

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»



«Утверждаю»

Директор БИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ

им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Е.В. Кузнецова

«09» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.Б.04.08 – Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания»

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.т.н., доцент Пономарев Е.Е., старший преподаватель Ларионова С.Е.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы кандидат биологических наук, доцент



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП, доцент, к.б.н.



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и задачи дисциплины.....	3
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	3
3.	Требования к результатам освоения дисциплины.....	4
4.	Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5.	Содержание дисциплины.....	7
5.1.	Содержание разделов и тем дисциплины.....	7
5.2.	Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	7
5.3.	Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	8
6.	Перечень семинарских, практических и занятий лабораторных работ.....	10
6.1.	План самостоятельной работы студентов.....	11
6.2.	Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	12
7.	Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	13
8.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	13
9.	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	14
10.	Образовательные технологии.....	14
11.	Оценочные средства.....	15
11.1.	Оценочные средства текущего контроля.....	16
11.2.	Оценочные средства для промежуточной аттестации.....	18
12.	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	23
13.	Лист регистрации изменений.....	24

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью дисциплины является получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие профессиональные задачи:

1. производственно-технологическая деятельность:

-организацию оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

-разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

-участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

-осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

-разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

2. организационно-управленческая деятельность:

-оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

-организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

-устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

-формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

-выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

-операционное планирование на предприятии;

-организация документооборота по производству;

-организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к модулю профильной направленности Б1.В.02.05. В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

Предметная область дисциплины, обеспечивающая достижения поставленных целей, включает организацию работы производства на предприятиях различных типов и классов и организацию процесса обслуживания потребителей.

Объектами изучения в дисциплине являются сетевые, независимые, социально-ориентированные и заготовочные предприятия общественного питания, гостиницы, а также кулинарные специализированные цеха, выполняющие функции производства.

Главные понятия дисциплины:

Организация производства - создание условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

Процесс обслуживания в общественном питании - совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

При изучении дисциплины рассматриваются:

- современное состояние и развитие отрасли общественного питания в России и за рубежом;
- государственное регулирование общественного питания и контроль в сфере потребительского рынка;
- виды, формы и источники снабжения;
- принципы организации складского, тарного хозяйств и экспедиционно-диспетчерских служб;
- основные направления развития материально-технической базы предприятия питания;
- средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования;
- мероприятия по организации контроля качества кулинарной продукции;
- мероприятия по улучшению условий труда работников предприятия;
- рационализация трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда;
- разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха;
- вопросы организационной подготовки предприятий к обслуживанию потребителей;
- правила подачи блюд посетителям предприятий питания;
- организацию банкетов и приемов, прогрессивные технологии обслуживания;
- специальные формы обслуживания;
- вопросы организации обслуживания иностранных туристов;
- вопросы организации обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1, ПК-6, ПК-12, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Знать: технические средства измерения параметров технологических процессов.
		Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
		Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную техническую, технологическую документацию	Знать: принципы организации документооборота
		Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
		Владеть: навыками организации документооборота и использования

	в условиях производства продукции питания.	нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: критерии оценки профессионального уровня персонала
		Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
		Владеть: Навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, осуществления взаимодействия между членами команды.
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать, обобщать информацию.	Знать: критерии оценки профессионального уровня персонала
		Уметь: систематизировать, обобщать информацию в области развития потребительского рынка.
		Владеть: навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка.
ПК-17	Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	Знать: основы планирования ресурсосберегающего производства.
		Уметь: рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов.
		Владеть: навыками рационального использования ресурсов при производстве продукции питания.
ПК-18	Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.	Знать: меры безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия.
		Уметь: применить меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций.
		Владеть: навыками осуществления мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую документацию.
		Уметь: применять нормативно-правовую базу
		Владеть: навыками успешной продажи продукции производства и услуг.
ПК-20	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения.	Знать: способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания.
		Уметь: использовать информацию в области мотивации работников.
		Владеть: коммуникативными умениями для стимулирования работников производства питания.
ПК-21	Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами, принимать решения по результатам аттестации.	Знать: основы и принципы критериев оценки профессионального уровня персонала. Уметь: проводить аттестацию работников Владеть: принимать решения по результатам аттестации

4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		4	5	6	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	126	32	30	64	
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	62	16	14	32	
Практические занятия (ПЗ)	64	16	16	32	
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	-	-			
Самостоятельная работа* (всего)	198	40	114	44	
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	198	40	114	44	
Вид промежуточной аттестации (зачет с оц., экзамен)		зачет с оц	зачет с оц	экзамен/36	
Общая трудоемкость	360	72	144	144	
часы					
зачетные единицы	10	2	4	4	

* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курс		
		2	3	3
Аудиторные занятия (контактная работа)	24	6	8	10
В том числе:	-	-	-	-
Лекции	6	2	2	2
Практические занятия (ПЗ)	18	4	6	8
Семинары (С)				
Лабораторные работы (ЛР)				
Самостоятельная работа (всего)	319	62	132	125
В том числе:	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)				
Расчетно-графические работы				
Реферат (при наличии)				
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	319	62	132	125
Вид промежуточной аттестации (зачет с оц., экзамен)		Зачет с о./4	Зачет с о./4	Экзамен /9
Общая трудоемкость		72	144	144
часы				
зачетные единицы				

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной

работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания

Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания. (ПК-1, ПК-6, ПК-15)

Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании. (ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17)

Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. (ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17)

Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания. (ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-20, ПК-21)

Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства. (ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21)

Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда. (ПК-12, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21)

Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. (ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21)

Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей. (ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21)

Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. (ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21)

Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. (ПК-12, ПК-19, ПК-20, ПК-21)

Тема 2.5. Специальные формы обслуживания. (ПК-6, ПК-12, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21)

Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов. (ПК-6, ПК-12, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21)

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)												
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	
Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания»													

на предприятиях общественного питания», обеспечивают усвоение всех последующих теоретических и прикладных дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью обучающегося										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Всего
Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания	30	30	159	219
Тема 1.1 . Основы организации предприятий общественного питания	4	4	25	33
Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	4	4	25	33
Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	4	4	25	33
Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	6	6	25	37
Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.	6	6	25	37
Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.	6	6	34	46
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	32	34	160	226
Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	5	6	25	36
Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей	5	5	25	35
Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	5	5	25	35
Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.	5	6	25	36
Тема 2.5. Специальные формы обслуживания	6	6	25	37
Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.	6	6	35	47
Форма промежуточной аттестации	экзамен			36
Общий объем, часов	62	64	319	481

заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах				
	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания	2	6	-	156	86
Тема 1.1 . Основы организации предприятий общественного питания	0,5	1	-	25	26,5
Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	0,5	1	-	25	26,5
Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	0,5	1	-	25	26,5
Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	-	1	-	25	26
Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.	-	1	-	25	26
Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.	0,5	1	-	31	32,5
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	4	12	-	163	179
Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	1	2	-	25	28
Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей	1	2	-	33	36
Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	0,5	2	-	25	27,5
Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.	0,5	2	-	30	32,5
Тема 2.5. Специальные формы обслуживания	0,5	2	-	25	27,5
Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.	0,5	2	-	25	27,5
Форма промежуточной аттестации	экзамен				9
Общий объем, часов	4	18	-	319	180

5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1	Тема 1.1 . Основы организации предприятий общественного питания	Лекция-беседа
2	Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	Лекция-беседа
3	Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	Лекция-беседа
4	Тема 1.4. Организация снабжения	Лекция-беседа

	предприятий общественного питания.	
5	Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.	Лекция-беседа
6	Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.	Лекция-беседа
8	Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	Лекция-беседа
9	Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей	Лекция-беседа
10	Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	Лекция-беседа
11	Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.	Лекция-беседа
12	Тема 2.5. Специальные формы обслуживания	Лекция-беседа
13	Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.	Лекция-беседа

6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических работ	Трудовое время (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания					
1.	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.	Практическая работа №1: Семинар-исследование «Ознакомление с нормативными документами (законами, постановлениями, правовыми актами РФ и г. Москвы, санитарными правилами и нормами, профессиональными стандартами) действующими в сфере общественного питания»	6	Устный опрос	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
2.	Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	Практическая работа №2 «Учет на производстве»	3	Доклад	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
3.	Тема 3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	Практическая работа №3 «Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов» (практическая работа выполняется с использованием компьютера)	3	Устный опрос	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
4.	Тема 4. Организация снабжения предприятий	Лабораторная работа №4 «Организация приемки товара по качеству и количеству»	3	Доклад	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20,

	общественного питания.				ПК-21
5.	Тема 5. Сущность и содержание организации производства.	Практическая работа №5 «Составление эффективного меню»	4	Устный опрос	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
6.	Тема 6. Научная организация и нормирование труда.	Практическая работа №6 «Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников с помощью хронометража и фотографии рабочего времени (практическая работа выполняется с использованием компьютера)»	2	Доклад	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях общественного питания					
7.	Тема 7. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	Практическая работа №7 Семинар-презентация - «Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов, различных аксессуаров»	2	Устный опрос	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
8.	Тема 8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.	Практическая работа №8 Семинар-исследование - «Стандарты обслуживания в ресторане»	2	Устный опрос	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
9.	Тема 9. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	Практическая работа №9: Учебная дискуссия - «Эффективная коммуникация с гостями в ресторане»; Практическая работа №10: «Изучение видов тематических сервировок стола по заданию преподавателя»	2 2	Устный опрос	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
10.	Тема 10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	Практическая работа №11: Учебная дискуссия - «Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания»	2	Доклад	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
11.	Тема 11. Специальные формы обслуживания	Практическая работа №12: Проблемная ситуация - «Психологическая устойчивость к конфликтным ситуациям при обслуживании потребителей»	1	Устный опрос	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
12.	Тема 12. Организация обслуживания иностранных туристов.	Практическая работа № 13: «Составление меню для ресторана при гостинице»	2	Доклад	ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21

