

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

«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.01.02 – «Поварское дело»

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 «Поварское дело» 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.б.н., доцент Пономарева Л.Ф., 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

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	3
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	3
4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ).....	10
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)	11
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	11
5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	12
5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения	13
6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ	13
6.1. План самостоятельной работы студентов.....	17
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	17
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ).....	17
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	20
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	27
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	27
11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС).....	28
11.1. Оценочные средства для входного контроля	29
11.2. Оценочные средств текущего контроля	29
11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации	37
12. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.....	45
13. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	45

Error! Bookmark not defined.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины «Поварское дело» 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;
- проводить исследования по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства.

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;
- формировать профессиональную команду, мотивировать работников производства;
- владеть способами организации эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

3. проектная деятельность:

- участвовать в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений;
- понимать структуру и участников проектной деятельности (заказчик, внешний эксперт, стейкхолдеры, наставник, агенты, команда проекта);
- оценивать влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства;
- участвовать в разработке продукции питания с заданными свойствами, определенной пищевой и энергетической ценностью;
- разрабатывать концепции развития предприятия индустрии питания с учетом тенденций потребительского рынка.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

- Дисциплина «Поварское дело» относится к дисциплинам по выбору модуля профильной направленности Б1.В.ДВ.04.02. В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать: нормативную документацию в индустрии питания; проблематику ГОСТов в разрезе актуальных типов и форматов предприятия, присвоения классов ресторанам и барам; профессиональные стандарты отрасли; структуру рынка индустрии питания; современные форматы предприятий индустрии питания и их влияние на формирование концепции и бренда предприятия питания, на фирменный стиль, интерьер и экстерьер, на меню, портрет потребителя, средний чек,

производственную программу и техническое оснащение; стандарты внешнего вида; стандарты сервировки и подачи; стандарты чистоты; ХАССП в HoReCa; схему организации и структуру ресторанно-гостиничного бизнеса; принципы формирования эффективной командной работы; принципы использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними; роль профессионального шеф-повара в разработке меню и блюд в коммерческой практике; важность непрерывного профессионального развития для сохранения осведомленности об актуальных гастрономических тенденциях; принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом; оценка результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.

Предметная область дисциплины, обеспечивающая достижения поставленных целей, включает организацию работы отдельных структурных подразделений ресторана на основе системы управления сервисом на предприятиях индустрии гостеприимства.

Объектами изучения в дисциплине являются стандарты (внешнего вида, приготовления и оформления блюд, чистоты), техники обучения, методы и инструментарий для различных форм контроля персонала, организационная структура кухни ресторана, приемы поиска и эффективного подбора сырья для производства блюд.

Главные понятия дисциплины:

Заказчик, или клиент - организация или физическое лицо, получающее продукт или услугу.

Корпоративная культура - совокупность моделей поведения, которые приобретены организацией в процессе адаптации к внешней среде и внутренней интеграции, показавших свою эффективность и разделяемых большинством членов организации.

Toolbox - ящик для инструментов (ящик для организации, переноски и защиты инструментов владельца).

Техническое описание – это документ, определяющий название профессии (компетенции), последовательность проведения соревновательной части, критерии оценки конкурсных работ участников, требования к профессиональным навыкам участников, умениям и навыкам, общий состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование. Фудкост блюда (food cost) - это процентный показатель себестоимости ингредиентов относительно выручки с продаж. Чем ниже процент, тем выше прибыль..

Стандарты – базовый элемент модели оказания услуг сервиса. Отвечает на ряд вопросов: что именно должны делать сотрудники? какого результата они должны добиться? по каким критериям будет оцениваться результат?

KPI (Key Performance Indicator) - это показатель достижения успеха в определенной деятельности или в достижении определенных целей. Можно сказать, что KPI - это количественно измеримый индикатор фактически достигнутых результатов.

Мотивация - побуждение к действию; психофизиологический процесс, управляющий поведением человека, задающий его направленность, организацию, активность и устойчивость; способность человека деятельно удовлетворять свои потребности.

Грейдинг - группировка должностей по определённым основаниям (определение «веса», классификация) с целью построения системы мотивации. Суть грейдинга - в сопоставлении внутренней значимости должностей для организации (внутренняя ценность) с ценностью этой работы на рынке (внешняя ценность).

Контроль – методики и инструменты, позволяющие проверить соблюдение стандартов.

Дисциплина «Поварское дело» направлено на то, чтобы научить будущего специалиста:

- Соблюдать, стандарты качества на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;
- Разрабатывать планы работы для отдельных блюд и графики для приготовления меню.

Планировать работу на день для себя и других;

- Выполнять координацию всех подготовительных задач (выкладку) перед обслуживанием;
- Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
- Оптимизировать рабочий процесс;
- Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам кухни;

- Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
- Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;
- Соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием;
- Знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- Применять законодательные требования при составлении описаний в меню и реализации его позиций;
- Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
- Вносить изменения в методы работы в зависимости от обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
- Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
- Создавать оригинальные или творчески перерабатывать рецепты с дальнейшим их развитием;
- Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, создавать блюда без рецептов;
- Проявлять уважительное отношение и экономическую изобретательность в использовании всех материалов;
- Правильно оценивать личные возможности и избегать излишнего напряжения;
- Характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;
- Влияние на производство пищевых продуктов различных видов обслуживания;
- Важность меню как инструмента продаж и коммуникации;
- Законодательные ограничения в отношении рекламой продукции и презентации меню;
- Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с клиентами;
- Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.
- Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами;
- Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт НАССР;
- Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
- Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;
- Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте;
- Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи;
- Законодательство и лучшие практики по безопасной организации работ, касающиеся кухни и использования покупного оборудования для общественного питания;
- Причины порчи пищи;
- Показатели качества свежих и консервированных продуктов.
- Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;
- Свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии;
- Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
- Связь между качеством продуктов, сложностью меню и гастрономическим уровнем;
- Питательные свойства ингредиентов;
- Физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи;
- Законодательные нормы и ограничения на импорт отдельных ингредиентов;
- Виды и стили меню;
- Баланс при составлении меню;
- Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;
- Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню.
- Давать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;

- Устанавливать стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
- Понимать и учитывать маркировку ингредиентов;
- Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
- Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;
- Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- Подбирать продукты для фирменных блюд;
- Составлять меню для различных событий и обстоятельств;
- Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
- Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний клиента.
- Структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи;
- Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- Существующие виды мяса, дичи, птицы и их оптимальное применение;
- Части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии;
- Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- Части рыбы, используемые в кулинарии;
- Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- Общепринятые виды нарезки овощей и их применение;
- Способы приготовления основных бульонов и их применение;
- Оборудования для разделки мяса и рыбы и подготовки ингредиентов;
- Техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уходе за ними.
- Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать определенные количества продуктов
- Демонстрировать отличное владение ножом и распространенными методами нарезки
- Отделять от костей мясо домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки
- Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи
- Подготавливать, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии
- Подготавливать целую рыбу к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать
- Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки и приготовления
- Готовить основные бульоны, соусы, маринады, украшения, заправки
- Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме
- Самостоятельно заботиться о подготовке ингредиентов меню для банкетов и других целей
- Утилизировать неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов для других целей
- Осуществлять подготовку к изготовлению хлебобулочных изделий и десертов
- Изготовление различных видов макаронных изделий
- Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- Влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- Виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов;
- Виды супов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления супов;
- Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.

- Выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки;
- Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- Применять все методы тепловой обработки;
- Учитывать сроки обработки;
- Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно;
- Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;
- Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- Подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня;
- Следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:
 - Супы и соусы;
 - Закуски горячие и холодные;
 - Салаты и закусовые блюда;
 - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
 - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
 - Овощные и вегетарианские блюда;
 - Фирменные и интернациональные блюда;
 - Блюда из риса и макаронных изделий;
 - Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.
- Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами;
- Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;
- Специалист должен знать и понимать:
 - Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
 - Виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;
 - Тенденции в презентации блюд;
 - Стили общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
 - Общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд;
 - Важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания.
- Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты;
- Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- Готовить распространенные гарниры и использовать их для эффектной презентации блюд;
- Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;
- Использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.;
- Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих блюду привлекательный внешний вид;
- Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет
- Сезонность и колебание цен на ингредиенты;
- Рыночные принципы торговли;
- Существующих местных, государственных и международных поставщиков;
- Общие условия оплаты и доставки;
- Процесс заказа товаров и оборудования;

- Факторы, влияющие на стоимость меню;
- Методы расчета цены продажи по стоимости ингредиентов;
- Важность экономии и эффективности при приготовлении пищи;
- Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды и минимизации производства углекислого газа;
- Такие инструменты, как программы рецептов, меню, системы реализации, банкетные системы и т.д.;
- Доступные решения для хранения продуктов.
- Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;
- Составлять заказы на день;
- Составлять заказы на пищевые продукты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями компании;
- Обеспечивать оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов, предоставляемых поставщиками;
- Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;
- Получать доставленные продукты, проверять всю документацию на предмет правильности и полноты списка доставленных продуктов и их качества;
- Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- Отчитываться за потери при хранении;
- Рассчитывать затраты на хранение;
- Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;
- Вручную или с применением ИТ вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасам;
- Вычислять материальные затраты и цены реализации для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления пищевых продуктов и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19.

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 с учетом актуальных требований рынка и потребителей.
		Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов.
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных	Знать: сетевые компьютерные технологии и базы данных в предметной области сегмента HoReCa, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

	программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	<p>Уметь: управлять информацией с использованием прикладных программ сферы гостеприимства.</p> <p>Владеть: современными информационными технологиями в том числе для автоматизации внутри ресторана.</p>
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p>Знать: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда .</p>
		<p>Уметь: осуществлять контроль за параметрами производственного микроклимата и микроклимата обеденного зала ресторана.</p>
		<p>Владеть: приемами по обеспечению безопасности и эргономики рабочих мест в ресторанной сфере.</p>
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>Знать: современные форматы предприятий, на основе которых устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания.</p>
		<p>Уметь: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания .</p>
		<p>Владеть: навыками расчета и подбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Знать: принципы организации документооборота</p>
		<p>Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ</p>
		<p>Владеть: навыками организации документооборота и использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания</p>
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<p>Знать: критерии оценки эффективности и результативности работы отдельных сотрудников и структурных подразделений</p>
		<p>Уметь: систематизировать, обобщать информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p>
		<p>Владеть: навыками использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p>
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и	<p>Знать: актуальные тренды по формированию ассортимента продаваемой продукции производства и оказанию услуг внутри и вне предприятия питания .</p>

	услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Уметь: анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж Владеть: системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания исходя из их формата и концепции
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
		Уметь: анализировать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг.
		Владеть: навыками применения специализированного программного обеспечения в области продаж продукции производства и услуг

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

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры		
		6	7	8
Аудиторные занятия* (контактная работа)	96	32	32	32
В том числе:	-	-	-	-
Лекции	48	16	16	16
Практические занятия (ПЗ)	48	16	16	16
Семинары (С)	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-
Самостоятельная работа* (всего)	120	40	40	40
В том числе:	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-	-
Реферат (при наличии)	-	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	120	40	40	40
Вид промежуточной аттестации (за, зао)	<i>ЗаО</i>	<i>ЗаО</i>	<i>ЗаО</i>	<i>ЗаО</i>
Общая трудоемкость часы	216	72	72	72
зачетные единицы	6	2	2	2

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

Дисциплина «Поварское дело» 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 и управление работой. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда

Тема 1.1. Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов и целеполагание

Тема 1.2. Структура рынка индустрии питания. Современные форматы предприятий индустрии питания

Тема 1.3. Эффективное планирование по тайм-менеджменту

Тема 1.4. Стандарты внешнего вида

Тема 1.5. Актуальные гастрономические тенденции, тренды и стандарты отрасли

Тема 1.6. Стандарты чистоты. ХАССП в HoReCa

Тема 1.7. Персональная гигиена

Тема 1.8. Эргономика организации рабочего места повара

Раздел 2: Знания об ингредиентах и меню. Подготовка к использованию ингредиентов. Применение различных методов обработки

Тема 2.1. Выбор ингредиентов в соответствии с меню. Обеспечение сбалансированности ключевых элементов и пищевой ценности

Тема 2.2. Сочетаемость отдельных ингредиентов в блюдах и напитках, сочетаемость блюд и напитков

Тема 2.3. Обоснование максимально эффективного применения подходящих способов приготовления, приемов кулинарной обработки

Тема 2.4. Различные техники использования доступного кухонного инвентаря и оборудования

Тема 2.5. Технологические приемы, направленные на усложнение блюда

Тема 2.6. Механические способы обработка сырья

Тема 2.7. Обработка сырья холодом

Тема 2.8. Тепловые способы обработка сырья

Раздел 3: Приготовление и презентация блюд. Закупка, хранение продуктов, расчет стоимости и учет.

Тема 3.1. Обеспечение качества и безопасности блюд.

Тема 3.2. Формирование внешнего вида блюд.

Тема 3.3. Авторский стиль и креативность. Общая гармоничность блюд

Тема 3.4. Текстура. Вкус блюда.

Тема 3.5. Эффективная закупка сырья

Тема 3.6. Организация эффективного хранения сырья и логистики складских помещений.

Тема 3.7. Фудкост блюда (food cost)

Тема 3.8. Учет на предприятиях индустрии питания

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)		
Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Финансово-хозяйственная деятельность предприятия питания», «Технология производства ресторанных блюд», «Менеджмент ресторанных услуг», «Проектирование», «Техническое оснащение предприятий питания», «Технология и организация производства социальных видов питания» обеспечивают усвоение всех последующих теоретических и прикладных дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью обучающегося	1.1-1.8	2.1-2.8	3.1-3.8

5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
Раздел 1: Организация и управление работой. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	16	16	40	72
Тема 1.1. Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов и целеполагание	2	2	5	9
Тема 1.2. Структура рынка индустрии питания. Современные форматы предприятий индустрии питания	2	2	5	9
Тема 1.3. Эффективное планирование по тайм-менеджменту	2	2	5	9
Тема 1.4. Стандарты внешнего вида	2	2	5	9
Тема 1.5. Актуальные гастрономические тенденции, тренды и стандарты отрасли	2	2	5	9
Тема 1.6. Стандарты чистоты. ХАССП в HoReCa	2	2	5	9
Тема 1.7. Персональная гигиена	2	2	5	9
Тема 1.8. Эргономика организации рабочего места повара	2	2	5	9
Раздел 2: Знания об ингредиентах и меню. Подготовка к использованию ингредиентов. Применение различных методов обработки	16	16	40	72
Тема 2.1. Выбор ингредиентов в соответствии с меню. Обеспечение сбалансированности ключевых элементов и пищевой ценности	2	2	5	9
Тема 2.2. Сочетаемость отдельных ингредиентов в блюдах и напитках, сочетаемость блюд и напитков	2	2	5	9
Тема 2.3. Обоснование максимально эффективного применения подходящих способов приготовления, приемов кулинарной обработки	2	2	5	9

Тема 2.4. Различные техники использования доступного кухонного инвентаря и оборудования	2	2	5	9
Тема 2.5. Технологические приемы, направленные на усложнение блюда	2	2	5	9
Тема 2.6. Механические способы обработка сырья	2	2	5	9
Тема 2.7. Обработка сырья холодом	2	2	5	9
Тема 2.8. Тепловые способы обработка сырья	2	2	5	9
Раздел 3: Приготовление и презентация блюд. Закупка, хранение продуктов, расчет стоимости и учет.	16	16	40	72
Тема 3.1. Обеспечение качества и безопасности блюд.	2	2	5	9
Тема 3.2. Формирование внешнего вида блюд.	2	2	5	9
Тема 3.3. Авторский стиль и креативность. Общая гармоничность блюд	2	2	5	9
Тема 3.4. Текстура. Вкус блюда.	2	2	5	9
Тема 3.5. Эффективная закупка сырья	2	2	5	9
Тема 3.6. Организация эффективного хранения сырья и логистики складских помещений.	2	2	5	9
Тема 3.7. Фудкост блюда (food cost)	2	2	5	9
Тема 3.8. Учет на предприятиях индустрии питания	2	2	5	9
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой			-
Общий объем, часов	48	48	120	206

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	Раздел 1: Организация и управление работой. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; кейсы; дискуссия; электронные лекции; тестирование
2	Раздел 2: Знания об ингредиентах и меню. Подготовка к использованию ингредиентов. Применение различных методов обработки	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; кейсы; дискуссия; электронные лекции; тестирование
3	Раздел 3: Приготовление и презентация блюд. Закупка, хранение продуктов, расчет стоимости и учет.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; кейсы; дискуссия; электронные лекции; тестирование

6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Тестирование, подготовка и устные выступления с докладами, рефератами на практических занятиях, участие в обсуждении конкретных ситуаций по соответствующим темам в ходе учебных занятий, выполнение заданий в форме самостоятельной работы.

