

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)»**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Башкирского института  
технологий и управления (филиал)

Е.В. Кузнецова

«29 июня 2023 г.»

**Рабочая программа дисциплины (модуля)**  
**Б1.В.01.03 Модуль профильной направленности**  
**Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания**

Кафедра:	Технологии пищевых производств
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Программу составил(и):

Старший преподаватель Ларионова С.Е.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания» разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 17.08.20 г. № 1047)

Руководитель ОПОП

Канд.биолог.наук  Л.Ф. Пономарева

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

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой  Л.Ф. Пономарева

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

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой  Л.Ф. Пономарева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы и объем с распределением по семестрам .....	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы .....	5
4. Структура и содержание дисциплины (модуля) .....	6
5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов .....	14
6. Оценочные и методические материалы .....	15
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) .....	25
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) .....	26
9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	26

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

### 1.1. Цели:

Целью освоения дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания» является:  
- получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

### 1.2. Задачи:

В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие профессиональные задачи:

- производственно-технологическая деятельность:
- организацию оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы и объем с распределением по семестрам

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-1
2	Проектирование	7,8	ПКС-1
3	Проектное управление на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-2, ПКС-1
4	Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов	7	ПКС-1, ПКС-3
5	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-1, ПКС-2
6	Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания	7	ПКС-1
7	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-1, ПКС-2
8	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-1, ПКС-2
9	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	ПКС-2, ПКС-1, ПКС-3

### Распределение часов дисциплины

Семестр (Курс/Семестр на курсе)	6 (3/2)		7 (4/1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Неделя						
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	4	4	2	2	6	6
Практические	6	6	6	6	12	12
Итого аудиторных часов	10	10	8	8	18	18
Контактная работа	10	10	8	8	18	18
Самостоятельная работа	125	125	127	127	252	252
Часы на контроль	9	9	9	9	18	18
Итого	144	144	144	144	288	288

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 6, 7 семестр

### **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы**

В результате освоения дисциплины (модуля) «Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания».

**Знать:** структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

**Уметь:** формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;

организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;

**Владеть:** разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

**ПКС-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг**

ПКС-2.1: Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.2: Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.3: Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	<b>Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания</b>						
1.1	<p><b>Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания</b>  <b>Краткое содержание:</b> Предприятие общественного питания. Виды ПОП. Типы ПОП. Классификация.  <b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;  <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;  <b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.                      /Лек/</p>	6	0,5	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект
1.2	<p><b>Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания</b>  <b>Уметь:</b> организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом.                      /Пр/</p>	6	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
1.3	<p><b>Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания</b>                      Предприятие общественного питания. Виды ПОП. Типы ПОП. Классификация. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме.                      /Ср/</p>	6	20	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Устный опрос
1.4	<p><b>Тема 1.2. Научно-технический прогресс в общественном питании</b>  <b>Краткое содержание:</b> Техническое оснащение предприятий общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.  <b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;  <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;  <b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.                      /Лек/</p>	6	0,3	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект

1.5	<b>Тема 1.2. Научно- технический прогресс в общественном питании</b> <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом. /Пр/	6	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
1.6	<b>Тема 1.2. Научно- технический прогресс в общественном питании</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме. /Ср/	6	20	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Устный опрос
1.7	<b>Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб</b> <b>Краткое содержание:</b> Складское хозяйство. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции. Отпуск продукции. <b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; <b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. /Лек/	6	0,5	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект
1.8	<b>Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб</b> <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания составлять акты приема и возврата сырья; /Пр/	6	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
1.9	<b>Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме. /Ср/	6	21	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Устный опрос
1.10	<b>Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.</b> <b>Краткое содержание:</b> План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Нормирование и планирование товарных запасов.	6	0,5	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект

	<p><b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу снабжения сырья и осуществлять контроль по приемке сырья;</p> <p><b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>/Лек/</p>						
1.11	<p><b>Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.</b></p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу снабжения сырья и осуществлять контроль по приемке сырья;</p> <p>/Пр/</p>	6	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
1.12	<p><b>Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.</b></p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме.</p> <p>/Ср/</p>	6	22	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Устный опрос
1.13	<p><b>Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Характеристика структуры производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Производственные цеха. Нормативная документация предприятий общественного питания.</p> <p><b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p><b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>/Лек/</p>	6	0,5	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект
1.14	<p><b>Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства</b></p> <p>Характеристика структуры производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Производственные цеха. Нормативная документация предприятий общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и владеть нормативной документацией;</p> <p>/Пр/</p>	6	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
1.15	<p><b>Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства</b></p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой</p>	6	20	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2,	Устный опрос, реферат



	литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме. /Ср/					ПКС-2.3	
1.16	<b>Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.</b> <b>Краткое содержание:</b> Основные задачи и направления научной организации труда. Нормирование труда. Методы нормирования труда. <b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; <b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. /Лек/	6	0,5	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект
1.17	<b>Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.</b> Основные задачи научной организации труда. Основные направления научной организации труда. Нормирование труда. Методы нормирования труда. <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; /Пр/	6	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
1.18	<b>Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме. /Ср/	6	21	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Устный опрос
	<b>Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания</b>						
2.1	<b>Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.</b> <b>Правила оказания услуг.</b> <b>Краткое содержание:</b> Характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристики. Последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню и прейскурантов. <b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;	7	0,3	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект

	<p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p><b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>/Лек/</p>						
2.2	<p><b>Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.</b></p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания: организовывать работу производства и обслуживания предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p>/Пр/</p>	7	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
2.3	<p><b>Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.</b></p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме.</p> <p>/Ср/</p>	7	21	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Устный опрос
2.4	<p><b>Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Краткое содержание:</b> Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей. Подготовка торгового зала, персонала к обслуживанию. Расстановка мебели.</p> <p><b>Знать:</b> порядок обслуживания, структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p><b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>/Лек/</p>	7	0,3	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект
2.5	<p><b>Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение.</b></p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу и порядок обслуживания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p>/Пр/</p>	7	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
2.6	<p><b>Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение.</b></p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме.</p> <p>/Ср/</p>	7	21	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Устный опрос

2.7	<p><b>Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Подача холодных, горячих закусок. Общие правила. Подача первых, вторых блюд. Подача сладких блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам.</p> <p><b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p><b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>/Лек/</p>	7	0,5	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект
2.8	<p><b>Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков</b></p> <p>Общие правила. Подача первых, вторых блюд, закусок. Подача сладких блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам.</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и владеть методами и приемами подачи блюд;</p> <p>/Пр/</p>	7	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
2.9	<p><b>Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков</b></p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме.</p> <p>/Ср/</p>	7	22	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Устный опрос
2.10	<p><b>Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях</b></p> <p><b>Краткое содержание:</b> Обслуживание на производственных предприятиях с сосредоточенными коллективами. Организация питания учащихся общеобразовательных школ. Организация питания студентов высших и средних специальных учебных заведений.</p> <p><b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p><b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>/Лек/</p>	7	0,3	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект

2.11	<b>Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях</b> <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; /Пр/	7	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
2.12	<b>Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме. /Ср/	7	21	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Устный опрос
2.13	<b>Тема 2.5. Специальные формы обслуживания</b> <b>Краткое содержание:</b> Обслуживание по типу «шведский стол». Услуги по организации питания в гостиницах участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета, авто пассажиров. <b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; <b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. /Лек/	7	0,3	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект
2.14	<b>Тема 2.5. Специальные формы обслуживания</b> <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; /Пр/	7	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
2.15	<b>Тема 2.5. Специальные формы обслуживания</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме. /Ср/	7	22	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	реферат
2.16	<b>Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.</b> <b>Краткое содержание:</b> Виды иностранного туризма. Классы туристических документов. Особенности организации питания иностранных туристов.	7	0,3	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Конспект

	<p><b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий низания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p><b>Владеть:</b> разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>/Лек/</p>						
2.17	<p><b>Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.</b></p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p>/Пр/</p>	7	0,7	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Тестирование
2.18	<p><b>Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.</b></p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему по заданию преподавателя в индивидуальном режиме.</p> <p>/Ср/</p>	6	20	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Устный опрос
<b>Раздел 3. Подготовка и проведение экзамена</b>							
3.1	<b>Контроль /Экзамен/</b>	6	9	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Экзамен
3.2	<b>Контроль /Экзамен/</b>	7	9	0	0	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	Экзамен

## **Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:**

### ***Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий.***

Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации с помощью мультимедийных технологий.