6.1. План самостоятельной работы студентов

Тема	Вид самостоятельной работы	Рекомендуемая литература (из числа представленных в списке литературы)	Количество часов ОФО/ЗФО	
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	25	33
Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	25	33
Тема 3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	25	33
Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	25	37
Тема 5. Сущность и содержание организации производства.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	25	37
Тема 6. Научная организация и нормирование труда.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	25	46
Тема 7. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	25	33
Тема 8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	25	33
Тема 9. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	25	33
Тема 10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	25	37
Тема 11. Специальные формы обслуживания.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	25	37
Тема 12. Организация обслуживания иностранных туристов.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим работам	п.8	31	46

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – экзамену.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учебным планом не предусмотрены.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013 <http://znanium.com/bookread2.php?book=39>
2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2017. – 560с.
3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров/А.Т.Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. А.Т. Васюковой.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.-416с.

8.2 Дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013 <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

2. Коваленко Т.Д. Организация и технология обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Т.Д. Коваленко.- Пенза: Изд-во Пенз. Гос. Технол. Акад.,2010.-87с.

Периодические издания

Индустрия питания

Кулинарный практикум

Компоненты в технологии

Кондитерское и хлебопекарное производство

Общепит, бизнес и искусство

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

Технология пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания

Хлебопечение России

Хлебопродукты

8.3. Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2013

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ».
2. Договор с ЭБС «Znaniium.com».
3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия.

Лаборатория "Учебный ресторан" Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов; Барный инвентарь: шейкер, нарезанники, открывалки, щипцы; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашина; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина открытая с посудой.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют

возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

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, 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.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удастся вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	Контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра: один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
- 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средств текущего контроля

Примерный перечень вопросов для устного опроса

1. Индустриализация в организации производства на предприятиях общественного питания.

- 2.Современные тенденции при сервировке стола.
- 3.Особенности обслуживания иностранных гостей.
- 4.Конкурентоспособность предприятий общественного питания.
- 5.Анализ рекламных средств предприятий общественного питания.
- 6.Особенности составления производственной программы для заготовочного предприятия питания.
- 7.Оптимизация при составлении производственной программы.
- 2.Новые форматы предприятий общественного питания.
- 3.Современные формы организации производства на фабрике-кухне.
- 4.Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.
- 5.Организация работы мясного цеха и цеха по обработке птицы и субпродуктов.
- 6.Организация производственных и трудовых процессов изготовления полуфабрикатов из рыбы.
- 7.Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов.
- 8.Организация холодного цеха ресторана высшего класса.
- 9.Организация производства кондитерских изделий в цехе заданной проектной мощности.
- 10.Организация производства горячего цеха столовой при промышленном предприятии.
- 11.Информационное и правовое обеспечение производства в доготовочных цехах.
- 12.Современные технологии организации школьного питания.
- 13.Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
- 16.Организация корпоративного питания.
- 17.Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
- 18.Оценка эффективности обслуживания потребителей

Темы докладов

1. Анализ состояния сферы общественного питания (или в регионе проживания обучающегося)
2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
3. Основные направления специализации предприятий общественного питания.
4. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
5. Логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.
6. Организация системы товароснабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.
7. Организация материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.
8. Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.
9. Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания.
10. Оперативно-производственное планирование: виды, методы, задачи.
11. Организация санитарной службы на предприятиях общественного питания.
12. Организация контроля качества кулинарной продукции.
13. Организация питания и обслуживания учащихся в общеобразовательных школах.
14. Организация питания и обслуживания студентов при вузах.
15. Организация питания и обслуживания учащихся средних профессиональных технических училищ.
16. Особенности организации вегетарианских столовых.
17. Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
18. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
19. Организация предприятий быстрого обслуживания.
20. Организация работы баров.
21. Организация питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий.

22. Применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания.
23. Особенности организации питания и обслуживания туристов.
24. Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.
25. Услуги предприятий общественного питания: безопасность, качество.