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
	Раздел 1: Организация и управление работой. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда				

1	Тема 1.1. Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов и целеполагание	Практикум «Работа с профессиональными стандартами». Деловая игра по целеполаганию	2	Тестирование	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7
2	Тема 1.2. Структура рынка индустрии питания. Современные форматы предприятий индустрии питания	Деловая игра «Современные форматы индустрии питания»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
3	Тема 1.3. Эффективное планирование по тайм-менеджменту	Деловая игра «Тайм-менеджменту. Выделение в рамках проекта ключевых задач в соответствии с матрицей Эйзенхауэра»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-6; ПК-10
4	Тема 1.4. Стандарты внешнего вида	Деловая игра «Одень повара»	2	Тестирование	ПК-3; ПК-6
5	Тема 1.5. Актуальные гастрономические тенденции, тренды и стандарты отрасли	Практикум «Тренды и стандарты отрасли»	2	Тестирование	ПК-2; ПК-4
6	Тема 1.6. Стандарты чистоты. ХАССП в HoReCa	Практикум «Составление программы ХАССП»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
7	Тема 1.7. Персональная гигиена	Деловая игра «Рабочий день повара»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
8	Тема 1.8. Эргономика организации рабочего места повара	Деловая игра «Пилот космического корабля»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-3
Раздел 2: Знания об ингредиентах и меню. Подготовка к использованию ингредиентов. Применение различных методов обработки					
9	Тема 2.1. Выбор ингредиентов в соответствии с меню. Обеспечение сбалансированности ключевых элементов и пищевой ценности	Деловая игра «Продающее меню»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-10
10	Тема 2.2. Сочетаемость отдельных ингредиентов в блюдах и напитках, сочетаемость блюд и напитков	Практикум «Стандарт внутреннего трудового распорядка в	2	Тестирование	ПК-3; ПК-4; ПК-10; ПК-19

		ресторане для работников зала»			
11	Тема 2.3. Обоснование максимально эффективного применения подходящих способов приготовления, приемов кулинарной обработки	Практикум «Ривок Салливана», «Цепочки» «Елочка», «Все без не...», «Принцип Штирлица» - принцип «первого и последнего».	2	Тестирование	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-7
12	Тема 2.4. Различные техники использования доступного кухонного инвентаря и оборудования	Практикум «Работа с проблемными гостями»	2	Тестирование	ПК-3; ПК-7
13	Тема 2.5. Технологические приемы, направленные на усложнение блюда	Деловая игра «Я - администратор»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-3; ПК-7
14	Тема 2.6. Механические способы обработка сырья	Практикум «Наставничество в HoReCa»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-3
15	Тема 2.7. Обработка сырья холодом	Деловая игра «Теория выражения потребностей»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-3
16	Тема 2.8. Тепловые способы обработка сырья	Практикум «Тепловые способы обработка сырья»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-3
Раздел 3: Приготовление и презентация блюд. Закупка, хранение продуктов, расчет стоимости и учет.					
17	Тема 3.1. Обеспечение качества и безопасности блюд.	Практикум «Безопасные блюда»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-3
18	Тема 3.2. Формирование внешнего вида блюд.	Практикум от WSR «Формирование внешнего вида блюд»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-4; ПК-7 ПК-10; ПК-19
19	Тема 3.3. Авторский стиль и креативность. Общая гармоничность блюд	Практикум «Авторский стиль и креативность. Общая гармоничность блюд»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-4; ПК-7 ПК-10; ПК-19
20	Тема 3.4. Текстура. Вкус блюда.	Практикум «Текстура. Вкус блюда.»	2	Тестирование	ПК-1; ПК-4; ПК-7 ПК-10; ПК-19
21	Тема 3.5. Эффективная закупка сырья	Практикум «Эффективная закупка сырья»	4	Тестирование	ПК-2; ПК-4 ПК-10; ПК-19
22	Тема 3.6. Организация эффективного хранения сырья и логистики складских помещений.	Деловая игра «Менеджер ресторана»	2	Тестирование	ПК-2; ПК-10; ПК-19

23	Тема 3.7. Фудкост блюда (food cost)	Деловая игра «Полный ноль»	2	Тестирование	ПК-2; ПК-4; ПК-6 ПК-10; ПК-19
24	Тема 3.8. Учет на предприятиях индустрии питания	Практикум «Учет на предприятиях индустрии питания»	2	Тестирование	ПК-2; ПК-4; ПК-6 ПК-10; ПК-19
	Итого		48		

6.1. План самостоятельной работы студентов

Раздел и тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература (из числа представленных в списке литературы)	Количество часов
Раздел 1: Организация и управление работой. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 1.1-1.8	1,3,4	40
Раздел 2: Знания об ингредиентах и меню. Подготовка к использованию ингредиентов. Применение различных методов обработки	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 2.1-2.8	2,4, 6,11	40
Раздел 3: Приготовление и презентация блюд. Закупка, хранение продуктов, расчет стоимости и учет.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 3.1-3.8	4,5,7	40
Итого				120

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Поварское дело» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа.

При подготовке и работе во время проведения занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: процесс предварительной подготовки, работа во время занятия, обработка полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе в аудитории.

Работа во время учебного занятия семинарского типа включает несколько моментов:

- консультирование студентов преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету/дифференцированному зачету/экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по

дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)»).

Подготовка к зачету с оценкой.

К экзамену необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, не приносят хорошие результаты.

При подготовке к экзамену обратите внимание на практические задания на основе теоретического материала.

При подготовке к ответу на вопросы экзамена по теоретической части учебной дисциплины выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо овладеть по дисциплине.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. При подготовке к занятиям необходимо просмотреть конспект лекций, рекомендуемую литературу по данной теме, подготовиться и ответить на контрольные вопросы. Успешное изучение курса требует посещения лекций, активной работы на семинарах, выполнения всех учебных заданий. Основным методом обучения является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, интернет-ресурсам.

Курс дисциплины состоит из дидактического минимума.

Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Типизация и классификация предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий общественного питания. Продвижение ресторанных услуг. Технология проведения рекламных кампаний.

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.

Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Взаимоотношения рестораторов и поставщиков.

Тарное хозяйство – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары.

Организация логистической службы.

Задачи организации снабжения предприятий питания сырьем, товарами, материально-техническими средствами. Оценка современного состояния источников и видов снабжения предприятий питания сырьем, товарами, материально-техническими ресурсами. Примеры основных способов доставки сырья, продукции, материально-технических ресурсов.

Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла: стадия, ступень, операция, движение, прием.

Виды производства: по объему, специализации, предметам воздействия средств производства. Типы производства: единичный, серийный, поточный. Структура производства: цеховая и безцеховая. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место.

Сущность, задачи и этапы оперативного планирования. Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях общественного питания и на предприятиях с полным циклом производства.

Организация работы производственных цехов предприятий питания.

Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др. Новые формы организации труда.

Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Вида норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.

Режим труда и отдыха. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха. Аттестация работников общественного питания.

История возникновения ресторанного дела. Основные тенденции развития общественного питания в России и за рубежом.

Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Рациональные формы организации производства в общественном питании. Концентрация – основа индустриальных технологий. Специализация – главное направление повышения эффективности деятельности предприятий питания. Кооперирование и комбинирование, их преимущества и особенности проявления в отрасли.

Региональные особенности и проблемы планирования рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания. Примеры конкретной деятельности предприятий питания применительно к выбранному виду и профилю профессиональной деятельности.

Психофизиологические особенности труда в сфере профессиональной деятельности. Оценка тяжести и напряженности труда в профессиональной области, их характеристика и особенности. Роль профессиональной области знаний в совершенствовании и организации условий труда на предприятии общественного питания. Особенности организации рабочих мест в сфере профессиональной деятельности.

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. Могильный М.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила рекомендации). Учебное пособие. - М.: ДеЛи плюс 2015. – 155 с.

2. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.

3. Могильный М.П., Шлёнская Т.В., Могильный А.М. Справочник работника общественного питания. Учебное пособие / Под редакцией М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.

4. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н.С. Родионова, В.М. Сидельников, Е.С. Попов, А.В. Богомоллов ; науч. ред. Т.В. Алексеева ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 229 с. : ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=561375

5. Можяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учебное пособие / Н.Г. Можяева, М.В. Камшечко. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. - 120 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). <https://new.znaniyum.com/read?id=352791>

6. Башин, Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва:

7. Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 126 с. <https://new.znaniyum.com/read?id=355201>

8. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 368 с. – (Учебные издания для бакалавров). https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=573206
9. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 241 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). <https://new.znaniium.com/read?id=354289>
10. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. <https://new.znaniium.com/read?id=358198>
11. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 376 с., [8] с. цв. ил. - (Высшее образование: Бакалавриат). <https://new.znaniium.com/read?id=329760>
12. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - Москва :Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. <https://new.znaniium.com/read?id=339766>
13. Пилипенко, Т.В. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов : учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. – 118 с. : схем., ил., табл. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=494647
14. Главчева, С.И. Индустриальное производство в общественном питании : учебное пособие / С.И. Главчева, А.Н. Сапожников, Е.В. Махачева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с. : ил., табл. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=574719
15. Шибаев, С.С. Перспективы трансфера в Россию французских технологий производства товарной фермерской пищевой продукции (на примере птицеводства и сыроделия)=Prospects for transferring of french technologies of farm food production to russia (by the example of poultry and cheese making) : монография : [16+] / С.С. Шибаев. – Москва : Креативная экономика, 2018. – 130 с. : табл., граф., ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=499075
16. Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. <https://new.znaniium.com/read?id=342181>
17. Лаврова, Л.Ю. Теоретико-практические основы здорового питания=THEORETICAL AND PRACTICAL FOUNDATIONS OF HEALTHY DIET : учебное пособие : [16+] / Л.Ю. Лаврова, Е.Л. Борцова ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Уральский государственный экономический университет. – Москва : Библио-Глобус, 2018. – 202 с. : табл., граф., схем. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=498986
18. Берестова, А.В. Технология продуктов длительного хранения : учебное пособие / А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева, В.П. Попов ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – 165 с. : табл. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=481727
19. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. – 168 с. : ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446667
20. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва :ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. (Профессиональное обр.) ISBN 978-5-8199-0501-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/484856>
21. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. - Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. - 104 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-100623-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/809878>
22. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. - Москва : ИД «ФОРУМ» :ИНФРА-М, 2020. -

104 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-100623-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092560>

23. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942771>

24. Оборудование перерабатывающих производств : учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 363 с. + Доп. материалы [<https://new.znanium.com/read?id=348713>]

25. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебник / В.М. 6. Зимняков, А.А. Курочкин, В.А. Милюткин [и др.] ; под ред. В.М. Зимнякова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 202 с. + Доп. материалы [<https://new.znanium.com/read?id=350399>]

26. Федоренко, И. Я. Технологические процессы и оборудование для приготовления кормов : учеб. пособие / И.Я. Федоренко. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. - 176 с. <https://new.znanium.com/read?id=344435>

27. Веселов, А. И. Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств : учебное пособие / А.И. Веселов, И.А. Веселова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 262 с. <https://new.znanium.com/read?id=351752>

28. Семакина, О.К. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования отрасли : учеб. пособие / О.К. Семакина ; Томский политехнический университет. - Томск : Изд-во Томского политехнического университета, 2018. - 184 с. <https://new.znanium.com/read?id=344688>

29. Иванов, В. П. Оборудование и оснастка промышленного предприятия: Учебное пособие / Иванов В.П., Крыленко А.В. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2016. - 235 с. <https://new.znanium.com/read?id=92918>

30. Эйдис, А. Л. Управление процессом создания технических систем для АПК: Учебник/Эйдис А.Л., Парлюк Е.П. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 188 с. <https://new.znanium.com/read?id=114112>

31. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=573801

32. Башин, Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 126 с. - <https://new.znanium.com/read?id=355201>

33. Родионова, Н.С. Современное состояние отрасли : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.А. Климова, Т.А. Разинкова ; науч. ред. Т.В. Алексеева ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 173 с. : ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=561372

34. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 179 с., [4] с. ил. - (Высшее образование: Бакалавриат).

35. <https://new.znanium.com/read?id=352830>

36. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. : ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=573384

37. Рождественская, Л.Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=575278

38. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Р.К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 535 с. - (Серия «Зарубежный учебник»). <https://new.znanium.com/read?id=341533>

39. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. <https://new.znaniium.com/read?id=247061>
40. 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. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. <https://new.znaniium.com/read?id=358232>
41. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 536 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). <https://new.znaniium.com/read?id=333159>
42. Нинштиль, Е.Ю. Организация и технология производства услуг : учебное пособие : [16+] / Е.Ю. Нинштиль, О.А. Кислицина, Т.И. Заяц ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 98 с. : табл. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=576430
43. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Р.К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 535 с. - (Серия «Зарубежный учебник»). <https://new.znaniium.com/read?id=341533>
44. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С.В. Хмырова. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.-255 с. <https://new.znaniium.com/read?id=340996>
45. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В. Белокурова ; науч. ред. Н.С. Родионова ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 128 с. : табл., ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=482026
46. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств : учебное пособие / Д.В. Хрундин ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016. – 120 с. : ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=500946
47. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев. – 2-е изд., стер. – М. : Дашков и К°, 2020. – 520 с.
48. Зурабина, Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.И. Зурабина.–С.-Пб : Троицкий мост, 2019. – 165 с.
49. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие :/ С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. – Минск : РИПО, 2017. – 136 с. :
50. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. - М. : ИНФРА-М, 2020. - 269 с.
51. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие :/ И.А. Канивец. – Минск : РИПО, 2017. – 179 с.
52. Жилинская, Н.Т. Инновационные и экспресс-методы микробиологической оценки безопасности сырья и пищевой продукции: теория и практика : учебное пособие / Н.Т. Жилинская, О.Б. Иванченко, Е.С. Белокурова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. – 90 с. : схем., ил., табл. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=560913
53. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. - 3-е изд.,

испр. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 336 с. + Доп. Материалы
<https://new.znanium.com/read?id=340047>

54. Тарасова, О.Г. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг : учебное пособие / О.Г. Тарасова ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2018. – 84 с. : ил.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=494337

55. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 335 с. : ил.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495785

56. Колочева, В.В. Управление качеством услуг : учебное пособие : [16+] / В.В. Колочева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 99 с. : ил., табл.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=575444

57. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 212 с. : ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495759

58. Шклярова, Е.И. Управление качеством, стандартизация и сертификация : курс лекций / Е.И. Шклярова ; Министерство транспорта Российской Федерации. – Москва : Альтаир : МГАВТ, 2016. – 103 с. : ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=482413

59. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с.

60. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б.П. Боларев. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. + Доп. материалы

61. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. - 297 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).

62. Димитриев, А.Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания : учебное пособие / А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев ; Министерство образования и науки РФ, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2017. – 156 с. : схем., табл., ил.

63. Акимов, Л. Ю. Разрешительная система в Российской Федерации : научно-практическое пособие / А.Ф. Ноздрачев, Л. Ю. Акимов, Л. В. Андриченко [и др.] ; отв. ред. А.Ф. Ноздрачев. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 928 с.