### ***Лекция-дискуссия***

Свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

### ***Технология организации самостоятельной работы***

Организация самостоятельной работы - личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности обучающихся, направленный на решение задачи учебного проекта

### ***Технология поиска и отбора информации***

Информационный поиск – процесс выявления в некотором множестве документов (текстов) всех таких, которые посвящены указанной теме (предмету), удовлетворяют заранее определенному условию поиска (запросу) или содержат необходимые (соответствующие информационной потребности) факты, сведения, данные.

### ***Работа в малых группах***

Технология дает всем обучающимся возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия).

### ***Компьютерная технология обучения***

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся.

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Рекомендации по выполнению домашних заданий в режиме СРС

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам, как правило, преподавателем предлагается перечень заданий для самостоятельной работы для учета и оценивания её посредством БРС.

Задания для самостоятельной работы должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный преподавателем срок, а также соответствовать установленным требованиям по структуре и его оформлению (см. соответствующие Методические указания в действующей редакции).

Студентам следует:

Руководствоваться регламентом СРС, определенным РПД.

Своевременно выполнять все задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения.

Использовать в выполнении, оформлении и сдаче заданий установленные кафедрой требования, для соответствующих видов текущего/рубежного/промежуточного контроля.

При подготовке к зачету/экзамену, параллельно с лекциями и рекомендуемой литературой, прорабатывать соответствующие научно-теоретические и практике- прикладные аспекты дисциплины.

Рекомендации по работе с источниками информации и литературой

Любая форма самостоятельной работы студента (подготовка к семинарскому занятию, написание эссе, курсовой работы, доклада и т.п.) начинается с поиска и изучения соответствующих источников информации, включая специализированную и учебную литературу.

В каждой РПД указана основная и дополнительная литература. Любой выбранный источник информации (сайт, поисковый контент, учебное пособие, монографию, отчет, статью и т.п.) необходимо внимательно просмотреть, определившись с актуальностью тематического состава данного информационного источника.

в книгах - следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие; целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения - такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, какие прочитать быстро, какие просто просмотреть на будущее;

при работе с интернет-источником - целесообразно систематизировать (поименовать в соответствии с наполнением, сохраняя в подпапки-разделы и т.п. приемы) или иным образом выделять важную для себя информацию и данные;

если книга/журнал/компьютер не являются собственностью студента, то целесообразно записывать название книг, статей, номера страниц, которые привлекли внимание, а позже, следует возвратиться к ним, и перечитать нужную информацию более предметно.

Выделяются следующие виды записей при работе с литературой:

Конспект - краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью.

Цитата - точное воспроизведение текста; заключается в кавычки; точно указывается источник, автор, год издания (или, номер источника из списка литературы - в случае заимствованного цитирования) в прямоугольных скобках.

Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

Аннотация - очень краткое изложение содержания прочитанной работы (поисковый образ).

Резюме - краткие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП:**

ПКС-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

#### ***Недостаточный уровень:***

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции;

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;

#### ***Пороговый уровень:***

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;

#### ***Продвинутый уровень:***

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и

экологической безопасности

**Высокий уровень:**

Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

**6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций**  
**Уровень сформированности компетенций**

Характеристики индикаторов достижения компетенций	<b>1. Недостаточный: компетенции не сформированы.</b>	<b>2. Пороговый: компетенции сформированы.</b>	<b>3. Продвинутой: компетенции сформированы.</b>	<b>4. Высокий: компетенции сформированы.</b>
<b>Знания:</b>	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
<b>Умения:</b>	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
<b>Навыки:</b>	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.



## Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- существенные пробелы в знаниях учебного материала;</li> <li>допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>знания теоретического материала;</li> <li>- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</li> <li>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;</li> <li>- твердые знания теоретического материала;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</li> <li>- правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы;</li> <li>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</li> <li>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;</li> <li>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</li> <li>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</li> <li>- умение решать практические задания;</li> <li>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</li> </ul>
<b>0 - 59 баллов</b>	<b>60 - 69 баллов</b>	<b>70 - 89 баллов</b>	<b>90 - 100 баллов</b>
<b>Оценка «незачтено» / «неудовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено» / «удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено» / «хорошо»</b>	<b>Оценка «зачтено» / «отлично»</b>

### Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) для проведения промежуточной аттестации

<p><b>ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.</b></p>
<p><b>1. Недостаточный уровень</b></p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы, в части поиска использования источников информации, координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы, в части поиска использования источников информации, применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы, в части поиска использования источников информации, определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции;</p>
<p><b>2. Пороговый уровень</b></p> <p>Сформированы базовые структуры знаний. Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;</p>

