3	2	4	2				5	5	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
Тема 6. Организация труда на предприятиях общественного питания	3	1	4	2				6	6	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
Тема 7. Нормирование труда на предприятиях общественного питания	3	1	2	2				10	5	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
Тема 8. Основы организации обслуживания. Методы и формы обслуживания	3	2	4	2				8		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-3.1, ОПК-3.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, УК-4.1, ОПК-3.2
Тема 9. Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей	3	2	4	2				4	4	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3

Контактная работа	3	16	32	16					4	x	
Самостоятельная работа	3							92	20	x	
Объем дисциплины в семестре	3	16	32	16				92	20	4	x
Всего по дисциплине		16	32	16				92	20	4	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

не предусмотрено учебным планом

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

не предусмотрено учебным планом

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Общественное питание в условиях рыночных отношений	Особенности развития предприятий общественного питания, задачи общественного питания.	15
2	Организация малых предприятий общественного питания	Краткая характеристика нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий общественного питания.	15
3	Классификация и типизация предприятий общественного питания	Основные типы предприятий общественного питания. Основные классы предприятий общественного питания.	14
4	Основы организации производства	Порядок и этапы создания предприятий общественного питания.	15
5	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов	Состав заготовочных цехов и общие требования к организации.	5
6	Организация труда на предприятиях общественного питания	Сущность и задачи научной организации труда (НОТ).	6
7	Нормирование труда на предприятиях общественного питания	Сущность и роль нормирования труда. Содержание и структура трудового процесса. Виды норм труда и их	10

		классификация. Методы и способы нормирования. Классификация затрат рабочего времени.	
8	Основы организации обслуживания. Методы и формы обслуживания	Теоретические основы организации обслуживания. Методы и формы обслуживания потребителей. Организация труда обслуживающего персонала	8
9	Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей	Организация обслуживания в предприятиях питания гостиничного комплекса. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий	4
Всего			92

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Учебная доска, системный блок, монитор, клавиатура, мышь, мультимедиапроектор

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .

2. Гарант .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Доцент, к.с.-х.н.  Архипова Н.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин В.Н.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств
 Васильев И.В.