



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ 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)»  
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ им.

К.Г.Разумовского (ПКУ)»,

д.э.н. профессор

/А.А.Грунин/

«18» января 2019 г.



**Рабочая программа дисциплины**

## **Б1.В.02.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

*(код, наименование направления подготовки)*

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана: к.п.н., доцентом Е.Н.Сепиашвили

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной программы  
к.п.н., доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,  
к.т.н., доцент

Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

Н.И. Валентинова

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
Целью дисциплины .....	4
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП .....	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ .....	7
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины .....	8
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми(последующими) дисциплинами.....	8
5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	9
5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения .....	10
6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ.....	10
6.1. План самостоятельной работы студентов.....	11
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов .....	13
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ) .....	15
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	16
11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС).....	17
11.1. Оценочные средства текущего контроля .....	19
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена) .....	20
12. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ .....	26
13. Лист регистрации изменений.....	27

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие профессиональные задачи:

### 1. производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

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

### 2. организационно-управленческая деятельность:

- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

- устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

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

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

- операционное планирование на предприятии;

- организация документооборота по производству;

- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства.

## 2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

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

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

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

Главные понятия дисциплины:

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

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

При изучении дисциплины рассматриваются:

-современное состояние и развитие отрасли общественного питания в России и за рубежом;

-государственное регулирование общественного питания и контроль в сфере потребительского рынка;

-экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий питания;

-экономическая эффективность деятельности социально-ориентированных предприятий питания;

-виды, формы и источники снабжения;

-принципы организации складского, тарного хозяйств и экспедиционно-диспетчерских служб;

-основные направления развития материально-технической базы предприятия питания;

-средства и методы оперативно-производственного планирования и регулирования;

-мероприятия по организации контроля качества кулинарной продукции;

-мероприятия по улучшению условий труда работников предприятия;

-рационализация трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда;

-разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха;

-вопросы организационной подготовки предприятий к обслуживанию потребителей;

-правила подачи блюд посетителям предприятий питания;

-организацию банкетов и приемов, прогрессивные технологии обслуживания;

-специальные формы обслуживания;

-вопросы организации обслуживания иностранных туристов;

-вопросы организации обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс	<b>Знать:</b> технические средства измерения параметров технологических процессов.
		<b>Уметь:</b> осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
		<b>Владеть:</b> средствами измерения основных параметров технологических процессов.

	производства продукции питания.	
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	<b>Знать:</b> принципы организации документооборота
		<b>Уметь:</b> осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
		<b>Владеть:</b> навыками организации документооборота и использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	<b>Знать:</b> критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
		<b>Уметь:</b> оценивать наличие требуемых умений у членов команды
		<b>Владеть:</b> навыками осуществления методов взаимодействия между членами команды
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<b>Знать:</b> критерии оценки планирования и анализа программ и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
		<b>Уметь:</b> планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
		<b>Владеть:</b> навыками планирования и анализа деятельности в рамках должностных обязанностей
ПК-17	Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	<b>Знать:</b> основы планирования ресурсосберегающего производства.
		<b>Уметь:</b> рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов.
		<b>Владеть:</b> навыками рационального использования ресурсов при производстве продукции питания.
ПК-18	Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.	<b>Знать:</b> меры безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия.
		<b>Уметь:</b> применить меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций.
		<b>Владеть:</b> навыками осуществления мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<b>Знать:</b> нормативно-правовую документацию.
		<b>Уметь:</b> применять нормативно-правовую базу
		<b>Владеть:</b> навыками успешной продажи продукции производства и услуг.
ПК-20	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения.	<b>Знать:</b> способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания.
		<b>Уметь:</b> использовать информацию в области мотивации работников.
		<b>Владеть:</b> коммуникативными умениями для стимулирования работников производства питания.
ПК-21	Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами, принимать решения по результатам аттестации.	<b>Знать:</b> основы и принципы критериев оценки профессионального уровня персонала.
		<b>Уметь:</b> проводить аттестацию работников.
		<b>Владеть:</b> принимать решения по результатам аттестации.