<p>Сформированы базовые структуры знаний. Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
<p>Сформированы базовые структуры знаний. Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p>
<p><b>3. Продвинутый уровень</b></p>
<p>Знания обширные, системные. Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
<p>Знания обширные, системные. Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>Знания обширные, системные. Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p><b>4. Высокий уровень</b></p>
<p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>
<p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>
<p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества</p>

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5- балльную. Для приведения рейтинговой оценки

по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

### 6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

#### 6.3.1 Вопросы для устного опроса, примерный перечень тестов

##### Тема: Основы организации предприятий общественного питания

1. Ресторанный сервис. Структура и классификация услуг ресторана.
2. Методы, формы, особенности организации обслуживания и предоставления услуг в ресторанах.
3. Оперативно-производственное планирование: виды, методы, задачи.
4. Основные элементы ресторанного сервиса.
5. Порядок обслуживания банкетов и приемов с элементами аксессуарного сервиса.
6. Основные направления специализации предприятий общественного питания.

##### Тест

1. Какой из цехов не относится к доготовочным?
  - 1) горячий цех;
  - 2) овощной цех;
  - 3) холодный цех.
2. Какой из цехов относится к специализированным?
  - 1) цех доработки полуфабрикатов;
  - 2) холодный цех;
  - 3) кондитерский цех;
  - 4) горячий цех.
3. При массовом изготовлении сроки реализации холодных блюд составляют:
  - 1) 1 ч.;
  - 2) 2 ч.;
  - 3) 3 ч.
4. Какой из цехов не относится к доготовочным?
  - 1) горячий цех;
  - 2) овощной цех;
  - 3) холодный цех.
5. Какой из цехов относится к специализированным?
  - 1) цех доработки полуфабрикатов;
  - 2) холодный цех;
  - 3) кондитерский цех;
  - 4) горячий цех.

##### Тема: Научно-технический прогресс в общественном питании

1. Структура рекламного процесса в ресторанном сервисе.
2. Применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания.
3. Новые формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе
4. Особенности ресторанного сервиса в России и за рубежом.
5. Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
6. Новые форматы предприятий общественного питания.
7. Современные формы организации производства на фабрике-кухне.
8. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.

##### Тест

1. В чем заключается сущность оперативного планирования?
  - 1) планирование работы на месяц;
  - 2) составление производственной программы на день;
  - 3) организация продуктового снабжения;
  - 4) организация обслуживания предприятий.
2. Какими признаками характеризуются предприятия общественного питания?
  - 1) национальностью обслуживающего, контингента национальностью обслуживаемого контингента, климатом окружающей среды, ассортиментом
  - 2) продуктов питания, характером организации производства график загрузки зала;
  - 3) режим работы предприятия питания и график загрузки зала.
3. Какого из представленных графиков не существует:
  - 1) линейный;
  - 2) ленточный;
  - 3) график суммированного учета рабочего времени;
  - 4) переменный;
  - 5) двух бригадный;
  - 6) комбинированный.
4. Что в современных условиях постепенно переходит на путь индустриализации ?
  - 1) маркеты
  - 2) кооперативы
  - 3) общественное питание
  - 4) небольшое механизированное предприятие
  - 5) все ответы верны.
5. Услуги по организации досуга включают:
  - 1) услугу питания;
  - 2) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции;
  - 3) организацию музыкального обслуживания;
  - 4) организацию проведения концертов;
  - 5) предоставление газет, журналов;
  - 6) все ответы верны.

**Тема: Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб**

1. Логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.
2. Организация системы товароснабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.
3. Организация материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.
4. Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.
5. Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания.

**Тест**

1. В чем заключается сущность оперативного планирования?
  - 1) планирование работы на месяц;
  - 2) составление производственной программы на день;
  - 3) организация продуктового снабжения;
  - 4) организация обслуживания предприятий.
2. В чем заключается сущность оперативного планирования?
  - 1) планирование работы на месяц;
  - 2) составление производственной программы на день;
  - 3) организация продуктового снабжения;
  - 4) организация обслуживания предприятий.
3. Какое это разделение труда между работниками производства и торгового зала?
  - 1) технологическое;
  - 2) функциональное;
  - 3) квалификационное;
  - 4) пооперационное;
  - 5) все ответы верны.
4. Услуги по организации досуга включают:
  - 1) услугу питания;
  - 2) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции;
  - 3) организацию музыкального обслуживания;

5. Методы обслуживания:

- 1) самообслуживание;
- 2) обслуживание официантами;
- 3) комбинированный;
- 4) все ответы верны.

