

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический
университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ
Декан, председатель совета
технологического факультета


З.А. Абдулхаликов

17.09.2018

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ


Н.С. Суракатов

14.10.2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЬ)

Дисциплина Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания

наименование дисциплины по ООП и код по ФГОС

для направления (специальности) 19.03.04. - «Технология продукции и организация
общественного питания»

шифр и полное наименование направления (специальности)

по профилю «Технология и организация ресторанного сервиса»

факультет Технологический

наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Квалификация выпускника (степень) Бакалавр

бакалавр (специалист)

Форма обучения очная, курс 3 семестр (ы) 6

очная, заочная, др.

Всего трудоемкость в зачетных единицах (часах) 5 ЗЕТ (180ч.)

лекции 34 (час); экзамен 6 (ЗЕТ, 36 ч);

(семестр)

практические (семинарские) занятия 34 (час); зачет _____

(семестр)

лабораторные занятия 17 (час); самостоятельная работа 59 (час);

курсовой проект (работа, РГР) 6 (семестр).

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф.

Подпись ФИО

Начальник УО  Магомаева Э.В.

Подпись ФИО



Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса»
Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ 12.09.18 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)


_____ А.Ф.Демирова

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе направления
подготовки
19.00.00. Промышленная экология и
биотехнологии
шифр и полное наименование направления

Председатель МК

_____ Демирова А.Ф.

14 09 2018г.

АВТОР ПРОГРАММЫ

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись



1. Цели освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Целью преподавания дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является:

- ознакомление студентов с современными представлениями об основах организации общественного питания, производства, обслуживания, а также с практическими проблемами в сфере этих областей;
- освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение основ организации общественного питания; типов предприятий и их размещения;
- изучение научной организации труда и его нормирование;
- изучение организации материально-технической базы предприятия и его снабжения;
- глубокое изучение организации производства продукции;
- изучение организации торгового процесса и микроспроса;
- изучение форм и методов обслуживания.
- приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания;
- владение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания;

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б.1, базовой части. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: «Менеджмент»; «Маркетинг»; «Этическая и психологическая культура на предприятиях питания»; «Законодательно-правовая документация предприятий питания»; «Математика»; «Курс компьютерной подготовки»; «Метрология, стандартизация и сертификация»; «Санитария и гигиена питания».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Технология продукции общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания.

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

Выпускник программы бакалавриата по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник программы бакалавриата после изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);
- организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-29);
- прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-31);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- о научных основах организации общественного питания;
- о рациональной схеме размещения сети предприятий общественного питания;
- о состоянии и тенденции развития массового питания за рубежом;
- о научной организации труда и его нормировании;
- об организации материально-технической базы предприятий и особенностях его снабжения;
- об организации производства, основных принципах, формах, методах производственных процессов;
- об оперативном планировании производства в зависимости от типа предприятия;
- о формах и методах обслуживания, формировании системы обслуживания различного контингента;
- об особенностях организации обслуживания в различных типах предприятий общественного питания;
- об организации торгового процесса и рекламе предприятий питания.
- принципы организации предприятий в общественном питании;
- производственно-торговую структуру, классификацию, класс наценки в зависимости от типа предприятия питания;
- основные направления научной организации труда с целью его совершенствования;
- методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени для разработки норм труда;
- нормативно-техническую документацию для составления плановых меню при свободном выборе блюд, организации комплексного питания и предприятий заготовочных;

Уметь:

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическими процессами;
- получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;

Владеть:

- техникой и технологией подачи блюд, организацию раздач, способы расчета для улучшения организации обслуживания различного контингента посетителей в различных типах предприятий питания.

- методами прогноза повышения качества выпускаемой продукции;
- разработкой нормативно-технической документации с учетом новейших достижений в области техники и технологий;
- методами организации работы всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и технике безопасности при производстве продукции;
- методами обеспечения технологической целесообразности выпуска заданной кулинарной продукции.
- методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий;
- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции;
- практическими навыками производства кулинарной продукции и организации производства.

