

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Забайкальский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий  
Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологии

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Факультет естественных  
наук, математики и  
технологий

Токарева Юлия Сергеевна

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_  
г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.О.17.11 Организация услуг питания  
на 108 часа(ов), 3 зачетных(ые) единиц(ы)  
для направления подготовки (специальности) 43.03.01 - Сервис

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом  
Министерства образования и науки Российской Федерации от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. № \_\_\_\_

Профиль – Социально-культурный сервис (для набора 2021)  
Форма обучения: Очная

## 1. Организационно-методический раздел

### 1.1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

формирование знаний по организации услуг общественного питания: организация работы производственных цехов, планирование производства, технологическая документация на продукцию предприятий питания.

Задачи изучения дисциплины:

рассмотрение организации производства в предприятиях питания различных типов и основных параметров технологических процессов

### 1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

В процессе изучения данной дисциплины прослеживается тенденция преемственности в развитии со следующими дисциплинами: «Технология услуг общественного питания», «Стандарты обслуживания предприятий питания».

### 1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы), 108 часов.

Виды занятий	Семестр 8	Всего часов
Общая трудоемкость		108
Аудиторные занятия, в т.ч.	60	60
Лекционные (ЛК)	24	24
Практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	36	36
Лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	48	48
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с

**планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по дисциплине
Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции, формируемые в рамках дисциплины	Дескрипторы: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-1	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональную сервисную деятельность	<p>Знать: знать структуру и организацию производства предприятий питания</p> <p>Уметь: применять и использовать технологические новации в предприятиях питания</p> <p>Владеть: приемами внедрения современных программных продуктов</p>
ОПК-7	ПК-7.1. Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, ОТ и ТБ	<p>Знать: основные требования безопасного обслуживания</p> <p>Уметь: применять и использовать нормы охраны труда и техники безопасности</p> <p>Владеть: навыками организации безопасного обслуживания потребителей предприятий питания</p>
ОПК-7	ОПК-7.2. Соблюдает положения	Знать: основные

	<p>нормативноправовых актов, регулирующих ОТ и ТБ</p>	<p>положения нормативных и правовых актов охраны труда и техники безопасности в предприятиях питания</p> <p>Уметь: правильно использовать нормативные акты на производстве</p> <p>Владеть: приемами работы с нормативными и правовыми документами</p>
ПК-1	<p>ПК-1.2. Применяет методы управления предприятиями проектами в сфере сервиса</p>	<p>Знать: организацию управления производством предприятий питания</p> <p>Уметь: планировать работу производственного персонала</p> <p>Владеть: приемами организации работы структурных подразделений предприятия питания</p>
ПК-1	<p>ПК-1.3. Участвует в организационноуправленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса</p>	<p>Знать: основы мотивации персонала в ресторанном бизнесе</p> <p>Уметь: организовывать различные мероприятия и координировать</p>

		<p>деятельность персонала</p> <p>Владеть: приемами организационноуправленческой деятельности при работе с персоналом</p>
--	--	--

### 3. Содержание дисциплины

#### 3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

##### 3.1 Структура дисциплины для очной формы обучения

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Темы раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			С Р С
					Л К	П З (С З)	Л Р	
1	1.1	Услуги общественного питания и требования к ним	Стандарт услуг общественного питания. Структура производства предприятий питания в зависимости от типа предприятия. Организация и планирование работы производства предприятия питания	28	6	10	0	12
2	2.1	Организация производства на предприятиях питания	Организация работы производства. Организация работы складского хозяйства. Требования к производственным цехам	28	6	10	0	12
3	3.1	Оперативное планирование производства и технологические документы	Оперативное планирование на предприятиях с полным производственным циклом. Технологические документы на	28	6	10	0	12

			продукцию общественного питания.					
4	4.1	Организация труда на предприятиях питания	Организация рабочих мест и их обслуживание. Классификация и организация рабочих мест. Нормирование труда.	24	6	6	0	12
Итого				108	24	36	0	48

### 3.2. Содержание разделов дисциплины

#### 3.2.1. Лекционные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Структура производства	Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Требования к организации рабочих мест. Особенности производственной деятельности предприятий питания разного формата. Характеристика преимуществ и недостатков различных структур производства.	6
2	2.1	Организация работы предприятий питания	Организация работы производственных цехов в зависимости от типа предприятия и спроса на продукцию. Особенности организации работы предприятий питания, работающих по системе франчайзинга	6
3	3.1	Оперативное планирование на предприятиях питания разного формата	Планирование работы производства в зависимости от предоставляемых услуг. Оперативный контроль работы производства. Характеристика технологической документации на продукцию предприятий питания. Отраслевые стандарты и технические условия.	6
4	4.1	Организация труда на предприятиях питания в зависимости	Классификация и организация рабочих мест. Оснащение рабочих мест. Приемы и методы труда производственного персонала	6