64. Мезенцева, Г.В. Контроль качества продовольственных товаров : учебное пособие : [16+] / Г.В. Мезенцева ; науч. ред. Е.В. Асмолова ; Министерство науки и высшего образования РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 145 с. : ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=561763

65. Вытовтов, А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания : учебное пособие / А.А. Вытовтов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. – 230 с. : схем., табл.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=487793

66. Данылиев, М.М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества: практикум : [16+] / М.М. Данылиев, Д.В. Ключникова ; науч. ред. А.Н. Пономарев ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 56 с. : ил.
https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=561364

67. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 212 с. : ил. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=495759

68. Экономика предприятия (организации, фирмы) : учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина [и др.] ; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 777 с. + Доп. материалы
69. Бухалков, М. И. Организация и нормирование труда: Учебник для вузов/Бухалков М. И., 4-е изд., испр. и доп. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 380 с. (Высшее образование: Бакалавриат)
70. Лайкер, Д. Лидерство на всех уровнях бережливого производства / Д. Лайкер, Й. Трахилис ; ред. С. Турко ; пер. с англ. Ю. Семенихиной. – Москва : Альпина Паблишер, 2018. – 335 с. : схем., ил.
71. Раджу, Н. Бережливые инновации: технологии умных затрат : [12+] / Н. Раджу, Д. Прабху. – Москва : Олимп-Бизнес, 2017. – 416 с.
72. Тэппинг, Д. Бережливый офис: Устранение потерь времени и денег: Научно-популярное / Тэппинг Д., Данн Э., - 4-е изд. - М.:Альпина Паблишер, 2017. - 322 с.
73. Вейдер, М. Как оценить бережливость вашей компании: Практическое руководство / Вейдер М. - М.:Альпина Паблишер, 2016. - 136 с.

8.2. Дополнительная литература

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1 от 17.12.99 г с изменениями от 03.06.2009 N 121-ФЗ, вступил в силу с 1 января 2010 года;
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ;
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ;
- 4.ГОСТ Р 50762-95.Общественное питание. Классификация предприятий;
- 5.ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения;
- 6.ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования;
- 7.ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования;
- 8.ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;
9. Радченко Л.А. 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. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»);
10. Радченко Л.А. Обслуживание 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. – 384 с. - (Серия «Учебники XXI века»);
11. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – 4-е изд., стер.– Мн.: Новое знание, 2003.– 368 с.;
- 12.Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская; под ред. В.Н. Голубева – М.: ДеЛипринт, 2002. – 590 с.;
- 13.Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов).- М.: деЛипринт, 2009. – 282 с;
- 14.Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование). – М.: ДеЛипринт, 2004. – 176 с.;
- 15.Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие / Л.А.Панова. –3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2007. - 320 с.;
- 16.Панова Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие / Л.А.Панова. –3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2007. - 342 с.;
- 17.Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие / М.И.Белошапка. - 2-е изд. исправленное. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.–224 с.: ил.- (Профессиональное образование);

18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. - М.: Изд. «Академия», 2006. - 416 с.;
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. - 176 с.;
20. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина; под. Ред. Т.Т. Никуленковой. - М.: КолосС, 2013. - 247 с., ил.;
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 619 с.;
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / С.Л. Ахиба, В.И. Бадрягин, В.Т. Лапшина и др. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.;
23. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба; под ред. А.П. Антонова. - М.: Хлебпродинформ, 2000. - 720 с.;
24. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 639 с.;
25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 639 с.;
26. Сборник изысканных рецептур XX века для предприятий общественного питания / Под ред. Р.П. Антоновой. - СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 136 с.;
27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Л.Е. Годунова. - СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 424 с.

8.3. Программное обеспечение

1. MicrosoftOfficeWord
2. MicrosoftOfficePowerPoint

8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт). - Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main> качества товаров (продукции), работ и услуг (Санкт-Петербург). - Режим доступа: <http://www.quality.spb.ru/>
2. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Журнал «Питание и общество». - Режим доступа: http://www.culina-russia.ru/journ_2019_10.html
3. Журнал «Пищевая промышленность». - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/rus/magaz.php?&file=pp&year=0&ii=0>
4. Издательский дом «Продукты питания». - Режим доступа:
5. www.prodпит.com.ua
6. Операционные системы Windows, стандартные офисные программы;
7. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);
8. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
9. 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru;
10. Автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7;
11. 1С-Рарус: управление школьным питанием;
12. Готовые тренинги www.instituthoreca.ru;
13. Программный продукт «Общепит 8».
14. Портал индустрии гостеприимства и питания;
15. Портал гостинично-ресторанного бизнеса;
16. Информационно-справочный портал Москвы и Московской области;
17. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
18. Интернет-сайт «Миллион Меню»;
19. Интернет-сайт «1001 рецепт»;
20. Интернет-сайт «Cooking-book»;
21. Интернет-сайт «Kuking.net»;
22. Интернет-сайт «Кулинар»;
23. Интернет-сайт «Кулинарная энциклопедия»;

24. Интернет-сайт «Кулинарный поисковик»;
25. Интернет-сайт «Kulina»;
26. Интернет-сайт «Фуршет.ru»;
27. Поисковая система «Google»;
28. Поисковая система «Rumblor»;
29. Поисковая система «Яндекс»;
30. Поисковая система «Mail.ru»
31. - <http://www.tehbez.ru>
32. - <http://www.eq-vip.ru>
33. - <http://www.tehdoc.ru>
34. - <http://www.xserver.ru>
35. - <http://www.trade-design.ru>
36. - <http://www.kobor.ru>
37. - <http://www.mospos.ru>
38. - <http://www.restoracia.ru>
39. - <http://sklad-zakonov.narod.ru>

Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон РФ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // Качество и безопасность пищевых продуктов.
2. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ № 1036 от 15.08.97.
3. Кодекс Алиментариус / Пер. с англ. [Совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты]. – М. : Изд-во «Весь мир», 2007. – 102 с.
4. ГОСТ Р 1.0–2004. Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. – Режим доступа:
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 1008 с.
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для изучения учебной дисциплины «Поварское дело» в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» используются: оборудованная компьютерная аудитория с выходом в Интернет, оснащенная унифицированными программными средствами и лицензионным программным обеспечением компаний: Microsoft, CorelDraw, FotoShop, ProjectExspert, а также:

- 1.Проектор, компьютеры, телевизор, видеомаягнитофон, учебные стенды и плакаты, учебные кассеты, CD диски, видеосеминары, раздаточный материал;
- 2.Класс – кабинет «Ресторанного сервиса».

Оснащение:

- 2.1.Столы: круглые, квадратные, овальные, шестигранные, прямоугольные;
- 2.2. Текстиль: скатерти, салфетки (бумажные, тканевые, под горячее), униформа для официантов, ручки, полотенца;
- 2.3. Столовые приборы:
 - столовые (ложки, вилки, ножи);
 - десертные (ложки, вилки, ножи);
 - ложки- чайные, кофейные, для соуса, icetea,бульонные, барменские, сервировочные, для салата, для раскладки, коктейльная, для икры, для фруктовых шаров;
 - вилки - для торта, рыбы, устриц, улиток, сервировочные, для раскладки, для стейка;

- ножи - для рыбы, масла, стейка, торта, фруктов, сыра;
- лопатки кондитерские.

2.4. Барный инвентарь : диспенсер, дозаторы, мензурки, ареометр, гейзер, шейкер, стрейнер, сита, джиггер, слайсеры, штопоры, нарзанники, открывалки, струбины для бутылок, щипцы, сифоны, римеры, барные линейки, набор барменский, ложка для абсента, нож для яблока, нож для снятия цедры, помпа, нож для колки льда, нож барменский для томатов, пробки, мельница для льда, триммер, вертушка для шампанского, набор сомелье, крюшонный набор, турка.

2.5. Столовая посуда:

- металлическая (икорница, блюда для устриц, порционные сковороды, пашотницы, соусники, кофейники, сливочники, молочники, кулер для льда, ведро для льда, подносы, самовар, миски суповые с крышками, вазы-супницы, тренога, баранчик, эскарго, блюда овальные, круглые, менажницы) ;

- фарфоровая (тарелки, чашки с блюдцами, пиалы, кисэ, салатники, лотки порционные, блюда овальные, круглые, супницы, соусники, чайники, приборы для специй, горшочки, вазы);

- пластмассовая;

2.6. Барное стекло:

- бокалы (для вина, бренди, флюте, воды, «Маргарита», коктейлей, пивные, ireshcoffee);

- стаканы;

- рюмки;

- стопки;

- фужеры;

- кружки;

- кувшины;

- штоф;

- графины;

- декантер;

2.7. Предметы сервировки стола: наборы для специй, мельницы для специй, сахарницы, пармизанницы, салфетницы, кокильницы, кокотницы, креманки, сковороды, икорницы, чайники, кофейницы, молочники, щипцы, ведра для шампанского, подставки, вазы, этажерки для фруктов, тортовницы, тарталетки, мармиты, фондю, термосы, подносы, папки для счетов и меню, сигаретница, кольца для салфеток, соусницы, фламбе, мельницы, блюда, аксессуары для подачи вина;

2.8. Кухонный инвентарь: наплитная посуда, профессиональные кухонные ножи, доски разделочные, кондитерские принадлежности, горшки для запекания, таганчики, крышки для горячего, кастрюли, сотейники, дуршлагаи, противни, миски, венчики, шумовка, половники;

2.9.Украшения для коктейлей: мешалки, шпажки, зонтики, вилочки, шампурчики, зубочистки, трубочки, светящиеся украшения, соломка, свечи;

2.10.Электрооборудование: блендеры, миксеры, соковыжималка, льдогенератор .