**Тема: Организация снабжения предприятий общественного питания.**

1. Индустриализация в организации производства на предприятиях общественного питания.
2. Цены с учетом параметров ресторана. Традиционные, банкетные, фирменные блюда.

Последовательность, правила подачи блюд.

3. Логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.
4. Организация системы товароснабжения предприятий общественного питания
5. Пути совершенствования организации снабжения

**Тест**

1. Какого из представленных графиков не существует:

- 1) линейный;
- 2) ленточный;
- 3) график суммированного учета рабочего времени;
- 4) переменный;
- 5) двух бригадный;
- 6) комбинированный.

2. Какое это разделение труда между работниками производства и торгового зала

- 6) технологическое;
- 7) функциональное;
- 8) квалификационное;
- 9) пооперационное;

10) все ответы верны.

3. Услуги по организации досуга включают:

- 7) услугу питания;
- 8) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции;
- 9) организацию музыкального обслуживания;
- 10) организацию проведения концертов;
- 11) предоставление газет, журналов;
- 12) все ответы верны.

4. Какой из цехов не относится к доготовочным?

- 4) горячий цех;
- 5) овощной цех;
- 6) холодный цех.

5. В чем заключается сущность оперативного планирования?

- 5) планирование работы на месяц;
- 6) составление производственной программы на день;
- 7) организация продуктового снабжения;
- 8) организация обслуживания предприятий.

**Тема: Сущность и содержание организации производства**

1. Управленческая структура и функции пищевого комплекса в ресторанном сервисе.

2. Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.

3. Услуги предприятий общественного питания: безопасность, качество.

4. Организация питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий.

5. Производственная деятельность ресторана.

6. Особенности организации обслуживания и питания иностранных туристов.

**Тематика рефератов:**

1. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.

2. Анализ состояния сферы общественного питания в г. Москве (или в регионе проживания обучающегося)

3. Основные направления специализации предприятий общественного питания.

4. Организация работы мясного цеха и цеха по обработке птицы и субпродуктов.

5. Организация производственных и трудовых процессов изготовления полуфабрикатов из рыбы.

6. Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов.

7. Организация холодного цеха ресторана высшего класса.
8. Организация производства кондитерских изделий в цехе заданной проектной мощности.
9. Организация производства горячего цеха столовой при промышленном предприятии.
10. Информационное и правовое обеспечение производства в доготовочных цехах.
11. Организация санитарной службы на предприятиях общественного питания.
12. Организация контроля качества кулинарной продукции.

**Тема: Научная организация и нормирование труда.**

1. Индустриализация в организации производства на предприятиях общественного питания.
2. Конкурентоспособность предприятий общественного питания.
3. Анализ рекламных средств предприятий общественного питания.
4. Особенности составления производственной программы для заготовочного предприятия питания.
5. Оптимизация при составлении производственной программы.

**Тест**

1. При выборе составления графиков выхода на работу учитывают:
  - 4) режим работы предприятия общественного питания;
  - 5) график загрузки зала;
  - 6) режим работы предприятия питания и график загрузки зала.
2. Какого из представленных графиков не существует:
  - 1) линейный;
  - 2) ленточный;
  - 3) график суммированного учета рабочего времени;
  - 4) переменный;
  - 5) двух бригадный;
  - 6) комбинированный.
3. Какое это разделение труда между работниками производства и торгового зала
  - 1) технологическое;
  - 2) функциональное;
  - 3) квалификационное;
  - 4) пооперационное;
  - 5) все ответы верны.
4. В чем заключается сущность оперативного планирования?
  - 1) планирование работы на месяц;
  - 2) составление производственной программы на день;
  - 3) организация продуктового снабжения;
  - 4) организация обслуживания предприятий.
5. Какое это разделение труда между работниками производства и торгового зала?
  - 1) технологическое;
  - 2) функциональное;
  - 3) квалификационное;
  - 4) пооперационное;
  - 5) все ответы верны.