		от предоставл яемых услуг.	
--	--	-------------------------------	--

### 3.2.2. Практические занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Структура производства	Производственная инфраструктура предприятий питания. Организационная структура предприятий питания. Особенности производственной деятельности предприятий питания разного формата. Характеристика преимуществ и недостатков различных структур производства.	10
2	2.1	Организация работы предприятий питания	Производственные цеха и их характеристика. Технологическое оборудование в цехах и их назначение. Требования к организации рабочих мест в цехах. Особенности производственных цехов предприятий питания разного формата. Организация материально- технической базы предприятия. Правила оказания услуг.	10
3	3.1	Оперативное планирование на предприятиях питания разного формата	Планирование работы производства в зависимости от предоставляемых услуг. Оперативный контроль работы производства. Характеристика технологической документации на продукцию предприятий питания: сборники рецептур технологические карты, стандарты, инструкции.	10
4	4.1	Организация труда на предприятиях питания в зависимости от предоставл яемых услуг.	Организация рабочих мест в цехах. Оснащение рабочих мест. Приемы и методы труда производственного персонала. Роль нормирования труда. Фотография рабочего времени.	6

### 3.2.3. Лабораторные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер	Тема	Содержание	Трудоемкость
--------	-------	------	------------	--------------

	раздела			(в часах)

### 3.3. Содержание материалов, выносимых на самостоятельное изучение

Модуль	Номер раздела	Содержание материалов, выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной деятельности	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Квалификационные требования к производственному и обслуживающему персоналу предприятий питания. Применение метода хронометража на рабочем месте	Составление - таблицы	12
2	2.1	Анализ меню предприятий питания города. Правила составления и оформления меню.	Реферат - обзор	12
3	3.1	Организация предоставления услуг предприятий питания для различных слоев населения. Новые форматы предприятий питания	Реферат - резюме	12
4	4.1	Анализ размещения предприятий питания города. Изучение потребительского спроса.	Реферат - обзор	12

### 4. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлен в приложении.

[Фонд оценочных средств](#)

### 5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины



## 5.1. Основная литература

### 5.1.1. Печатные издания

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.В. Васюкова, Т.Р. Любецкая – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К. 2014. – 416 с.(1шт)

2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю.В. Жилкова, З.В.Макаренко, Л.А.Насырева, В.И. Шариков. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. ( 1 шт)

### 5.1.2. Издания из ЭБС

1. Алексеев, Н.П. Ресторанный сервис Restaurantservice / Н. П. Алексеев, В. И. Протуренко; Алексеев Н.П.; Протуренко В.И. - Moscow : Флинта, 2016 328 с.. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976509726.html>

2. Казакевич, Т. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : Учебное пособие / Казакевич Татьяна Александровна; Казакевич Т.А. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 185 с. <https://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD>

3. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : Учебное пособие / Пасько Ольга Владимировна; Пасько О.В., Автюхова О.В. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 201 с. <https://www.biblio-online.ru/book/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3>

4. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Сологубова Галина Сергеевна; Сологубова Г.С. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 379 с. <https://www.biblioonline.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>

## 5.2. Дополнительная литература

### 5.2.1. Печатные издания

1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / Федцов Владимир Георгиевич. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2010. - 248 с.

2. Виноградова, М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учеб. пособие / Виноградова Марина Викторовна, Панина Зинаида Ивановна. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2010. - 448 с. -

### 5.2.2. Издания из ЭБС

1. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : Учебное пособие / Щетинин Михаил Павлович; Щетинин М.П., Пасько О.В., Бураковская Н.В. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 287 с. <https://www.biblio-online.ru/book/CFDBF1BD-C252-4394-92CA019224447693>

## 5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Название	Ссылка

Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань»	система	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	система	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	система	<a href="http://www.studentlibrary.ru/">http://www.studentlibrary.ru/</a>
Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»	система	<a href="http://www.trmost.com/">http://www.trmost.com/</a>
Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки.		<a href="http://diss.rsl.ru/">http://diss.rsl.ru/</a>

## 6. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения учебных занятий и для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по факультету
Учебные аудитории для проведения практических занятий	
Учебные аудитории для промежуточной аттестации	
Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по кафедре
Учебные аудитории для текущей аттестации	

## 8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Самостоятельная работа заключается:

- в самостоятельной подготовке студента к лекции – чтение конспекта предыдущей лекции. Это помогает лучше понять материал новой лекции, опираясь на предшествующие знания. В начале лекции проводится устный или письменный экспресс-опрос студентов по содержанию предыдущей лекции;
- в подготовке к

практическим занятиям по основным и дополнительным источникам литературы;

- в выполнении домашних заданий;

- в самостоятельном изучении отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям; - в выполнении контрольных мероприятий по дисциплине;

- в подготовке докладов и сообщений.

