

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**  
**Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № 07.03-5104

« 30 » 08 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о. директора Института  
 экологической и пищевой  
 биотехнологии

**Н.Г. Ворожейкина**

(ФИО)

(подпись)



**ФГОС 2020 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.05 Организация производства и обслуживания на предприятиях  
 общественного питания**

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 4/5

Семестр: 8/9

Факультет (институт) ИЭПБ

очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

**Объем дисциплины (модуля)**

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	4/144	4/144		8/9
В том числе,				
<b>Контактная работа</b>	54	18		8/9
Занятия лекционного типа	22	6		8/9
Занятия семинарского типа	32	12		8/9
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	90	126		8/9
В том числе:				
Курсовая работа	КР	КР		8/9
Форма контроля Экзамен	Э	Э		8/9

Новосибирск 2023

1974

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

**Программу разработал(и):**

Доцент кафедры ТТПП, к.б.н.

(должность)



подпись

Тарабанова Е.В.

ФИО

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.05 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ПК-1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>ИПК 1.1. Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	<i>знать:</i> порядок и этапы открытия предприятий общественного питания, государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов; <i>уметь:</i> проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса и составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа; <i>владеть:</i> основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания.
	<i>ИПК 1.3. Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>знать:</i> технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, требования к качеству кулинарной продукции и услуг, требования к материально-технологической базе и персоналу <i>уметь:</i> производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания, определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания; <i>владеть:</i> практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией.
<i>ПК-5. Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</i>	<i>ИПК-5.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей</i>	<i>знать:</i> организацию продовольственного и материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства и классификацию услуг, и общие требования к ним, особенности, форм и методов обслуживания потребителей, правила составления меню, карт вин, а также требования к обслуживающему персоналу, виды банкетов, особенности сервировки стола; <i>уметь:</i> составлять производственную программу любого типа и класса предприятия, организовывать работу производственных цехов предприятия, тарного и складского хозяйства, организацию продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания и на основании полученных знаний организовывать обслуживание на предприятиях общественного и контролировать труд обслуживающего персонала; <i>владеть:</i> методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.05 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Гостиничный сервис», «Основы промышленного строительства», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Сертификация услуг в общественном питании», и является основой для последующего изучения дисциплин: «Производственный учет и отчетность», «Ресторанный бизнес», «Бизнес-планирование».

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2 и 3 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общественное питание как социально-экономическая система. Рациональные схемы развития и размещения сети	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
2	Классификация предприятий общественного питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
3	Направления НТП в общественном питании. Маркетинговая деятельность предприятий ОП.	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
4	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
5	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	2	6	2	10	ПК-1, ПК-5
6	Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
7	Организация производства продукции в предприятиях общественного питания.	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
8	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
9	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания	2	4	2	8	ПК-1, ПК-5
10	Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания	2	2	2	6	ПК-1, ПК-5
11	Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	2	2	5	9	ПК-1, ПК-5
12	Научная организация и нормирование труда	-	4	2	6	ПК-1, ПК-5
	Курсовая работа	-	-	36	36	

	Подготовка к экзамену	-	-	27	27	
	Итого	22	32	90	144	

**Таблица 3. Заочная форма**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общественное питание как социально-экономическая система. Рациональные схемы развития и размещения сети	1	1	8	10	ПК-1, ПК-5
2	Классификация предприятий общественного питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания	1	1	8	10	ПК-1, ПК-5
3	Направления НТП в общественном питании. Маркетинговая деятельность предприятий ОП.	1	1	6	8	ПК-1, ПК-5
4	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания	1	1	8	10	ПК-1, ПК-5
5	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	1	1	8	10	ПК-1, ПК-5
6	Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	1	1	6	8	ПК-1, ПК-5
7	Организация производства продукции в предприятиях общественного питания	-	1	6	7	ПК-1, ПК-5
8	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства	-	1	7	8	ПК-1, ПК-5
9	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания	-	1	6	7	ПК-1, ПК-5
10	Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания	-	1	6	7	ПК-1, ПК-5
11	Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	-	1	6	7	ПК-1, ПК-5
12	Научная организация и нормирование труда	-	1	6	7	ПК-1, ПК-5
	Курсовая работа	-	-	36	36	
	Подготовка к экзамену	-	-	9	9	
	Итого	6	12	126	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, курсовой работы<sup>1</sup>.