4. Структура и содержание дисциплины «Организация производства и обслуживания на ПОП»

4.1.Содержание дисциплины

| № п/п | Раздел дисциплины Тема лекции и вопросы | Семестр | Неделя семестра | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | | | Формы текущего* контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре) Форма промежуточной аттестации (по семестрам) |
|-------|---|---------|-----------------|--|----|----|----|---|
| | | | | ЛК | ПЗ | ЛР | СР | |
| 1 | Лекция 1 Тема: Основы организации предприятий общественного питания 1. Особенности деятельности предприятий общественного питания. 2.Классификация и типизация предприятий общественного питания 3. Состав функциональных групп помещений | 6 | 1 | 2 | 2 | | 4 | Входная контрольная работа |
| 2 | Лекция 2 Тема: Организация снабжения предприятий общественного питания | 6 | 2 | 2 | 4 | | 4 | |

| | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|--|---|
| | <p>1. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками</p> <p>2. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами</p> <p>3. Формы поставок, доставка продуктов и товаров</p> | | | | | | |
| 3 | <p>Лекция 3 Тема: Организация складского и тарного хозяйства</p> <p>1. Основные требования к складским помещениям</p> <p>2. Организация складских операций</p> <p>3. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства</p> | 6 | 3 | 2 | | | 4 |
| 4 | <p>Лекция 4 Тема Организация производства продукции общественного питания. Оперативное планирование производства заготовочных предприятий</p> <p>1. Сущность оперативного планирования производства</p> <p>2. Производственная программа заготовочного предприятия.</p> <p>Последовательность оперативного планирования работы производства</p> <p>3. Нормативно-техническая и технологическая документация.</p> | 6 | 4 | 2 | 4 | | 4 |
| 5 | <p>Лекция 5 Тема: Оперативное планирование работы доготовочных предприятий</p> <p>1. Структура</p> | 6 | 5 | 2 | | | 4 |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|---|------------------------|
| | <p>производства заготовочных предприятий 2.Производственная программа заготовочных предприятий 3.Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт</p> | | | | | | | |
| 6 | <p>Лекция 6 Тема: Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов 1. Организация работы заготовочных предприятий 2. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе</p> | 6 | 6 | 2 | 4 | 4 | 4 | Контрольная работа1 |
| 7 | <p>Лекция 7 Тема: Организация работы мясного цеха 1. Ассортимент выпускаемой продукции 2. Общая характеристика технологических процессов 3. Организация рабочих мест в цехах</p> | 6 | 7 | 2 | | 4 | 4 | |
| 8 | <p>Лекция 8 Тема: Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы 1. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы 2. Организация рабочих мест в рыбном цехе.</p> | 6 | 8 | 2 | 4 | 3 | 4 | |
| 9 | <p>Лекция 9 Тема: Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы 1. Схема производства полуфабрикатов из птицы</p> | 6 | 9 | 2 | | 4 | 4 | |

| | | | | | | | | |
|----|---|---|--------|---|---|---|---|---------------------|
| | 2. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе. | | | | | | | |
| 10 | Лекция 10 Тема: Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания 1. Схема технологического процесса производства кондитерских изд. 2. Организация рабочих мест в кондитерском цехе. | 6 | 1 0 | 2 | 4 | 2 | 4 | |
| 11 | Лекция 11 Тема: Организация работы доготовочных цехов 1. Организация работы горячего цеха 2. Организация работы холодного цеха 3. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени | 6 | 1 1 | 2 | | | 6 | Контрольная работа2 |
| 12 | Лекция 12 Тема: Организация работы вспомогательных производственных помещений 1. Организация работы экспедиции 2. Организация работы моечной кухонной посуды 3. Организация работы хлебозрезки 4. Организация работы раздач | 6 | 1 2 | 2 | 4 | | 4 | |
| 13 | Лекция 13 Тема: Нормирование труда на предприятиях общественного питания 1. Сущность и задачи нормирования труда 2. Методы нормирования труда 3. Классификация затрат рабочего времени 4. Методы изучения затрат рабочего времени | 6 | 1 3 | 2 | | | 5 | |
| 14 | Лекция 14 Тема: Основные задачи | 6 | 1 4 | 2 | 2 | | 6 | |

| | | | | | | | | |
|----|--|---|--------|----|----|----|----|---------------------------------|
| | рациональной организации труда 1. Основные направления рациональной организации труда 2. Требования к производственному персоналу | | | | | | | |
| 15 | Лекция 15 Тема: Классификация и характеристика форм и методов обслуживания 1. Общая характеристика процесса обслуживания. 2. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания | 6 | 1 5 | 2 | | | 6 | Контрольная работа ³ |
| 16 | Лекция 16 Тема: Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. 1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. 2. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей | 6 | 1 6 | 2 | 4 | | 6 | |
| 17 | Лекция 17 Тема: Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях 1. Организация питания по месту работы и учебы населения 2. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов. | 6 | 1 7 | 2 | 2 | | 4 | |
| | Итого | | | 34 | 34 | 17 | 59 | |

