

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский  
технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу  
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060  
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова  
Дата 07.06.2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по дисциплине «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	3-4; 11, 12, 9

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	10	0,28
Практическое занятие	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	43	1,19
Самостоятельная работа	142	3,94
Форма аттестации: Дифференцированный зачет (11 сем), Контрольная работа (11 сем, 12 сем), Курсовая работа (12 сем), Экзамен (12 сем)	13	0,36
Всего	216	6

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

Н.К. Романова

---

### **СОГЛАСОВАНО**

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

### **УТВЕРЖДЕНО**

Начальник центра УМЦ

*Утверждаю*

Л.А. Китаева

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» являются:

- а) формирование знаний об организационно-правовых формах предприятий общественного питания, особенностях их деятельности, структуры предприятий и производства;
- б) оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работу основных производственных и вспомогательных помещений;
- в) основные категории персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала;
- г) рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- б) разрабатывать структуру производства предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений;
- е) организовывать процесс обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий и методов обслуживания.

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Аналитическая химия и ФХМА
2. Биохимия
3. Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания
4. Органическая химия

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Кухни разных стран
2. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

**ПК-1 Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

ПК-1.1. Знает технологию производства и организацию производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.2. Умеет организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.3. Владеет методами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**ПК-3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

ПК-3.1. Знает методологию организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий с целью повышения эффективности производства

ПК-3.2. Умеет вносить изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-3.3. Владеет методиками расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений

## **В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

### **Знать:**

методологию организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий с целью повышения эффективности производства  
технологии производства и организацию производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

### **Уметь:**

вносить изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  
организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

### **Владеть:**

методами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  
методиками расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений

## **4. Структура и содержание дисциплины**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Организация производства на предприятиях общественного питания	9	2				7	Контрольная работа

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации	
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	<b>Итого по семестру</b>	<b>9</b>	<b>2</b>				<b>7</b>		
1.	Организация производства на предприятиях общественного питания	11	4	4			23	64	Контрольная работа; Расчетное задание; Тест
	<b>Итого по семестру</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>23</b>	<b>64</b>	<b>Дифференцированный зачет, Контрольная работа</b>
1.	Организация обслуживания потребителей	12	4	4			10	45	Контрольная работа; Творческое задание; Тест; Экзамен
2.	Курсовая работа	12					10	26	Курсовая работа
	<b>Итого по семестру</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>20</b>	<b>71</b>	<b>Контрольная работа, Курсовая работа, Экзамен</b>

### 5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Организация производства на предприятиях общественного питания	1	Организация работы основных производственных цехов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2.		2	Общественное питание как отрасль экономики	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3.		1	Структура производства	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
4.		1	Оперативное планирование работы производства	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
5.		1	Организация труда персонала на производстве	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
6.	Организация обслуживания потребителей	1	Организация обслуживания	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
7.		1	Характеристика торговых помещений	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
8.		1	Особенности организации услуг питания различных контингентов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
9.		1	Особенности организации питания на транспорте	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>10</b>		

## 6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Организация производства на предприятиях общественного питания	1	Нормативно-технологическая документация	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
2.		1	Структура производства	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
3.		1	Оперативное планирование работы производства.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
4.		1	Организация работы основных производственных цехов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
5.	Организация обслуживания потребителей	2	Организация и технология обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
6.		1	Формы и методы обслуживания	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
7.		1	Характеристика торговых помещений	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>8</b>		

## 7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

## 8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Типы предприятий общественного питания	7	подготовка к контрольной работе	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
2.	Организация производства на предприятиях общественного питания	64	подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию, подготовка расчетного задания	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
3.	Организация обслуживания потребителей	45	выполнение творческого задания, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
4.	Курсовая работа	26	выполнение курсовой работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>142</b>		

### 8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Организация производства на предприятиях общественного питания	23	проверка контрольной работы, проверка расчетного задания, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
2.	Организация обслуживания потребителей	10	проверка контрольной работы, проверка творческого задания, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3.	Курсовая работа	10	проверка курсовой работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>43</b>		

### 9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
<b>11-й семестр</b>			
Тест	2	24	40
Расчетное задание	1	24	40
Контрольная работа	1	12	20
<b>Итого</b>		<b>60</b>	<b>100</b>
<b>12-й семестр</b>			
Тест	2	12	20
Творческое задание	1	12	20
Контрольная работа	1	12	20
Экзамен	1	24	40
<b>Итого</b>		<b>60</b>	<b>100</b>
<b>12-й семестр</b>			
Курсовая работа	1	60	100
<b>Итого</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

### 10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

## 11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

### 11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Романова Н.К., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Учебное пособие ] : КНИТУ, 2016	70 экз УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Прочее] Учебник: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	<a href="http://znanium.com/go.php?id=1091555">http://znanium.com/go.php?id=1091555</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
Т. Р. Любецкая, Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс] учебник: Санкт-Петербург : Лань, 2019	<a href="https://e.lanbook.com/book/123665">https://e.lanbook.com/book/123665</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

### 11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Торопова Н.Д., Организация производства на предприятии общественного питания [Учебное пособие ] : Лань, 2019, ЭБС Лань	<a href="https://e.lanbook.com/book/119617">https://e.lanbook.com/book/119617</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
Куткина Н.М., Организация питания детей и подростков [Учебное пособие ] : Лань, 2021, ЭБС Лань	<a href="https://e.lanbook.com/book/169292">https://e.lanbook.com/book/169292</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
Артемова Е.Н., Бортовое питание [Учебное пособие ] : Лань, 2021, ЭБС Лань	<a href="https://e.lanbook.com/book/167332">https://e.lanbook.com/book/167332</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
Любецкая Т.Р., Бронникова В.В., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах [Прочее] Учебник: Москва : КноРус, 2021	<a href="https://www.book.ru/book/937062">https://www.book.ru/book/937062</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

### 11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ  
Согласовано

### 11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: [www.scopus.com](http://www.scopus.com)

Web of Science Доступ свободный: [apps.webofknowledge.com](http://apps.webofknowledge.com)

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

## **12. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Офисные и деловые программы: 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях

Офисные и деловые программы: Компьютерная деловая игра для профессиональной подготовки специалистов по управлению предприятиями

Офисные и деловые программы: Константа: Управление процессами.

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102;

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Европейская версия от 19.11.2008 AL14-2S1V05-102.

Лекционные и практические занятия проводятся в аудитории К-424, оснащенной презентационной техникой (Комплект SBM680iv3: интерактивная доска, ноутбук ASUS X542BP и проектор).

Помещение для самостоятельной работы студентов К-423 оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

## **13. Образовательные технологии**

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» составляет 8 ч.

В процессе освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используются следующие образовательные технологии:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- разработка проекта (метод проектов);
- использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения, например просмотр и обсуждение видеофильмов, экскурсии, приглашение специалиста;

- системы дистанционного обучения;
- метод кейсов.