

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

Структурное подразделение Институт физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий


Е.А. Журавлева
« 14 » 01 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

По направлению подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)

Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Курс – 1, 2 курс (2, 3 семестры / 4, 5 триместры)

Луганск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), и профилю Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»» от 21.03.2025 г. № 136н

СОСТАВИТЕЛЬ(И):

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент Киреева Елена Ивановна

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «12» января 2026 г., № 7

Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования

 Е.И. Киреева

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «14» января 2026 г., № 6

Председатель учебно-методической комиссии
Института физико-математического
образования, информационных
и обслуживающих технологий

 О.В. Давыскиба

СОГЛАСОВАНО:

Директор Департамента образования

 В.В. Савенков

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины – подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Задачи дисциплины:

- освоение и изучение теоретических и практических основ принятия оптимальных решений по функционированию предприятий общественного питания;
- приобретения навыков разработки концепции предприятий и сетей общественного питания;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для организации производства, и обеспечения надежности технологических процессов;
- изучение современных тенденций в области совершенствования организационной работы на предприятии;
- дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
- ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
- обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков саморазвития;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в базовую часть дисциплин подготовки студентов.

Необходимыми условиями для освоения учебной дисциплины являются: *знания* сущности организации процесса производства продукции на предприятиях общественного питания, *умения* использовать нормативную и техническую документацию, *навыки* оказания услуг по организации производства и потребления продукции общественного питания.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Введение в специальность (по профилю)», «Методы контроля пищевой продукции» и служит основой для освоения дисциплин «Пищевые технологии», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Социальные виды общественного питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Профессиональные		
ПК-1	<p>ПК-1.1 Знает: методические основы проектирования и применения профессионально-педагогических технологий (в т.ч. креативных и инновационных); формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик; электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик.</p> <p>ПК-1.2 Умеет: применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, креативные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы с учетом особенностей преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p> <p>ПК-1.3 Владеет: методикой проектирования и адаптации профессионально-педагогических технологий (в т.ч. креативных и инновационных), форм, средств и методов профессионального обучения и диагностики к</p>	<p>Знает: специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания;</p> <p>Умеет: принимать рациональные управленческие решения, регулировать конфликтные ситуации в организации, применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества</p>

	условиям реализации программ СПО и (или) ДПП.	обслуживания; Владеет навыками: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему обслуживанию потребителей; анализа производственных ситуаций; оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.
--	---	---

4. Структура и содержание учебной дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	
	Очная форма	Заочная форма
Общая трудоемкость дисциплины	216 (6 з.е.)	216 (6 з.е.)
Обязательная аудиторная нагрузка (всего часов), в том числе:	72	24
Лекции	20	8
Семинарские занятия	—	—
Практические занятия	26	8
Лабораторные работы	26	8
Курсовая работа / курсовой проект	—	—
Другие формы организации учебного процесса (контрольные работы, индивидуальные занятия, консультации и др.)	—	—
Самостоятельная работа студента (всего часов)	81	174
Форма аттестация	63 Экзамен / экзамен	18 Экзамен /экзамен

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

2 семестр / 4 триместр

Тема 1. Организация снабжения предприятий общественного питания. Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами. Источники снабжения и поставщики продуктов. Организация снабжения. Выбор поставщика. Технологический процесс движения товара на предприятиях общественного питания, его характеристика. Формы и способы товародвижения. Транспорт для поставки товара и требования к нему Организация приемки продовольственных товаров. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.

Тема 2. Организация складского и тарного хозяйства. Назначение складских помещений. Состав складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация складских операций. Назначение и классификация тары. Организация тарооборота и мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Оперативное планирование работы

производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятии с полным циклом производства. Виды меню, их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.

Тема 4. Структура производства. Организация и нормирование труда. Производственная инфраструктура. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Основные требования к организации рабочих мест. Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления организации труда на производстве. Производственный персонал, требования к нему. Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда, методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки. Определение численности работников.

3 семестр / 5 триместр

Тема 5. Организация производства. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы горячего и холодного цехов. Пути улучшения качества выпускаемой продукции.

Тема 6. Подготовка и обслуживание потребителей в заведениях ресторанного хозяйства. Подготовка помещения для потребителей. Размещение мебели в торговом зале, подготовка посуды и столового белья. Фитодизайн в заведениях ресторанного хозяйства. Сервировка столов.