4.2. Содержание практических семинарских занятий

| № п/п | № лекции из рабочей программы | Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия | Количество часов | Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы) |
|----------|-------------------------------------|--|---------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Лекция 1,2 | Организация снабжения предприятий общественного питания | 4 | 1,2 |
| 2 | Лекция 3,4 | Организация производства продукции общественного питания. Оперативное планирование производства заготовочных предприятий | 4 | 3,4 |
| 3 | Лекция 5,6 | Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов | 4 | 1,3 |
| 4 | Лекция 7 | Организация работы мясного цеха | 4 | 5,6,7 |
| 5 | Лекция 8,9 | Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы | 4 | 3,10 |
| 6 | Лекция 10 | Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания | 4 | 4,5,6 |
| 7 | Лекция 11 | Организация работы доготовочных цехов | 4 | 5,6 |
| 8 | Лекция 12,13 | Нормирование труда на предприятиях общественного питания | 4 | 8,9 |
| 9 | Лекция 14,15 | Классификация и характеристика форм и методов обслуживания | 2 | 2,3 |
| | Итого: | | 34 | |

4.3. Содержание лабораторных занятий

| № п/п | № лекции из рабочей программы | Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия | Количество часов | Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы) |
|-------|-------------------------------|--|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Лекция 1,2 | Составление меню. Анализ последовательности расположения блюд. Работа с технико-технологическими картами | 4 | 1,2 |
| 2 | Лекция 3,4 | Особенности сервировки банкетных столов. Технология складывания салфеток | 4 | 3,4 |
| 3 | Лекция 5,6 | Методы и формы обслуживания посетителей. | 3 | 1,3 |
| 4 | Лекция 7 | Работа со стеклянной посудой. Особенности подачи блюд и закусок | 4 | 5,6 |
| 5 | Лекция 8 | Правила подбора посуды и подачи блюд | 2 | 6 |
| | Итого: | | 17 | |

4.4 Тематика для самостоятельной работы студента

| № п/п | Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения | Количество часов из содержания дисциплины | Рекомендуемая литература и источники информации | Формы контроля СРС |
|-------|--|---|--|--------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Особенности деятельности предприятий общественного питания. Классификация и типизация предприятий общественного питания. Состав функциональных групп помещений | 4 | Зайко Г.М., Т.А. Джум Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Магистр, 2008. | Реферат |
| 2 | Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы | 4 | Васюкова А.Т. Организация производства и управления качеством продукции в ОП М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков | Реферат |

| | | | | |
|--|--|--|---------------------------|--|
| | поставок, доставка продуктов и товаров. | | и К ⁰ », 2006. | |
|--|--|--|---------------------------|--|

| | | | | |
|---|--|---|--|-----------|
| 3 | Основные требования к складским помещениям Организация складских операций. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства. | 4 | Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного питания). -М.: деЛи принт,2009. – 282 с; | Дискуссия |
| 4 | Сущность оперативного планирования производства. Производственная программа заготовочного предприятия. Последовательность оперативного планирования работы производства. | 4 | Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебн. пособие Ростов -на-Дону: издательство «Феникс», 2004. | Доклад |
| 5 | Структура производства доготовочных предприятий Производственная программа доготовочных предприятий. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт | 4 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.; | Дискуссия |
| 6 | Организация работы заготовочных предприятий. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе. | 4 | Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. | Реферат |
| 7 | Ассортимент выпускаемой продукции. Общая характеристика технологических процессов Организация рабочих мест в цехах | 4 | Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие / - М.: Издат. центр «Академия», 2006 | Реферат |
| 8 | Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы. Организация рабочих мест в рыбном цехе. | 4 | Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общ. питания– М.: Колос, 2006 | Дискуссия |
| 9 | Схема производства полуфабрикатов из птицы. Организация рабочих мест | 4 | Радченко Л.А. Организация производства на | Доклад |