**Тема: Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.**

1. Современные тенденции при сервировке стола.
2. Порядок приема заказов и составление меню, карт вин для банкетов.
3. Порядок расчета с посетителями. Новые информационные технологии в ресторанном сервисе.
4. Организация питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий
5. Стиль ресторана. Маркетинг меню и тип ресторана. Содержание меню, описание блюд. Практические рекомендации по оформлению карты вин.
6. Планирование и оформление ресторана. Оснащение. Гигиенические службы. Дополнительный сервис.
7. Оценка эффективности обслуживания потребителей

**Тест**

1. Какой из цехов не относится к доготовочным?
  - 1) горячий цех;
  - 2) овощной цех;
  - 3) холодный цех.

2. Какой из цехов относится к специализированным?
  - 5) цех доработки полуфабрикатов;
  - 6) холодный цех;
  - 7) кондитерский цех;
  - 8) горячий цех.
3. При массовом изготовлении сроки реализации холодных блюд составляют:
  - 1) 1 ч.;
  - 2) 2 ч.;
  - 3) 3 ч.
4. В чем заключается сущность оперативного планирования?
  - 1) планирование работы на месяц;
  - 2) составление производственной программы на день;
  - 3) организация продуктового снабжения;
  - 4) организация обслуживания предприятий.

**Тема: Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.**

1. Правила подачи блюд и закусок, напитков, сладких блюд (подбор столовой посуды и приборов, подготовка стола для подачи).
2. Правила подачи супов пюре, овощных супов, мясных бульонов
3. Правила подачи вторых блюд
4. Правила подачи вин, ликеро-водочных изделий
5. Правила подачи блюд приготовленных на гриле
6. Правила последовательности подачи блюд

**Тест**

1. Определите правильность расположения блюд и закусок в меню:
  - 1) фирменные блюда и закуски; горячие блюда; супы; сладкие блюда; холодные блюда и закуски.
  - 2) фирменные блюда и закуски; холодные блюда и закуски; горячие блюда и закуски; супы; сладкие блюда.
  - 3) холодные блюда и закуски; горячие блюда и закуски; супы; сладкие блюда; фирменные блюда и закуски.
  - 4) фирменные блюда и закуски; холодные блюда и закуски; супы; горячие блюда и закуски; сладкие блюда.
2. При выборе составления графиков выхода на работу учитывают:
  - 1) режим работы предприятия общественного питания;
  - 2) график загрузки зала;
  - 3) режим работы предприятия питания и график загрузки зала.
3. Какого из представленных графиков не существует;
  - 1) линейный;
  - 2) ленточный;
  - 3) график суммированного учета рабочего времени;
  - 4) переменный;
  - 5) двух бригадный;
  - 6) комбинированный.
4. Передвижные столовые предназначены для обслуживания:
  - 1) малочисленных контингентов рассредоточенных по месту работы на больших территориях
  - 2) детских садов
  - 3) многочисленных контингентов сосредоточенных по месту работы на маленькой территории
  - 4) преподавателей
  - 5) все ответы верны.
6. Услуги по организации досуга включают:
  - 1) услугу питания;
  - 2) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции;
  - 3) организацию музыкального обслуживания;
  - 4) организацию проведения концертов;
  - 5) предоставление газет, журналов;
  - 6) все ответы верны.
6. Методы обслуживания:
  - 1) самообслуживание;
  - 2) обслуживание официантами;
  - 3) комбинированный;
  - 4) все ответы верны.

**Тема: Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях**

1. Организация питания и обслуживания учащихся в общеобразовательных школах.
2. Организация питания и обслуживания студентов при вузах.
3. Организация питания и обслуживания учащихся средних профессиональных технических училищ.
4. Особенности организации вегетарианских столовых.
5. Особенности организации диет-стола
6. Современные технологии организации школьного питания.

#### **Тест**

1. Какой из цехов не относится к доготовочным?
  - 4) горячий цех;
  - 5) овощной цех;
  - 6) холодный цех.
2. Какой из цехов относится к специализированным?
  - 5) цех доработки полуфабрикатов;
  - 6) холодный цех;
  - 7) кондитерский цех;
  - 8) горячий цех.
3. При массовом изготовлении сроки реализации холодных блюд составляют:
  - 4) 1 ч.;
  - 5) 2 ч.;
  - 6) 3 ч.
4. Услуги по организации досуга включают:
  - 1) услугу питания;
  - 2) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции;
  - 3) организацию музыкального обслуживания;
  - 4) организацию проведения концертов;
  - 5) предоставление газет, журналов;
  - 6) все ответы верны.
7. Методы обслуживания:
  - 1) самообслуживание;
  - 2) обслуживание официантами;
  - 3) комбинированный;
  - 4) отпуск скомплектованных обедов;
  - 5) все ответы неверны.