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной дисциплины «Поварское дело» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины «Поварское дело» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. 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, 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.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Поварское дело» разработаны в соответствии с положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Общее количество баллов за виды учебной деятельности студента, предусмотренные основной образовательной программой освоения дисциплины, должно составлять не менее 60 баллов (зачетный балл) для прохождения промежуточной аттестации.

Критерии оценки текущих занятий

– посещение студентом одного занятия – 1 балл;

– выполнение заданий для самостоятельной работы – от 1 до 3 баллов за каждый пункт задания;

– активная работа на практическом занятии – от 1 до 3 баллов

Критерии оценки тестовых заданий:

– каждое правильно выполненное задание – 1 балл

Критерии оценки реферата:

– степень раскрытия сущности вопроса; оригинальность текста; обоснованность выбора источников; соблюдение требований к оформлению.

Максимальная оценка за реферат – 20 баллов.

11.1. Оценочные средства для входного контроля

Предприятия общественного питания выполняют функции:

- 1) производства кулинарной продукции;
- 2) реализации кулинарной продукции;
- 3) организации потребления кулинарной продукции;
- 4) все ответы верны.

2. Услуги общественного питания должны отвечать:

- 1) требованиям безопасности и экологичности ;
- 2) требованиям эргономичности;
- 3) требованиям эстетичности;
- 4) целевому назначению;
- 5) все ответы верны.

3.К какому классу относится ресторан, если он соответствует следующим требованиям: изысканность интерьера, высокий уровень комфорта, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей для баров:

- 1)люкс;
- 2)высший;
- 3)первый.

4.Особенности работы предприятий учитываются:

- 1)при размещении сети предприятий;
- 2)при выборе типов предприятий;
- 3)при определении режима работы предприятия;
- 4)при составлении меню;
- 5)все ответы верны.

5.Инвестирование в общественное питание происходит за счет:

- 1)кредита;
- 2)франчайзинга;
- 3)лизинга;
- 4)все ответы верны.

6.Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции:

- 1)узкоспециализированные;
- 2)заготовочные;
- 3)универсальные;
- 4)специализированные;
- 5)все ответы верны.

7.Какие признаки определяют класс предприятия:

- 1)качество предоставляемых услуг;
- 2)ассортимент продукции;
- 3)качество выпускаемой продукции;
- 4)уровень и условия обслуживания;
- 5)все ответы верны.

8.Какие предприятия делятся на классы:

- 1)столовая и бар;
- 2)бар и кафе;
- 3)закусочная и ресторан;
- 4)бар и ресторан.

11.2. Оценочные средств текущего контроля

ПРИМЕРЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

- A. Холодный цех
- B. Кулинарный цех
- C. Горячий цех
- D. Все ответы верны
- E. Кондитерский цех

2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- A. Бар
- B. Кафе
- C. Ресторан

Д. Закусочная

Е. Ларек

3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

А. Организация питания

В. Кулинарные цеха

С. Складское помещение

Д. Все ответы верны

Е. Коридорные помещения

4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

А. Руководитель ПОП

В. Директор ПОП

С. Работники

Д. Все ответы верны

Е. Налоговая

5. Режим хранения товаров это ?

А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность

В. Срок реализации продуктов

С. Отпуск продуктов

Д. Влажность продукта

Е. Питательные вещества

6. Где не рекомендуется хранить продукты?

А. В коридорах на разгрузочных площадках

В. Складских помещениях

С. В складе

Д. В холодильнике

Е. В Цехах

7. Меню это?

А. Соответствующий документ

В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

С. Накладная

Д. Сертификат

Е. Товарный чек

8. Что такое рабочее место работника ?

А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции

В. Производственные помещения

С. Организация питания без участия работника

Д. Санаторий

Е. Все ответы верны

9. Какими могут быть рабочие места?

А. Специализированные и универсальные

В. Модулированные

С. Стационарные

Д. Универсальные

Е. Критические

10. Где организуют овощные цеха?

А. На ПОП большой и средней мощности

В. На ПОП малой мощности

С. На больших организациях

Д. В Кафе

Е. В ресторанах

11. Какие оборудования используются в овощных цехах?

А. МОК-5, МРО

В.МПМ-800

С. МС -1215

Д. ЭРВ-300

Е. МОК-15

12. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

А. Люкс первый, второй

В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий

С. Первый, Второй

Д. Второй , экстра

Е. Третий

13. Перечислите виды торговых залов?

А.Закрытые, полужакрытые , открытые сады

В . Заготовочные

С. Закрытые сады

Д. Полузакрытые

Е. Открытые

14. Торговый зал это?

А.Помещения для складов

В. Помещения для людей.

С. Помещения для развлечений

Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

Е. Помещения для детей

15.Перечислите виды скатертей?

А. Льяные

В. Полульяные и х\б

С. Экстра люкс

Д . Первый вид

Е. Льяные , полульяные и х\б

16. К каким прибором относят нож и вилку

А. Фруктовой

В. Столовые

С . Все ответы верны

Д. Закусочные

Е . Десертные

17. На предприятия какого класса применяют открытое освещения?

А . Второго и Третьего

В. Люкс

С. Экстра

Д. Все ответы верны

Е. Третьего

18. Как подают соусы?

А. В соуснице

В. В чесночнице

С. В тарелках

Д. В бокалах

Е . В Турке

19. При подаче вин их охлаждают?

А. 8-1°с

В. 8°с

С. 9°с

Д. 1°с

Е. 10°с

20. Как подают горячие вино?

А Слева от посетителей

- В. С правой стороны посетителей
 - С. С передней части
 - Д. В начале
 - Е. Перед выходом
21. Сколько видов сервисов существует?
- А. 7
 - В. 1
 - С. 3
 - Д. 5
 - Е. 8
22. Сколько видов уборки посуды существует?
- А. 1
 - В. 7
 - С. 5
 - Д. 6
 - Е. 4
23. Размеры белых салфеток?
- А. 46x46
 - В. 30x30
 - С. 20x30
 - Д. 10x20
 - Е. 5x15
24. На сколько помещений разделяется моечная ?
- А. 3
 - В. 4
 - С. 10
 - Д. 1
 - Е. 2
25. Метрдотель-это?
- А. Официант
 - В. Главный по кухне
 - С. Связующие звено между руководством и посетителями
 - Д. Все ответы верны
 - Е. Администратор
26. При подаче вин их охлаждают?
- А. 8-1°с
 - В. 8°с
 - С. 9°с
 - Д. 1°с
 - Е. 10°с
27. Перечислите виды торговых залов?
- А. Закрытые, полузакрытые , открытые сады
 - В. Заготовочные
 - С. Закрытые сады
 - Д. Полузакрытые
 - Е. Открытые
28. К каким приборам относят нож и вилку
- А. Фруктовой
 - В. Столовые
 - С. Все ответы верны
 - Д. Закусочные
 - Е. Десертные
29. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?
- А. Слева

- В. Справа
- С. По центру
- Д.Сзади

Е.Все ответы верны

30.Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?

- А. Санитарные нормы
- В. Контроль продуктов
- С. Температура помещения
- Д. Влажность помещения

Е. Все ответы верны

31. Обычно меню завтрака входит?

- А. Чай, кофе ,молоко
- В. Коньяк
- С. Вино
- Д.Ром

Е. Сок

32.В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства

?

А .1995

В.1993

С.2001

Д.2007

Е.2002

33. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

А. Холодный цех

В.Кулинарный цех

С. Горячий цех

Д. Все ответы верны

Е . Кондитерский цех

34. На сколько помещений разделяется моечная ?

А. 3

В.4

С.10

Д.1

Е.2

35. Какими могут быть рабочие места?

А. Специализированные и универсальные

В. Модулированные

С . Стационарные

Д. Универсальные

36.Хранения фарфоровой посуды?