| | | | | |
|----|---|-----------|--|-----------|
| | в птицегольевом цехе. | | предпр. ОП: Уч. пособие Ростов -на-Дону: издательство «Феникс», 2004. | |
| 10 | Схема технологического процесса производства кондитерских изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе. | 4 | Зайко Г.М., Т.А. Джум Организация производства и обслуживания на предприятиях ОП М.: Магистр, 2008. | Реферат |
| 11 | Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени | 6 | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: М.: Изд. «Академия», 2006 | Реферат |
| 12 | Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки. Организация работы раздач. | 5 | Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общ.-го питания В.А. Ананина, С.Л. Ахиба,. – М.: Хлебпродинформ, 1996. | Дискуссия |
| 13 | Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени | 6 | Панова Л.А. Организация обслуживания на предприятиях ОП. - М.: Издательско - торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2007. - 342 с | Доклад |
| 14 | Основные направления рациональной организации труда. Требования к производственному персоналу | 6 | Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общ. питания– М.: Колос, 2006 | Дискуссия |
| 15 | Общая характеристика процесса обслуживания. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. | 4 | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях ОП: М.: Изд. «Академия», 2006 | Реферат |
| | Итого: | 59 | | |

5. Образовательные технологии, используемые при изучении дисциплины

Программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной потоочно-групповой системы обучения.

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной потоочно-групповой системы обучения. Обучение для бакалавров рекомендуется в течение одного семестра.

С целью повышения эффективности обучения применяются формы индивидуально-группового обучения на основе реальных или модельных ситуаций, что позволяет активизировать работу студентов на занятии. На лекционных занятиях используются наглядные учебные пособия.

На практических занятиях проводятся экспериментальные работы по методическим указаниям. В целом, применяются следующие эффективные и инновационные методы обучения: ситуационные задачи, деловые игры, групповые формы обучения, исследовательские методы обучения, поисковые методы и т.д.

Групповой метод обучения применяется на практических занятиях, при котором обучающиеся эффективно занимаются в микрогруппах при формировании и закреплении знаний.

Исследовательский метод обучения применяется на практических занятиях и обеспечивает возможность организации поисковой деятельности обучающихся по решению новых для них проблем, в процессе которой осуществляется овладение обучающимися методами научного познания и развития творческой деятельности.

Компетентностный подход внимание на результатах образования, причем в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях.

Междисциплинарный подход применяется в самостоятельной работе студентов, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи.

Проблемно-ориентированный подход применяется на лекционных занятиях, позволяющий сфокусировать внимание студентов при анализе и разрешении какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

С целью повышения эффективности обучения применяются интерактивные методы обучения: использование на практических занятиях телевизора со встроенным DVD для просмотра обучающих фильмов.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Курсовая работа

Целью курсовой работы по организации производства является обучение студентов расчету экономической эффективности различных типов предприятий общественного питания, которая служит основой при последующих расчетах по проектированию отдельных цехов и, в целом, всего предприятия.

При разработке курсовой работы студент должен:

- изучить организационную структуру предприятия;
- рассчитать экономическую эффективность предприятия
- рассчитать товарооборот и валовый доход;
- рассчитать фонд заработной платы;
- рассчитать издержки производства и обращения;
- рассчитать сумму амортизационных отчислений;
- рассчитать прибыль и рентабельность;
- эффективность капитальных вложений.

Содержание курсовой работы:

Курсовая работа состоит из расчетно-пояснительной записки с приложениями.

Расчетно-пояснительная записка включает:

- титульный лист;
- лист задания;
- введение;
- расчет товарооборота и валового дохода;
- расчет фонда заработной платы;
- расчет суммы амортизационных отчислений;
- расчет издержек производства и обращения
- расчет прибыли и рентабельности;
- расчет эффективности и капитальных вложений
- приложение (технологические карты, сырьевая ведомость, график выхода на работу производственных работников).

Темой курсовой работы является организация производства и обслуживания предприятий общественного питания.

Примерные темы курсовой работы:

1. Организация производства и обслуживания диетической столовой на 130 посадочных мест
2. Организация производства и обслуживания специализированной закусочной «Пирожковая» на 75 посадочных мест
3. Организация производства и обслуживания кафе – мороженого «Снежок» на 60 посадочных мест
4. Организация производства и обслуживания салатного бара на 70 посадочных мест с организацией летней площадки на 30 мест
5. Организация производства и обслуживания кафе – молочного на 90 посадочных мест
6. Организация производства и обслуживания бистро «Фаст-фуд» на 110 посадочных мест
7. Организация производства и обслуживания пивного бара с обслуживанием официантами на 50 посадочных мест
8. Организация производства и обслуживания столовой вечером работающей как кафе на 100 посадочных мест
9. Организация производства и обслуживания ресторана с индийской кухней на 120 посадочных мест
10. Организация производства и обслуживания ресторана высшего класса с европейской кухней на 130 посадочных мест
11. Организация производства и обслуживания в столовой при санатории на 200 посадочных мест
12. Организация производства и обслуживания ресторана первого класса с арабской кухней на 80 посадочных мест
13. Организация производства и обслуживания кафе с латиноамериканской кухней на 80 посадочных мест
14. Организация производства и обслуживания ресторана с индийской кухней на 120 посадочных мест
15. Организация производства и обслуживания кафе с латиноамериканской кухней на 80 посадочных мест
16. Организация производства и обслуживания чайной на 55 посадочных мест

Перечень вопросов к входной контрольной работе

1. Пищевые продукты – источники белков и их биологическая ценность
2. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде
4. Технология производства мясных полуфабрикатов
5. Пищевые продукты – источники жиров, значения жиров для организма
6. Понятие о товарообороте, формирование его составных частей
7. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
8. Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых продуктов
9. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
10. Минеральные вещества пищевых продуктов их сбалансированность в пищевых рационах.
11. Нормирование труда и его оплата, формирование фонда заработной платы.
12. Расчет валового дохода предприятий общественного питания
13. Расчет товарооборота предприятий общественного питания
14. Расчет издержек производства предприятий общественного питания

Перечень вопросов для текущих контрольных работ

Контрольная работа №1

1. Состав функциональных групп помещений
2. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками
3. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
3. Классификация и типизация предприятий общественного питания
4. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
4. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
5. Организация складского и тарного хозяйства
6. Основные требования к складским помещениям
7. Организация складских операций
8. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства
9. Нормативно-техническая и технологическая документация
10. Сущность оперативного планирования производства
11. Производственная программа заготовочного предприятия.
12. Последовательность оперативного планирования работы производства
13. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий
14. Структура производства доготовочных предприятий
15. Производственная программа доготовочных предприятий
16. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт

Контрольная работа №2

1. Организация работы заготовочных предприятий
2. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
3. Организация работы мясного цеха
4. Ассортимент выпускаемой продукции
5. Общая характеристика технологических процессов
6. Организация рабочих мест в цехах
7. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
8. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
9. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
10. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
12. Схема производства полуфабрикатов из птицы
13. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
14. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
15. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий.
16. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.

Контрольная работа №3

1. Организация работы горячего цеха
2. Организация работы холодного цеха
3. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени лучей, ионизирующего излучения.
4. Организация работы экспедиции
5. Организация работы моечной кухонной посуды
6. Организация работы хлеборезки
7. Организация работы раздач
8. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
9. Сущность и задачи нормирования труда
10. Методы нормирования труда
11. Классификация затрат рабочего времени
12. Методы изучения затрат рабочего времени
13. Основные задачи рациональной организации труда
14. Требования к производственному персоналу
15. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания
16. Общая характеристика процесса обслуживания.

**Перечень экзаменационных вопросов по дисциплине
«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

1. Основы организации предприятий общественного питания
2. Принципы организации предприятий в общественном питании
3. Характеристика предприятий общественного питания
4. Организация тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ОП
5. Роль, задачи и требования к организации снабжения на предприятиях ОП
6. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
7. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
8. Организация складского и тарного хозяйства
9. Основные требования к складским помещениям
10. Организация складских операций
11. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства
12. Нормативно-техническая и технологическая документация
13. Сущность оперативного планирования производства
14. Производственная программа заготовочного предприятия.
15. Последовательность оперативного планирования работы производства
16. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий
17. Структура производства доготовочных предприятий
18. Производственная программа доготовочных предприятий
19. Характеристика специализированных предприятий
20. Характеристика торговой сети предприятий общественного питания
21. Изучение спроса и организация рекламы на предприятиях питания
22. Особенности организации питания при производственных предприятиях
23. Организация работы заготовочных предприятий
24. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
25. Организация работы мясного цеха
26. Ассортимент выпускаемой продукции
27. Общая характеристика технологических процессов
28. Организация рабочих мест в цехах
29. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
30. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
31. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
32. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
34. Схема производства полуфабрикатов из птицы
35. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
36. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
37. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
38. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий.

39. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
40. Организация работы доготовочных цехов
41. Организация работы горячего цеха
42. Организация работы холодного цеха
43. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени
44. Организация работы вспомогательных производственных помещений
45. Организация работы экспедиции
46. Организация работы моечной кухонной посуды
47. Организация работы хлеборезки
48. Организация работы раздач
49. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
50. Сущность и задачи нормирования труда
51. Методы нормирования труда
52. Классификация затрат рабочего времени
53. Методы изучения затрат рабочего времени
54. Основные задачи рациональной организации труда
55. Требования к производственному персоналу

Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов

1. Роль, задачи и требования к организации снабжения на предприятиях ОП
2. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
3. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
4. Организация складского и тарного хозяйства
5. Основные требования к складским помещениям
6. Организация складских операций
7. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства
8. Нормативно-техническая и технологическая документация
9. Сущность оперативного планирования производства
10. Производственная программа заготовочного предприятия.
11. Последовательность оперативного планирования работы производства
12. Организация работы заготовочных предприятий
13. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
14. Организация работы мясного цеха
15. Ассортимент выпускаемой продукции
16. Общая характеристика технологических процессов
17. Организация рабочих мест в цехах
18. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
19. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
20. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
21. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
23. Организация работы доготовочных цехов

26. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени
27. Организация работы вспомогательных производственных помещений
28. Организация работы экспедиции
29. Организация работы моечной кухонной посуды

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания): основная литература, дополнительная литература

| № п/п | Виды занятий | Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы | Автор(ы) | Издательство и год издания | Количество изданий | |
|-----------------|--------------|---|--|--|--------------------|------------|
| | | | | | В библиотеке | На кафедре |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Основная | | | | | | |
| 1 | Лк, Пз | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие | Главчева С.И., Коваленко Е.И. | Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 404 с. http://www.iprbookshop.ru/47706.html | - | - |
| 2 | Лк, Пз | Организация ресторанного бизнеса. Учебное пособие (книга) | Жилкова Ю.В., Макаренко З.В., Насырова Л.А., Шариков В.И., | СПб. : Троицкий мост, 2014. — 192 http://www.iprbookshop.ru/40873.html | - | - |
| 3 | Лк, Пз | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | Зайко Г.М., Джум Т.А. | Учебное пособие – М.:Магистр, 2008. – 557 с.; | - | 1 |
| 4 | Лк, Пз | Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании | Васюкова А.Т. | М.: Издательско - торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2006. – 296 с. | - | 1 |
| 5 | Лк, Пз | Стандарт организации (предприятия | Цуранов О. А., | М.: деЛи | - | - |

| | | | | | | |
|----------|--------|---|---|---|----|---|
| | | общественного питания). Обслуживание официантами | Крысин А. Г. | принт,2009. – 282 с | | |
| 6 | Лк, Пз | Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие | Л.А.Радченко; под ред. С.Н. Белоусовой. | Изд. 3-е доп. и перераб. – Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2004. | 4 | 1 |
| 7 | Лк, Пз | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник | Усов В.В. | М.: Изд. «Академия», 2007 | 11 | 2 |

| Дополнительная | | | | | | |
|-----------------------|--------|---|--------------------------------|--|---|---|
| 8 | Лк, Пз | Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах | Могильный М.П., Баласанян А.Ю. | М.: ДеЛи принт, 2004. – 176 с.; | 1 | - |
| 9 | Лк, Пз | Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах Учебное пособие | Панова Л.А. | М.: Издательско - торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2007 | 1 | 1 |
| 10 | Лк, Пз | Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие | Мрыхина Е.Б. | М.: «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008 | 1 | 1 |

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания)

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература)
- компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: *ScienceDiect_Vser_Guide_RUS.pdf*; *elsevier rostov scopus 2011.ppt*; *Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf*.

| № п/п | Рекомендуемое материально-техническое обеспечение дисциплины |
|-------|---|
| 1 | Тематические стенды и плакаты |
| 2 | Текстиль: скатерти, салфетки |
| 3 | Столовые приборы: столовые (ложки, вилки, ножи); десертные (ложки, вилки, ножи); ложки - чайные, кофейные |
| 4 | Сборники нормативных и технических документов, регламентирующих производство продукции |
| 5 | Телевизор |
| 6 | Набор плакатов по темам лекций |
| 7 | Видеофильмы |

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса»

Рецензент от выпускающей кафедры (работодателя) по направлению (специальности) _____ Т.Ш. Джалалова, к.э.н., директор к/п «Ацтека»
, Подпись ИОФ