#### **Тема: Специальные формы обслуживания**

1. Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
2. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
3. Организация предприятий быстрого обслуживания.
4. Организация работы баров.
5. Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.

#### **Тест**

1. Методы обслуживания:
  - 1) самообслуживание;
  - 2) обслуживание официантами;
  - 3) комбинированный;
  - 4) отпуск скомплектованных обедов;
  - 5) все ответы неверны.
2. При организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами количество официантов определяют из расчета:
  - 1) два официанта на 6 - 8 гостей;
  - 2) два официанта на 9 - 12 гостей;
  - 3) один официант на 9 - 12 гостей;
  - 4) один официант на 15 гостей;
  - 5) все ответы неверны.
3. При организации банкета-коктейль количество официантов определяют из расчета:
  - 1) один официант на 9 - 12 гостей;
  - 2) один официант на 10 - 15 гостей;
  - 3) один официант на 20 гостей;
  - 4) один официант на 6 - 8 гостей;



- 5) все ответы неверны.
4. Какова норма официантов, обслуживающих банкет с полным обслуживанием официантами? Один официант:
- 1) на 3-4 чел.;
  - 2) на 6-8 чел.;
  - 3) на 2-3 чел.
5. Какова общая длина банкетного стола при двухстороннем обслуживании на 50 участников банкета?
- 1) 15-20;
  - 2) 20-25;
  - 3) 10-15.
6. Рассчитайте необходимое количество официантов на 100 гостей банкета- коктейль:
- 1) 5-6;
  - 2) 9-11;
  - 3) 12-15.

### **Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.**

1. Особенности организации питания и обслуживания туристов.
2. Особенности обслуживания иностранных гостей.
3. Конкурентоспособность предприятий общественного питания.
4. Особенности обслуживания иностранных гостей на борту воздушного транспорта.
5. Современные тенденции при сервировке стола.

#### **Тест**

1. Обслуживание «a la cart» — это...?
  - 1) свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню
  - 2) обслуживание по единому для всех туристов меню без права выбора
  - 3) Свободный выбор клиента
  - 4) самообслуживание
2. Какие служащие должны знать не менее одного из европейских языков?
  - 1) бухгалтера, портье, бармены
  - 2) метрдотели, официанты, бармены, швейцары
  - 3) повара, бармены, бухгалтера, официанты.
  - 4) менеджеры, швейцары, повара
  - 5) портье, повара, швейцары, бухгалтера
3. Выбери верное время обслуживания иностранных туристов завтраком и ужином
  - 1) 20 минут
  - 2) 30 минут
  - 3) 40 минут
  - 4) 50 минут
4. Континентальный завтрак это:
  - 1) Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и сыра
  - 2) Легкий завтрак, небольшой шведский стол.
  - 3) Разнообразный шведский стол с горячими блюдами
5. Формы обслуживания:
  - 1) столы саморасчета;
  - 2) реализация продукции через автоматы;
  - 3) по типу «шведского стола»;
  - 4) отпуск скомплектованных обедов;
  - 5) все ответы неверны.

### **6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.**

#### **ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. 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?

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

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

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

19. Организация работы птице гольевого цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в птице гольевом цеху?

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

21. Банкеты и приемы на предприятиях питания. Определение, классификация, назначение. Особенности меню.

22. Основные понятия, функции и виды компьютерных систем управления рестораном. R-Keeper.

23. Основные понятия и структура индустрии предприятий питания. Административно-правовая среда функционирования ресторанного бизнеса в России и за рубежом.

24. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом. Предпосылки становления ресторанного дела в России. Традиции еды и питья.

25. Определение основных организационных форм предприятий питания. Классификаций предприятий питания.

26. Структура, функции и особенности функционирования предприятий питания. Международные ресторанные цепи.

27. Определение, структура, функции и нормы функционирования ресторана. Классификация ресторанов.

28. Особенности ресторанного обслуживания. Ресторанный этикет.

29. Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.

30. Основные понятия менеджмента ресторана. Управление операциями.

31. Формы отчетности. Функция контроля.

32. Управление качеством. Управление маркетингом. Управление финансами.

33. Правила ресторанного обслуживания. Стандарты качества. Формы контроля за качеством.

34. Основные понятия, функции и виды компьютерных систем управления рестораном. RMS.

35. Официант и метрдотель (администратор). Конфликтные ситуации, работа с возражениями. Показатели и критерии качественного обслуживания.