### 3.1. Содержание отдельных разделов и тем

*Тема 1. Общественное питание как социально-экономическая система.*

*Рациональные схемы развития и размещения сети*

Рассматривается сфера общественного питания как социально-экономическая система, действующая в условиях рыночных отношений. Задачи общественного питания. Предприятие, как часть системы. Государственное регулирование предприятий общественного питания.

Рациональные схемы развития и размещения сети общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий.

Основные правила работы предприятий общественного питания.

<sup>1</sup> Согласно учебному плану;

Состояние и направления развития массового питания за рубежом.

*Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания*

Типизация и классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий. Их характеристика в соответствии с ГОСТ. Сеть предприятий питания, тенденции и показатели ее развития.

Порядок создания предприятий общественного питания. Основные этапы создания предприятия. Учредительные документы. Устав.

Инвестирование в общественном питании за счет кредита, франчайзинга или лизинга. Понятие коммерческой и социальной сети предприятий.

Государственный контроль в сфере потребительского рынка. Производственный контроль на предприятиях общественного питания.

*Тема 3. Направления НТП в общественном питании. Маркетинговая деятельность предприятий ОП.*

Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Направления НТП: техническая оснащенность предприятий, внедрение индустриальных технологий, совершенствование форм и методов организации производства и обслуживания, механизация и автоматизация процессов производства и обслуживания и др.

Рациональные формы организации производства в общественном питании. Концентрация – основа индустриальных технологий, специализация – главное направление повышения эффективности деятельности предприятий питания. Кооперирование и комбинирование. Их преимущества и особенности проявления в отрасли.

Маркетинг в общественном питании. Применение маркетингового подхода. Этапы реализации маркетинговой деятельности.

*Тема 4. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания*

Задачи организации снабжения. Источники и виды снабжения. Роль оптовой торговли в условиях рыночной экономики в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Централизованные и децентрализованные формы снабжения.

Договорные отношения в общественном питании. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.

Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.

*Тема 5. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб*

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.

Организация тарного хозяйства – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Порядок, сроки и нормы

возврата и ее ремонт. Снижение потерь по таре. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

#### *Тема 6. Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий общественного питания*

Основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.

Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта. Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.

Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы, контроль за соблюдением правил его эксплуатации. Организация сантехнического обслуживания в предприятиях общественного питания. Состав и технические средства метрологической службы предприятия, контроль за их состоянием и эксплуатацией.

Организация санитарного контроля на предприятии.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Задачи государственного санитарного контроля. Производственный контроль. Предупредительный санитарный надзор. Текущий санитарный надзор.

#### *Тема 7. Организация производства продукции на предприятиях общественного питания*

Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени.

Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла: стадия, ступень, операция, движение, прием.

Методы управления персоналом. Сущность и содержание организации производства

#### *Тема 8. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Структура производства*

Виды и типы производства. Виды производства: по объему, специализации, предметам воздействия средств производства. Типы производства: единичный, серийный, поточный. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место. Структура производства: цеховая и бесцеховая.

Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Этапы оперативно-производственного планирования: плановое меню, план-меню, меню. Особенности оперативного планирования в заготовочных предприятиях общественного питания. Регулирование производства.

#### *Тема 9. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания*

Структура производства заготовочных и доготовочных предприятий.

Структура производства заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье. Концепция деятельности заготовочных цехов. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясорыбного цеха. Организация работы цеха холодной доработки полуфабрикатов и обработки зелени. Основное оборудование цехов и виды вырабатываемых полуфабрикатов, изделий. Организация производственных участков и рабочих мест. Организация труда работников в цехе.

Структура производства доготовочных предприятий. Концепция деятельности доготовочных цехов предприятий ОП. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Основное оборудование цехов и виды вырабатываемых полуфабрикатов, изделий и блюд. Организация производственных участков и рабочих мест. Организация труда работников в цехе.

Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

#### *Тема 10. Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания*

Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха мучных изделий специализированных предприятий питания (пельменных, чебуречных, пирожковых, блинных и т.д.). Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы кондитерского цеха. Основное оборудование цехов и виды вырабатываемых полуфабрикатов, изделий. Организация производственных участков и рабочих мест. Организация труда работников в цехе.

Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

#### *Тема 11. Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения.*

##### *Организация обслуживания на предприятиях общественного питания*

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Основные правила оказания услуг.

Состав помещений для потребителей, их назначение, размещение. Виды помещений торговой группы и их характеристика. Характеристика подсобных помещений торговой группы. Интерьерные решения залов. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.

Реклама в общественном питании. Изучение потребительского спроса. Реклама ресторанов, организация ее работы. Особенности осуществления коммуникационной политики. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных компаний.

Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.

Меню, прейскуранты, карты вин. Назначение, состав, использование и оформление. Типы раздач, их расчет и подбор в зависимости от обслуживаемого контингента. Организация питания по месту работы и учебы населения. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи.



Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.

Организация обслуживания туристов и пассажиров различных видов транспорта. Организация обслуживания населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, игорных домах, казино, на летних площадках. Организация обслуживания в ресторанах и кафе. Банкеты и приемы, специальные формы обслуживания, кофе-брейк, бизнес-ленч, организация их проведения.

#### *Тема 12. Научная организация и нормирование труда*

Направления НОТ на предприятиях общественного питания. Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др. Новые формы организации труда.

Организация работы по нормированию труда. Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.

Режим труда и отдых. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха.

### **4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

#### **4.1. Список основной литературы<sup>2</sup>**

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083267>

2. 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. — URL: <https://e.lanbook.com/book/15993> — Режим доступа: для авториз. пользователей

#### **4.2. Список дополнительной литературы<sup>3</sup>**

1. Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/30507> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

<sup>2</sup> Не более 3 источников;

<sup>3</sup> Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

2. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179261> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797> — Режим доступа: для авториз. пользователей..

4. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157643> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>
2.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	<a href="http://www.foodprom.ru">www.foodprom.ru</a>
3.	Официальный сайт издательства «Ресторанные Ведомости».	<a href="https://restoved.ru/">https://restoved.ru/</a>
4.	Официальный сайт журнала «FoodService»	<a href="https://www.cafe-future.ru/">https://www.cafe-future.ru/</a>

#### 4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** (методические указания к практическим и семинарским занятиям) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Институт экологической и пищевой биотехнологии; сост.: Е.В. Тарабанова, Н.Г. Ворожейкина, С.Л. Гаптар — Новосибирск, 2023. — 41 с.

2. **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** (методические указания по выполнению курсовой работы) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Институт экологической и пищевой биотехнологии; сост.: Е.В. Тарабанова— Новосибирск, 2023 — 43 с.

**4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий**

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommander</i>	<i>Бесплатная</i>

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ П/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Общественное питание как социально-экономическая система	37 слайдов
2.	Презентация	Основные принципы организации предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании	57 слайдов
3.	Презентация	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	28 слайдов
4.	Презентация	Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	32 слайда
5.	Презентация	Организация складского, тарного хозяйства и хранения продуктов	57 слайдов
6.	Презентация	Организация производства продукции на предприятиях общественного питания	51 слайд
7.	Презентация	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания	55 слайд
8.	Презентация	Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания	21 слайд
9.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	15 с.
10.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.

11.	Документ	ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 14 с.	14 с.
12.	Документ	ГОСТ Р 53995 - 2010 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу-выездному обслуживанию [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.

## 5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛОП-1	Аудитория для ЛПЗ	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр)

## 6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине Б1.В.05 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств представлены критерии оценок по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

### 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от « 25 » 05 2023 г. № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена  
на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой продукции  
протокол от « 28 » 08 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой

(должность)

  
подпись

С.Л. Гаптар

ФИО

Председатель учебно-методического  
совета

(должность)

  
подпись

О.В. Лисиченок

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,  
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,  
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «  
\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)

(должность)

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

## АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.05 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина Б1.В.05 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ПК-1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>ИПК 1.1. Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	<i>знать:</i> порядок и этапы открытия предприятий общественного питания, государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов; <i>уметь:</i> проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса и составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа; <i>владеть:</i> основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания.
	<i>ИПК 1.3. Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>знать:</i> технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, требования к качеству кулинарной продукции и услуг, требования к материально-технологической базе и персоналу <i>уметь:</i> производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания, определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания; <i>владеть:</i> практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией.
<i>ПК-5. Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</i>	<i>ИПК-5.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей</i>	<i>знать:</i> организацию продовольственного и материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства и классификацию услуг, и общие требования к ним, особенности, форм и методов обслуживания потребителей, правила составления меню, карт вин, а также требования к обслуживающему персоналу, виды банкетов, особенности сервировки стола; <i>уметь:</i> составлять производственную программу любого типа и класса предприятия, организовывать работу производственных цехов предприятия, тарного и складского хозяйства, организацию продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания и на основании полученных знаний организовывать обслуживание на предприятиях общественного и контролировать труд обслуживающего персонала; <i>владеть:</i> методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, курсовой работы.

Промежуточная форма контроля – экзамен.