Тема 7. Правила подачи блюд и напитков. Правила и техника подачи первых блюд. Правила подачи холодных блюд и напитков. Правила подачи вторых блюд. Техника подачи вторых блюд и закусок. Правила и техника подачи сладких блюд. Правила и техника подачи чая, кофе, какао, шоколада. Подготовка стола к подаче блюд.

Тема 8. Обслуживание потребителей напитками. Профессиональные требования к персоналу, ответственному за обслуживание потребителей напитками. Карта вин. Основы эногастрономии. Правила потребления алкогольных и безалкогольных напитков. Техника обслуживания гостей напитками.

Тема 9. Общая характеристика методов и форм обслуживания. Классификация методов и форм обслуживания. Формы самообслуживания. Формы обслуживания официантами. Обслуживание с употреблением продукции за пределами заведений ресторанного хозяйства.

Тема 10. Организация кейтерингового обслуживания. Классификация кейтерингового обслуживания. Подготовка к полносервисному кейтеринговому обслуживанию. Обслуживание потребителей при оказании кейтеринговых услуг. Особенности обслуживания во время презентаций и праздников. Материально-техническое обеспечение кейтерингового обслуживания. Персонал службы кейтеринга.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
2 семестр / 4 триместр			
1	Тема 1. Организация снабжения предприятий общественного питания	2	2
2	Тема 2. Организация складского и тарного хозяйства	2	—
3	Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	2	—
4	Тема 4. Структура производства. Организация и нормирование труда	2	2
Итого за 2 семестр / 4 триместр		8	4
3 семестр / 5 триместр			
5	Тема 5. Организация производства	2	
6	Тема 6. Подготовка и обслуживание потребителей в заведениях ресторанного хозяйства	2	2
7	Тема 7. Правила подачи блюд и напитков	2	—
8	Тема 8. Обслуживание потребителей напитками	2	—
9	Тема 9. Общая характеристика методов и форм обслуживания	2	—
10	Тема 10. Организация кейтерингового обслуживания	2	2
Итого за 3 семестр / 5 триместр		12	4
Итого за курс:		20	8

4.4. Практические занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
2 семестр / 4 триместр			
1	Изучение особенностей организации и типов предприятий ресторанного хозяйства	2	—
2	Оперативное планирование работы предприятий ресторанного хозяйства	2	—
3	Проектирование организации производства в заготовочных цехах предприятий ресторанного хозяйства	2	2
4	Проектирование организации производства в доготовочных цехах предприятий ресторанного хозяйства	2	2
Итого за 2 семестр / 4 триместр		8	4
3 семестр / 5 триместр			
5	Особенности помещений ресторана. Расстановка столов	2	—

7	Металлическая посуда и ее использование. Фарфоровая и фаянсовая посуда	2	–
8	Столовые приборы. Подготовка предметов столового комплекта	2	–
9	Столовое белье: характеристика и назначение. Накрытие стола скатертями. Складывание салфеток	2	–
10	Виды меню. Последовательность записи блюд	2	–
11	Составление меню различных банкетов	2	–
12	Составление меню дневного рациона на неделю	2	2
13	Составление меню для банкета с частичным обслуживанием официантами	2	2
14	Составление меню для банкета с полным обслуживанием официантами	2	–
Итого за 3 семестр / 5 триместр		18	4
Итого за курс:		26	8

4.5. Лабораторные работы

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
2 семестр / 4 триместр			
1	Правила организации рабочего места и принципы расстановки технологического оборудования в овощном цехе	2	—
2	Правила организации рабочего места и принципы расстановки технологического оборудования в мясном (мясо-рыбном) цехе	2	2
3	Правила организации рабочего места и принципы расстановки технологического оборудования в горячем цехе	2	—
4	Правила организации рабочего места и принципы расстановки технологического оборудования в холодном цехе	2	2
Итого за 2 семестр / 5 триместр		8	4
3 семестр / 5 триместр			
1	Подача блюд в «стол» и в «обнос»	2	—
2	Подача блюд «английским способом»	2	—
3	Подача холодных блюд и напитков, горячих закусок	2	2
4	Подача супов	2	—
5	Подача сладких блюд, фруктов	2	—
6	Виды банкетов. Сервировка банкетного стола	4	2
7	Сервировка фуршетного стола. Обслуживание банкета-фуршета	4	—
Итого за 3 семестр / 5 триместр		18	4
Итого за курс:		26	8