36. Структура, формы работы кухни. Основные понятия. Технологические документы: технологические карты, рецептура.

37. Шеф-повар. Структура блюд и напитков.

38. История создания вин, иных напитков и блюд.

39. Зал, как особая зона обслуживания. Функция заказа.

40. Меню, как инструмент продаж. Функции, виды и формы меню.

41. Сервировка. Правила, стандарты и виды сервировки.

## 42. Функция интерьера. Фасад ресторана.

### 6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

### 6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Цель данных указаний - оптимизировать организацию процесса изучения дисциплины студентом, а также выполнение некоторых форм и навыков самостоятельной работы.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Именно поэтому контроль над систематической работой студентов всегда находится в центре внимания кафедры.

Студентам необходимо:

- Перед каждой лекцией просматривать РПД и предыдущую лекцию, что, возможно, позволит сэкономить трудозатраты на конспектировании новой лекции (в случае, когда предыдущий материал идет как опорный для последующего), ее основных разделов и т.п.;

- На некоторые лекции приносить вспомогательный материал на бумажных носителях, рекомендуемый лектором (таблицы, графики, схемы). Данный материал необходим непосредственно для лекции;

- При затруднениях в восприятии лекционного материала, следует обратиться к рекомендуемым и иным литературным источникам и разобраться самостоятельно. Если разобраться в материале все же не удалось, то существует график консультаций преподавателя, когда можно обратиться к нему за пояснениями или же прояснить этот вопрос у более успевающих студентов своей группы (потока), а также на практических занятиях. Важно не оставлять масштабных «белых пятен» в освоении материала.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Студентам следует:

приносить с собой рекомендованную преподавателем к занятию литературу;

до очередного практического занятия, по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;

при подготовке к практическим занятиям рекомендуется использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовую документацию в случае её актуальности по теме, а также материалы прикладных тематических исследований;

теоретический материал следует соотносить с прикладным, так как в них могут применяться различные подходы, методы и т.п. инструментарий, которые не всегда отражены в лекции или рекомендуемой учебной литературе;

в начале практических занятий, определить с преподавателем вопросы по разрабатываемому материалу, вызывающему особые затруднения в его понимании, освоении, необходимых при решении поставленных на занятии задач;

в ходе занятий формулировать конкретные вопросы/ответы по существу задания;

на занятиях, доводить каждую задачу до окончательного/логического решения, демонстрируя понимание проведенных расчетов (анализа, ситуаций).

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного выполнения лабораторной работы/иного задания преподавателя, или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется отчитаться преподавателю по пропущенным темам занятий одним из установленных методов (самостоятельно переписанный конспект, реферат-отработка, выполненная лабораторно-практическая работа/задание и т.п.), не позже соответствующего следующего занятия.

Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на теме, к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные рейтинговые баллы за работу в соответствующем семестре, со всеми вытекающими последствиями.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### 7.1. Рекомендуемая литература

#### 7.1.1. Основная литература

1. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. - 560 с. <https://znanium.com/catalog/product/1141777>

2. Изосимова И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2021. - 172 с. <https://znanium.com/catalog/product/1818948>

3. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. <https://znanium.com/catalog/product/1091555>

### 7.1.2. Дополнительная литература

1. 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). <https://znanium.com/catalog/product/1058887>
2. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. <https://znanium.com/catalog/product/1091875>
3. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Олышанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 320 с. <https://znanium.com/catalog/product/933888>

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

- 8.1 453850, Республика Башкортостан, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34 этаж 1 аудитория 124(а)  
Лаборатория «Технологии продукции общественного питания»  
аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.  
Оснащена: Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Лабораторными приборами и оборудованием: пароконвектомат, разделочные столы, посуда, формы и листы для проведения выпечек, микроволновая печь, весы, фризёр, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда; плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, электрический чайник, ванна моечная; ванна-раковина; стол с мойкой; стиральная машина; холодильник.
- 8.2 453850, Республика Башкортостан, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34 этаж 1 аудитория 124  
Учебная лаборатория «Учебный ресторан»  
аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.  
Оснащена: рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя;  
Учебно-наглядные пособия.  
Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы. Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, щипцы. Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины. Барная стойка кофемашина; телевизор; DVD-приставка; столы; витрина открытая с посудой.

## 9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись  
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись  
Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись  
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись  
Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись  
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись  
Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись  
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись  
Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание                      Подпись