А. по 10-20шт

В. По 20-30шт

С. 10-15шт

Д.5-10

Е.6-12шт

37.Холодный цех это?

А. Выдача супов

В. Прием грязной посуду

С. Выдача заказов

Д. Выдача салатов

Е. Буфет

38.Заказ-счет выписывается в ?

А. В 2-ух экземплярах

- В. В 5-ти экземплярах
- С. В 1-ом экземпляре
- Д. В 6-и экземплярах
- Е. Все ответы верны

39. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А. 65-70°C;
- В. 45-55°C;
- С. 35-40°C;
- Д. 45-50°C.
- Е. 85-90°C.

40. Меню это?

А. Соответствующий документ

В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

- С. Накладная
- Д. Сертификат
- Е. Товарный чек

41. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А. 65-70°C;
- В. 45-55°C;
- С. 35-40°C;
- Д. 45-50°C.
- Е. 85-90°C.

42. Торговый зал это?

- А. Помещения для складов
- В. Помещения для людей.
- С. Помещения для развлечений
- Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
- Е. Помещения для детей

43. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

- А. Люкс первый, второй
- В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий
- С. Первый, Второй
- Д. Второй, экстра
- Е. Третий

44. Посуда, изготавливаемая из глины

- А. керамическая
- В. хрустальная
- С. фарфоровая
- Д. металлическая
- Е. пластмассовая

ТЕМЫ ЭССЕ

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 РЕФЕРАТОВ

1. Анализ состояния сферы общественного питания в г. Москве (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.

11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме зачета с оценкой)

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	<p>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</p>	<p>Знать: технические средства измерения параметров технологических процессов. Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом актуальных требований рынка и потребителей. Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов</p>	<p>Этап формирования знаний и навыков</p>
ПК-2	<p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Знать: сетевые компьютерные технологии и базы данных в предметной области сегмента приготовления блюд, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Уметь: управлять информацией с использованием прикладных программ сферы гостеприимства. Владеть: современными информационными технологиями в том числе для автоматизации внутри ресторана.</p>	<p>Этап формирования знаний и навыков</p>

ПК-3	<p>владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>Знать: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда . Уметь: осуществлять контроль за параметрами производственного микроклимата. Владеть: приемами по обеспечению безопасности и эргономики рабочих мест в ресторанной сфере.</p>	Этап формирования знаний и навыков
ПК-4	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знать: современные форматы предприятий, на основе которых устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Уметь: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания . Владеть: навыками расчета и подбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>	
ПК-6	<p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>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</p>	Этап формирования умений и навыков

ПК-7	<p>способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Знать: критерии оценки эффективности и результативности работы отдельных сотрудников и структурных подразделений Уметь: систематизировать, обобщать информацию в области развития индустрии питания. Владеть: навыками использования новой информации в области производства новых блюд, отвечающих актуальным гастрономическим трендам.</p>	Этап формирования умений и навыков
ПК-10	<p>способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>Знать: актуальные тренды по формированию ассортимента продаваемой продукции производства и оказанию услуг внутри и вне предприятия питания . Уметь: анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж Владеть: системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания исходя из их формата и концепции</p>	Этап формирования умений и навыков
ПК-19	<p>владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг Уметь: анализировать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг. Владеть: навыками применения специализированного программного обеспечения в области продаж продукции производства и услуг</p>	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
<p>ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19</p>	<p>Раздел 1: Организация и управление работой. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда Раздел 2: Знания об ингредиентах и меню. Подготовка к использованию ингредиентов. Применение различных методов обработки Раздел 3: Приготовление и презентация блюд. Закупка, хранение продуктов, расчет стоимости и учет.</p>	<p>Реферат, доклад, тестирование, лабораторные работы, экзамен</p>	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов; 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; 3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов; 4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p>От 0 до 10 баллов</p>

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ВАРИАНТ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа по дисциплине (модулю) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» не предусмотрена

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ВАРИАНТ ТЕСТОВ

2. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

- А. Холодный цех
- В. Кулинарный цех
- С. Горячий цех
- Д. Все ответы верны
- Е. Кондитерский цех

2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- А. Бар
- В. Кафе
- С. Ресторан
- Д. Закусочная
- Е. Ларек

3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

- А. Организация питания
- В. Кулинарные цеха
- С. Складское помещение
- Д. Все ответы верны
- Е. Коридорные помещения

4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных

правил?

- А. Руководитель ПОП
- В. Директор ПОП
- С. Работники
- Д. Все ответы верны
- Е. Налоговая

5. Режим хранения товаров это?

А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность

- В. Срок реализации продуктов
- С. Отпуск продуктов
- Д. Влажность продукта
- Е. Питательные вещества

6. Где не рекомендуется хранить продукты?

- А. В коридорах на разгрузочных площадках
- В. Складских помещениях
- С. В складе
- Д. В холодильнике
- Е. В Цехах

7. Меню это?

А. Соответствующий документ

В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

- С. Накладная
- Д. Сертификат
- Е. Товарный чек

8. Что такое рабочее место работника ?

А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции

- В. Производственные помещения
- С. Организация питания без участия работника
- Д. Санаторий
- Е. Все ответы верны

9. Какими могут быть рабочие места?

- А. Специализированные и универсальные
 - В. Модулированные
 - С. Стационарные
 - Д. Универсальные
 - Е. Критические
10. Где организуют овощные цеха?
- А. На ПОП большой и средней мощности
 - В. На ПОП малой мощности
 - С. На больших организациях
 - Д. В Кафе
 - Е. В ресторанах
11. Какие оборудования используются в овощных цехах?
- А. МОК-5, МРО
 - В. МПМ-800
 - С. МС -1215
 - Д. ЭРВ-300
 - Е. МОК-15
12. На какие классы делятся предприятия общественного питания?
- А. Люкс первый, второй
 - В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий
 - С. Первый, Второй
 - Д. Второй, экстра
 - Е. Третий
13. Перечислите виды торговых залов?
- А. Закрытые, полужакрытые, открытые сады
 - В. Заготовочные
 - С. Закрытые сады
 - Д. Полужакрытые
 - Е. Открытые
14. Торговый зал это?
- А. Помещения для складов
 - В. Помещения для людей.
 - С. Помещения для развлечений
 - Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
 - Е. Помещения для детей
15. Перечислите виды скатертей?
- А. Льяные
 - В. Полульяные и х\б
 - С. Экстра люкс
 - Д. Первый вид
 - Е. Льяные, полульяные и х\б
16. К каким прибором относят нож и вилку
- А. Фруктовой
 - В. Столовые
 - С. Все ответы верны
 - Д. Закусочные
 - Е. Десертные
17. На предприятия какого класса применяют открытое освещения?
- А. Второго и Третьего
 - В. Люкс
 - С. Экстра
 - Д. Все ответы верны
 - Е. Третьего
18. Как подают соусы?

- A. В соуснице
- B. В чесночнице
- C. В тарелках
- Д. В бокалах
- Е. В Турке

19. При подаче вин их охлаждают?

- A. 8-1°с
- B. 8°с
- C. 9°с
- Д. 1°с
- Е. 10°с

20. Как подают горячие вино?

- A Слева от посетителей
- B. С правой стороны посетителей
- C. С передней части
- Д. В начале
- Е. Перед выходом

21. Сколько видов сервисов существует?

- A. 7
- B. 1
- C. 3
- Д.5
- Е.8

22. Сколько видов уборки посуды существует?

- A. 1
- B.7
- C.5
- Д. 6
- Е. 4

23. Размеры белых салфеток?

- A. 46x46
- B.30x30
- C.20x30
- Д.10x20
- Е.5x15

24. На сколько помещений разделяется моечная ?

- A. 3
- B.4
- C.10
- Д.1
- Е.2

25. Метрдотель-это?

- A. Официант
- B. Главный по кухне
- C. Связующие звено между руководством и посетителями
- Д. Все ответы верны
- Е. Администратор

26. При подаче вин их охлаждают?

- A. 8-1°с
- B. 8°с
- C. 9°с
- Д. 1°с
- Е. 10°с

27. Перечислите виды торговых залов?