Порядок подготовки к практическим занятиям. Практические занятия предназначены для углубленного изучения предмета. Они помогают студентам овладеть понятийно-терминологическим аппаратом, свободно оперировать им, применять теорию к практическим приложениям, прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления. На практических занятиях знания, которые получили студенты на лекции и в результате самостоятельной работы закрепляются, приобретают качественно иное, более осмысленное содержание расширяются, углубляются. По форме

проведения практические занятия могут представлять собой развернутую беседу по заранее сообщенному плану или небольшие доклады студентов. В этом случае на практические занятия можно вынести теоретический материал, который оставлен студентами для самостоятельного изучения. Докладчики могут использовать информационные и коммуникационные технологии для презентаций (тезисы, схемы, видеодемонстрации). После каждого доклада проводится коллективное обсуждение по ряду параметров: научность, доказательность, новизна, достоинства и недостатки, речь, демонстрация, поведение, контакт с аудиторией и так далее. Практические занятия являются активной формой учебных занятий и широко используются при преподавании данной учебной дисциплины. Как правило, они строятся на основе

живого творческого обсуждения, товарищеской дискуссии по рассматриваемой тематике. В процессе обучения используются следующие типы практических занятий: вопросно-ответный семинар; семинар с использованием докладов по вопросам темы семинара; коллоквиум и другие. Общий план проведения практических занятий задается преподавателем заранее. В конце практического занятия преподаватель подводит итоги выставляет оценки. Таким образом, все студенты: - обязаны сформулировать обоснованный ответ в сжатой форме на каждый вопрос; - ответить

на вопросы и замечания преподавателя по содержанию своего «выступления»; - высказать (в устной или письменной форме) свое отношение к выступлениям других студентов..

Методические рекомендации для подготовки сообщения.

Структура устного сообщения: Структурными элементами сообщения являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, библиографический список.

Содержание должно включать перечень основных структурных элементов сообщения. Во Введении четко формулируется цель выполнения сообщения и средства достижения

ее, актуальность и социальную значимость темы. Основная часть – главный содержательный раздел, разбитый на подразделы и пункты в соответствии с составленным планом.

Заключение содержит обобщающие выводы по теме и личные оценки автора.

Библиографический список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении сообщения. Источники следует располагать по алфавиту.

Порядок представления и защиты письменного сообщения: Завершенное письменное сообщение представляется студентом преподавателю в срок, определенный преподавателем. Преподаватель анализирует текст, формулирует вопросы по содержанию.

Рекомендуемый план защиты доклада: Название темы. Краткое изложение наиболее интересной информации по теме. Способы и результаты поиска информации для выполнения сообщения. Анализ трудностей, с которыми встретились при выполнении работы. Ваше личное отношение к выполненной работе. Рекомендации по работе с учебной и научной литературой:

Приёмами метода анализа научной литературы являются: составление библиографии, аннотирование, конспектирование, реферирование, цитирование, составление плана. Библиография составляется в алфавитном порядке. Есть требования ГОСТа по составлению библиографии, которые изредка меняются, потому лучше в библиотеке попросить эти требования. Аннотирование – краткое изложение статьи или пособия в несколько строк. Пример: аннотация на библиографических карточках. Конспектирование – переложение работы автора своими словами или словами автора в той логической последовательности, которая есть у автора, без высказывания своего отношения к тем или иным положениям автора. Реферирование – предполагает анализ работы, как и при конспектировании, но можно изменить логику в зависимости от своих замыслов и обязательно высказывание своих мыслей и мнений о тех или иных положениях автора. Цитирование – если цитируются какие-то мысли, даже если они не дословные, ссылка на автора работы обязательна. Если цитируются точные слова автора, то их надо брать в кавычки.

Разработчик/группа разработчиков:  
Нина Ивановна Рыжова

**Типовая программа утверждена**

Согласована с выпускающей кафедрой  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.