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Знать: технические средства измерения параметров технологических процессов. Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов.	Этап формирования знаний и навыков
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания ,использовать нормативную техническую ,технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: принципы организации документооборота. Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ Владеть: навыками организации документооборота и использования нормативной , технической и технологической документации в условиях производства продукции питания	Этап формирования умений и навыков

ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: критерии оценки профессионального уровня персонала . Уметь: составлять индивидуальные и коллективные программы обучения Владеть: осуществлять взаимодействие между членами команды	Этап формирования умений и навыков
ПК-17	Способностью организовать ресурсосберегающее производство , его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	Знать: основы планирования ресурсосберегающего производства. Уметь: рационально использовать сырьевые , энергетические и другие виды ресурсов. Владеть: навыками рационального использования ресурсов при производстве продукции питания.	Этап формирования навыков
ПК-18	Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.	Знать: меры безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия. Уметь: применить меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций. Владеть: навыками осуществления мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.	Этап формирования умений и навыков

ПК-19	Владение нормативно- правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно- правовую документацию. Уметь: применять нормативно-правовую базу. Владеть: навыками успешной продажи продукции производства и услуг.	Этап формирования умений и навыков
ПК-20	Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения.	Знать : способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания. Уметь: использовать информацию в области мотивации работников. Владеть: коммуникативными умениями для стимулирования работников производства питания.	Этап формирования умений и навыков
ПК-21	Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами ,принимать решения по результатам аттестации.	Знать: основные принципы и критерии оценки профессионального уровня персонала. Уметь: проводить аттестацию работников. Владеть: принимать решения по результатам аттестации.	Этап формирования умений и навыков

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-1 ПК-6 ПК-12 ПК-17 ПК-18 ПК-19	Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания. Тема 1.2. Научно-	Устный опрос, доклад, лабораторные работы, экзамен	1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей

	<p>технический прогресс и его направления в общественном питании</p> <p>Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.</p> <p>Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства</p> <p>Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.</p> <p>Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.</p> <p>Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.</p> <p>Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков</p> <p>Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.</p> <p>Тема 2.5. Специальные формы обслуживания.</p> <p>Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.</p>		<p>деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов;</p> <p>2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов;</p> <p>3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов;</p> <p>4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p>От 0 до 10 баллов</p>
--	--	--	---

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Типизация и классификация предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания?
2. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб?
3. Дайте характеристику организации обслуживания пассажиров различных видов транспорта?
4. Перечислите основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Рациональные формы организации производства. Концентрация, специализация и кооперирование, их преимущества и особенности проявления в отрасли?
5. Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы его изучения. Рационализация режимов труда и отдыха производственных работников, их аттестация?
6. Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе? Особенности питания иностранных туристов?

7. Задачи организации снабжения предприятий общественного питания. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного обеспечения? Договорные связи с поставщиками и способы доставки продовольственного сырья на предприятие питания?

8. Организация работы холодного цеха предприятия общественного питания? Требования к организации производственного процесса в холодном цеху. Основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в холодном цеху?

9. Назначение меню и основные требования к его оформлению. Порядок расположения блюд, закусок и напитков в меню. Виды меню?

10. Сущность, содержание и основные принципы организации производства. Виды и типы производства. Цеховая и без цеховая структура производства. Понятия: цех, участок, технологическая линия, рабочее место?

11. Организация работы кондитерского цеха. Требования к организации производственного процесса в кондитерском цеху. Основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в кондитерском цеху?

12. Организация социального питания. Как организуется питание на производственных предприятиях. Организация питания студентов ВУЗов и колледжей. Организация питания школьников. Режим питания, ассортимент продукции и формы обслуживания потребителей?

13. Сущность, задачи и основные этапы оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства?

14. Организация работы мясо-рыбного цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в мясо-рыбном цеху?

15. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных работающих коллективов?

16. Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. Бракераж. Экспедиция?

17. Организация работы горячего цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в горячем цеху?

18. Планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания на территории города?

19. Сущность и задачи оперативного планирования на заготовочных предприятиях питания?

20. Организация работы вспомогательных цехов и раздаточной. Инвентарь, приборы, оборудование?

21. Состав помещений торговой группы, их размещение и оснащение. Интерьеры залов?

22. Сущность, задачи и основные направления организации труда на предприятиях общественного питания. Рациональное разделение и кооперация труда. Организация рабочих мест и их обслуживание. Мероприятия по улучшению условий труда производственных работников?

23. Организация работы овощного цеха. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в овощном цеху?

24. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания? Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителями?

25. Правила подачи отдельных видов блюд посетителям ресторанов, кафе и баров?

26. Организация работы птицегольевого цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в птицегольевом цеху?

27. Организация обслуживания участников конференций, фестивалей, спортивных мероприятий, съездов?

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			