- А.Закрытые, полузакрытые , открытые сады
- В . Заготовочные
- С. Закрытые сады
- Д. Полузакрытые
- Е. Открытые

28. К каким прибором относят нож и вилку

- А. Фруктовой
- В. Столовые
- С . Все ответы верны
- Д. Закусочные
- Е . Десертные

29. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

- А. Слева
- В. Справа
- С. По центру
- Д.Сзади
- Е.Все ответы верны

30.Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?

- А. Санитарные нормы
- В. Контроль продуктов
- С. Температура помещения
- Д. Влажность помещения
- Е. Все ответы верны

31. Обычно меню завтрака входит?

- А. Чай, кофе ,молоко
- В. Коньяк
- С. Вино
- Д.Ром
- Е. Сок

32.В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?

- А .1995
- В.1993
- С.2001
- Д.2007
- Е.2002

33. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

- А. Холодный цех
- В.Кулинарный цех
- С. Горячий цех
- Д. Все ответы верны
- Е . Кондитерский цех

34. На сколько помещений разделяется моечная ?

- А. 3
- В.4
- С.10
- Д.1
- Е.2

35. Какими могут быть рабочие места?

- А. Специализированные и универсальные
- В. Модулированные
- С . Стационарные

Д. Универсальные

36. Хранения фарфоровой посуды?

А. по 10-20шт

В. По 20-30шт

С. 10-15шт

Д. 5-10

Е. 6-12шт

37. Холодный цех это?

А. Выдача супов

В. Прием грязной посуду

С. Выдача заказов

Д. Выдача салатов

Е. Буфет

38. Заказ-счет выписывается в ?

А. В 2-ух экземплярах

В. В 5-ти экземплярах

С. В 1-ом экземпляре

Д. В 6-и экземплярах

Е. Все ответы верны

39. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

А. 65-70°C;

В. 45-55°C;

С. 35-40°C;

Д. 45-50°C.

Е. 85-90°C.

40. Меню это?

А. Соответствующий документ

В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

С. Накладная

Д. Сертификат

Е. Товарный чек

41. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

А. 65-70°C;

В. 45-55°C;

С. 35-40°C;

Д. 45-50°C.

Е. 85-90°C.

42. Торговый зал это?

А. Помещения для складов

В. Помещения для людей.

С. Помещения для развлечений

Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

Е. Помещения для детей

43. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

А. Люкс первый, второй

В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий

С. Первый, Второй

Д. Второй, экстра

Е. Третий

44. Посуда, изготавливаемая из глины

А. керамическая

В. хрустальная

С. фарфоровая

Д.металлическая

Е.пластмассовая

ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

1. Как составляются технологические карты?
2. В чем отличительные особенности технико-технологических карт?
3. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций?
4. Концепция ресторана и её структура ?
5. Основные стратегии ценообразования в ресторане ?
6. Какие услуги выполняют предприятия общественного питания?
7. Назовите основные виды, методы и формы обслуживания в общественном питании, дайте их характеристику?
8. Назначение и характеристика сервизной?
9. Как составляется акт на бой, лом, порчу столовой посуды и приборов?
10. Дайте характеристику моечной столовой посуды, требования к мойке посуды?
11. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
12. Перечислите ассортимент керамической посуды?
13. Перечислите ассортимент стеклянной посуды?
14. Дайте характеристику рюмок, бокалов, фужеров, их назначение?
15. Дайте характеристику металлической посуды?
16. Перечислите виды торговых помещений.?
17. Какие требования предъявляются к торговым залам?
18. Назначение и виды буфетов в ресторанах, их характеристика?
19. Дайте примерную характеристику деревянной и пластмассовой посуды?
20. Виды столового белья, их характеристика?
21. Принципы составления меню и какие факторы учитываются при составлении меню?
22. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню и преysкуранте порционных блюд?
23. Перечислите виды меню, особенности?
24. Какие приборы относят к основным, их назначение и характеристика?
25. Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов, их значение, характеристика?
26. Дайте примерную характеристику деревянной и пластмассовой посуды?
27. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
28. Перечислите ассортимент керамической посуды?
29. Перечислите ассортимент стеклянной посуды?
30. Дайте характеристику рюмок, бокалов, фужеров, их назначение?
31. Дайте характеристику металлической посуды?
32. Какие приборы относят к основным, их назначение и характеристика?
33. Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов, их значение, характеристика?
34. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
35. Порядок расположения вин и вино-водочных изделий в преysкуранте?
36. Требования к оформлению меню и преysкурантов?
37. Требования, предъявляемые к подготовке торгового зала к обслуживанию?
38. Основные правила накрытия столов скатертями?
39. Основные виды и правила сервировки столов?
40. Варианты складывания салфеток?
41. Требования, предъявляемые к подготовке персонала к обслуживанию?
42. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре?

43. Перечислите последовательность подачи блюд?
44. Какое оборудование и инвентарь необходимы для приготовления коктейлей?
45. Перечислите названия безалкогольных коктейлей и дайте их характеристику?
46. Дайте характеристику основных правил этикета за столом?
47. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах?
48. Как происходит уборка столов и замена использованной посуды, замена скатертей?
49. Перечислите виды банкетов?
50. Какой порядок приема заказов на обслуживание торжеств?
51. Виды дипломатических приемов?
52. Дайте характеристику банкета-фуршета, банкета-коктейля и правилах проведения?
53. Какие виды иностранного туризма существуют?
54. Перечислите классы туристических документов и дайте их характеристику?
55. Как организуется питание иностранных туристов?
56. Что необходимо учитывать при составлении меню для иностранных туристов?
57. Дайте характеристику различных видов национальных кухонь различных стран?
58. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются в столовых при промышленных предприятиях?
59. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются в столовых общеобразовательных учреждениях и специальных учебных заведениях?
60. Дайте определение научной организации труда?
61. Перечислите задачи НОТ?
62. Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
63. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
64. Какие основные задачи стоят перед предприятием для повышения его конкурентоспособности?
65. Какие элементы включает в себя «система качества»?
66. Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
67. Что такое сертификация продукции и услуг?
68. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для проведения обязательной сертификации в общественном питании?
69. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании?
70. Назовите основные направления научно-технического прогресса и дайте их характеристику?
71. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
72. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
73. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
74. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
75. Назовите основные типы предприятий общественного питания?
76. Дайте характеристику фабрики – заготовочной, комбината полуфабрикатов, фабрики-кухни и комбината питания?
77. Дайте характеристику бара, кафе, закусочной как типа предприятия общественного питания?

78. Дайте характеристику магазина кулинарии?
79. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
80. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий?
81. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
82. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
83. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
84. Основные принципы товародвижения?
85. Какие формы и способы снабжения применяются в общественном питании?
86. Какие товарные запасы рекомендуется иметь в предприятиях общественного питания?
87. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
88. Как рассчитывается площадь складских помещений?
89. Перечислите оборудование складских помещений?
90. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений?
91. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
92. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
93. Условия и способы хранения продуктов в предприятиях общественного питания?
94. Как классифицируется тара и требования, предъявляемые к ней?
95. В чем сущность оперативного планирования в предприятиях с полным производственным циклом?
96. Что такое план-меню, правила составления и какие факторы учитываются?
97. Как ведется оперативный контроль за работой производства?
98. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания?
99. Какие виды Сборников рецептур применяются в предприятиях общественного питания?

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Анализ состояния сферы общественного питания в г. Москве (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.

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

1. Ситуационная задача: разработать концепцию (название, интерьер, тема, отражение темы в интерьере предприятия питания, текстиль, посуда, одежда официантов и др. следующего предприятия питания – ресторан японской кухни.
2. Ситуационная задача: Составить сводную ведомость расчета сырья и продукции для горячих напитков кафе-кондитерской.
3. Ситуационная задача: составить меню для банкета по случаю свадьбы.
4. Ситуационная задача: Определите количество посетителей столовой на 200 мест при колледже, пользуясь приложением №1.
5. Ситуационная задача: Определите количество посетителей столовой на 200 мест при производственном предприятии, пользуясь приложением №1.
6. Ситуационная задача: составить план-меню фито-бара при спортивно-оздоровительном комплексе на 40 мест.

ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

Курсовые проекты по курсу «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» не предусмотрены

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ С ОЦЕНКОЙ

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 птицежьего цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в птицежьегом 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 оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014 г. № 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 производятся 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.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При изучении дисциплины используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, лекций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов, обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями.

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно.

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями..

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.			