#### 4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

##### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	курс			
		4			
<b>Аудиторные занятия (контактная работа)</b>	12	12			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	2	2			
Практические занятия (ПЗ)	6	6			
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)	4	4			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	159	159			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	159	159			
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	Экзамен/9	9			
Общая трудоемкость	часы	180	180		
	зачетные единицы	5	5		

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

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

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

#### Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания

Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания. (ПК-1, ПК-6, ПК-15, ПК-12)

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

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

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

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

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

#### Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

*заочная форма обучения*

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах				
	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	СРС	Всего
<b>Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания</b>					<b>74</b>
Тема 1.1 . Основы организации предприятий общественного питания	1				14
Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.					14
Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб			2		9
Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.		2			11
Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.					13
Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.					13
<b>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</b>					<b>70</b>
Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	1				
Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей			2		9
Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.					9
Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.					11
Тема 2.5. Специальные формы обслуживания				2	

Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.		2			
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	экзамен				<b>9</b>
<b>Общий объем, часов</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>159</b>	<b>180</b>

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

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1	Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания	Лекция - беседа
2	Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	Лекция - беседа
3	Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	Лекция - беседа
4	Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Лекция - беседа
5	Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.	Лекция - беседа
6	Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.	Лекция - беседа
8	Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	Лекция - беседа
9	Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей	Лекция - беседа
10	Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	Лекция - беседа
11	Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.	Лекция - беседа
12	Тема 2.5. Специальные формы обслуживания	Лекция - беседа
13	Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.	Лекция - беседа

#### 6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ЛАБОРАТОРНЫХ И 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 практических работ	Трудовое время (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
<b>Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания</b>					
1.	Тема 3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	Практическая работа №1 «Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов» (практическая работа выполняется с использованием компьютера)	2	Доклады	ПК-1, ПК-6, ПК-12, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
2.	Тема 4.	Лабораторная работа №1	2	Устный	ПК-1,

	Организация снабжения предприятий общественного питания.	«Организация приемки товара по качеству и количеству»		опрос	ПК-6, ПК-12, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
<b>Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</b>					
3.	Тема 7. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	Практическая работа №2 Семинар-презентация - «Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов, различных аксессуаров»	2	Доклады	ПК-1, ПК-6, ПК-12, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
4.	Тема 11. Специальные формы обслуживания	Практическая работа №3: Проблемная ситуация - «Психологическая устойчивость к конфликтным ситуациям при обслуживании потребителей»	2	Устный опрос	ПК-1, ПК-6, ПК-12, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
5.	Тема 12. Организация обслуживания иностранных туристов.	Лабораторная работа № 2: «Составление меню для ресторана при гостинице»	2	Устный опрос	ПК-1, ПК-6, ПК-12, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21

### 6.1. План самостоятельной работы студентов

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература (из числа представленных в списке литературы)	Количество часов
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям,	Задание 1.1	1,3,4	10

	подготовка к устному опросу			
Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, подготовка к устному опросу	Задание 1.2	2,4, 6,11	10
Тема 3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, подготовка к устному опросу	Задание 1.3	4,5,7	5
Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, подготовка к устному опросу	Задание 1.4	1,2,14	5
Тема 5. Сущность и содержание организации производства.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, подготовка к устному опросу	Задание 1.5	3,4,10,11	5
Тема 6. Научная организация и нормирование труда.		Задание 1.6	5,11	5
Тема 7. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, подготовка к устному опросу	Задание 2.1	7,10	10
Тема 8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационн	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим	Задание 2.2	1,4,10	5

ая подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.	занятиям, подготовка к устному опросу			
Тема 9. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, подготовка к устному опросу	Задание 2.3	5,9,13,26,27	5
Тема 10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, подготовка к устному опросу	Задание 2.4	4,13,14	5
Тема 11. Специальные формы обслуживания.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, подготовка к устному опросу	Задание 2.5	6.19	5
Тема 12. Организация обслуживания иностранных туристов.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям, подготовка к устному опросу	Задание 2.6	4,7,20	6
ИТОГО				76

## 6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

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

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;

- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

*Подготовка к устному опросу.*

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

*Подготовка к лекции.* Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключатся в движении от рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

*Подготовка к практическому занятию.* Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы. выработка навыков осуществляется с помощью получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии.

*Подготовка доклада.* Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые со--держат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

*Подготовка к коллоквиуму.* Коллоквиум представляет собой коллективное обсуждение раздела дисциплины на основе самостоятельного изучения этого раздела студентами. Подготовка к данному виду учебных занятий осуществляется в следующем порядке. Преподаватель дает список вопросов, ответы на которые следует получить при изучении определенного перечня научных источников. Студентам во внеаудиторное время необходимо прочитать специальную литературу, выписать из нее ответы на вопросы, которые будут обсуждаться на коллоквиуме, мысленно сформулировать свое мнение по каждому из вопросов, которое они выскажут на занятии.

*Подготовка к экзамену.* При подготовке к экзамену необходимо перечитать лекции, вспомнить то, что говорилось преподавателем на практических занятиях, а также самостоятельно полученную информацию при подготовке к ним. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших

обсуждаемую проблему. Необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену.

#### Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

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

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

### **7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)**

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

### **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### ***8.1. Основная литература***

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

#### ***8.2. Дополнительная литература***

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=399678>
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А.Радченко. - Изд. 10-е, испр. и доп. - Ростов н/Д:Феникс, 2009 20

### *Нормативно-правовые документы*

1. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" – М.Стандарт информ.-18с.
- 2.Межгосударственный стандарт ГОСТ30524--2013 Услуги общественного питания ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ- М.Стандарт информ.-28с.

### **8.3. Программное обеспечение**

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

### **8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

- 1.Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
- 2.Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».
- 3.Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Лаборатория организации ресторанного дела. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Шкаф со стеклянной и керамической посудой; Шкафы; Мягкая мебель; Ресторанный инвентарь; Столешница с раковиной; Холодильник; Учебно-наглядные пособия.

## **10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

При реализации учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» 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.

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

## 11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

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

### БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

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

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

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

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

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

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

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

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

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

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

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

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

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

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

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

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

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

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

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

## 11.1. Оценочные средства текущего контроля

### Вопросы для устного опроса

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

### Темы докладов

1. Анализ состояния сферы общественного питания (или в регионе проживания обучающегося)
2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
3. Основные направления специализации предприятий общественного питания.
4. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
5. Логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.
6. Организация системы товароснабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.
7. Организация материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.
8. Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.
9. Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания.
10. Оперативно-производственное планирование: виды, методы, задачи.
11. Организация санитарной службы на предприятиях общественного питания.

12. Организация контроля качества кулинарной продукции.
13. Организация питания и обслуживания учащихся в общеобразовательных школах.
14. Организация питания и обслуживания студентов при вузах.
15. Организация питания и обслуживания учащихся средних профессиональных технических училищ.
16. Особенности организации вегетарианских столовых.
17. Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
18. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
19. Организация предприятий быстрого обслуживания.
20. Организация работы баров.
21. Организация питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий.
22. Применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания.
23. Особенности организации питания и обслуживания туристов.
24. Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.
25. Услуги предприятий общественного питания: безопасность, качество.

## 11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена)

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Знать: технические средства измерения параметров технологических процессов. Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов.	Этап формирования знаний и навыков

ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Знать: принципы организации документооборота Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ Владеть: навыками организации документооборота и использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции питания	Этап формирования знаний и навыков
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения Уметь: оценивать наличие требуемых умений у членов команды Владеть: навыками осуществления методов взаимодействия между членами команды	Этап формирования знаний и навыков
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать: критерии оценки планирования и анализа программ и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству Уметь: планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания Владеть: навыками планирования и анализа деятельности в рамках должностных обязанностей	Этап формирования знаний и навыков

ПК-17	Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	Знать: основы планирования ресурсосберегающего производства. Уметь: рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов. Владеть: навыками рационального использования ресурсов при производстве продукции питания.	Этап формирования знаний и навыков
ПК-18	Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.	Знать: меры безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия. Уметь: применить меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций. Владеть: навыками осуществления мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.	Этап формирования знаний и навыков
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую документацию. Уметь: применять нормативно-правовую базу Владеть: навыками успешной продажи продукции производства и услуг.	Этап формирования знаний и навыков
ПК-20	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия	Знать: способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания. Уметь: использовать информацию в области мотивации работников. Владеть : коммуникативными	Этап формирования знаний и навыков

	питания, проявлять коммуникативные умения.	умениями для стимулирования работников производства питания.	
ПК-21	Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами, принимать решения по результатам аттестации.	Знать: основы и принципы критериев оценки профессионального уровня персонала. Уметь: проводить аттестацию работников. Владеть: принимать решения по результатам аттестации.	Этап формирования знаний и навыков

**Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:**

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-12 ПК-15 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-20 ПК-21	<b>Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания</b> Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания. Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания. Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства Тема 1.6. Научная организация и нормирование	Реферат, доклад, тестирование, лабораторные работы, экзамен	1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей 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

	<p>труда.</p> <p><b>Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</b></p> <p>Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.</p> <p>Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.</p> <p>Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков</p> <p>Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.</p> <p>Тема 2.5. Специальные формы обслуживания.</p> <p>Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.</p>		<p>вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов;</p> <p>3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов;</p> <p>4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p><b>От 0 до 10 баллов</b></p>
--	--	--	---

### Вопросы 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. Видыменю?

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 мясорыбного цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в мясорыбном 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 цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в цеху?

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

## **12. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

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

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

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

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

### 13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019