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид самостоятельной работы	Объем часов		
			Очная форма	Заочная форма	
2 семестр / 4 триместр					
1	Тема 1. Организация снабжения предприятий общественного питания	Устный опрос, подготовка реферата	4	17	
2	Тема 2. Организация складского и тарного хозяйства	Устный опрос	4	17	
3	Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	Устный опрос, Тестовое задание, тренинг	4	17	
4	Тема 4. Структура производства. Организация и нормирование труда	Устный опрос, подготовка доклада, тестовое задание, решение ситуационных задач	4	18	
5	Тема 5. Организация производства	Устный опрос, решение ситуационных задач, подготовка презентаций	5	18	
Итого за 2 семестр / 4 триместр			21	87	
	Экзамен	Подготовка к экзамену	27	9	
3 семестр / 5 триместр					
6	Тема 6. Подготовка и обслуживание потребителей в заведениях ресторанного хозяйства	Устный опрос, подготовка презентаций, тестовое задание	12	17	
7	Тема 7. Правила подачи блюд и напитков	Устный опрос, подготовка реферата	12	17	
8	Тема 8. Обслуживание потребителей напитками	Устный опрос	12	17	
9	Тема 9. Общая характеристика методов и форм обслуживания	Устный опрос	12	18	
10	Тема 10. Организация кейтерингового обслуживания	Устный опрос, подготовка доклада, решение ситуационных задач	12	18	
Итого за 3 семестр / 5 триместр			60	87	
Итого за курс:			81	174	
	Экзамен	Подготовка к экзамену	36	9	

4.7. Курсовые проекты (не предусмотрены).

5. Методическое обеспечение, образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Устный опрос – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Дискуссия, диспут, дебаты, круглый стол – оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.

Тест – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Кейс-задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проблемное обучение – такая форма, в которой процесс познания учащихся приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Успешность проблемного обучения обеспечивается совместными усилиями преподавателя и обучаемых. Основная задача педагога – не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. В сотрудничестве с преподавателем учащиеся «открывают» для себя новые знания, постигают теоретические особенности отдельной науки.

Информационные технологии: использование при проведении теоретических занятий мультимедийных лекций в программе Microsoft Power Point; использование электронных образовательных ресурсов.

6. Формы контроля освоения учебной дисциплины.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим практические и лабораторные занятия по дисциплине в различных формах: написание рефератов, доклады, подготовленные студентами, по основным темам курса, выполнение практических заданий, тестовые задания, экзаменационные вопросы.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы, подкрепляемые примерами из практики, выполнением практических заданий).

Система оценивания учебных достижений студентов, оценочных средств представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе учебной дисциплине (приложении).

7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 96 с. – ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/62516.html>

2. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова ; под общ. ред. И.А. Дубровина. – 4-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 228 с.

3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 416 с

4. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под редакцией А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К, 2024. – 416 с. – ISBN 978-5-394-05586-7. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/144199.html>

5. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. – Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. – 211 с. – ISBN 978-5-93252-325-4. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/26711.html>

б) дополнительная литература:

1. Воронина, М. С. Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания. Примеры кейсов : учебное пособие / М. С. Воронина. – Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. – 131 с. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/105219.html>

2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. – 562 с

3. Методические рекомендации к выполнению курсового проекта по учебной дисциплине «Организация пищевых производств» [Текст] : для

студентов очной и заочной форм обучения / Своеволина Г. В.. – Луганск : Книта, 2017. – 48 с.

4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник / . – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. – 339 с. – ISBN 978-5-4377-0100-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/70891.html>

в) Интернет-ресурсы:

Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=450740&sr=1

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса.

Лекционные занятия: мультимедийная аудитория: компьютер мультимедиа с прикладным программным обеспечением: проектор, колонки, программа для просмотра видео файлов, система видеомонтажа, электронные презентации по темам дисциплины.

Практические занятия: презентационная техника (компьютер, проектор, экран), банк профессионально-педагогических задач.

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение: программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет; программы, демонстрации видео материалов; программы для демонстрации и создания презентаций.

Преподавание дисциплины предусматривает доступ обучающихся к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]