



**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 Экономики и товароведения



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор института
Профессор, д.э.н.
Грунин А.А.
«18» января 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

**Б1.В.ДВ.04.01 Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания**

(код дисциплины по учебному плану, наименование дисциплины/модуля)

Направление подготовки	38.03.01 Экономика <i>(код, наименование направления подготовки)</i>
Тип образовательной программы	Бакалавриат <i>(академический/прикладной бакалавриат; магистратура)</i>
Направленность (профиль) подготовки	Экономика предприятий пищевой промышленности <i>(наименование профиля)</i>
Квалификация выпускника	Бакалавр <i>(бакалавр/специалист/магистр)</i>
Форма обучения	очная, заочная <i>(очная, заочная, очно-заочная)</i>

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1327 от 12.11.2015 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» (уровень бакалавриата)», учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Экономика предприятий пищевой промышленности».

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработана к.п.н., доцентом Сепиашвили Е.Н.

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
д.э.н., профессор



А.А. Грунин

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры экономики и товароведения. Протокол № 6 от «11» января 2019 года

И.О. заведующего кафедрой к.ф.-м.н.,
доцент



А.И. Кустов

Рецензенты:
к.э.н., доцент кафедры экономика и управление
ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»



(подпись)

О.А. Сагина

Директор Института
экономики, менеджмента и права
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.э.н., доцент _____



О.А. Аничкина

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)	5
1. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) Очная форма обучения	6
5. Содержание дисциплины (модуля)	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)	7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми(последующими) дисциплинами.....	8
5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий	8
6. Перечень семинаров и практических занятий	11
6.1. План самостоятельной работы студентов	13
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.....	15
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)	18
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):	18
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).....	18
10. Образовательные технологии:	19
11. Оценочные средства (ОС):	20
11.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена или зачета)....	22
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями	29
13. Лист регистрации изменений.....	30

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

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

В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие профессиональные задачи:

1) производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

-осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

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

2) организационно-управленческая деятельность:

-оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

-устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

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

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

-операционное планирование на предприятии;

-организация документооборота по производству;

-организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» реализуется как дисциплина по выбору основной образовательной программы «Экономика предприятий пищевой промышленности» по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» очной и заочной форм обучения.

Изучение дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда дисциплин: «Основы предпринимательства», «Маркетинг», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Теория менеджмента», «Логистика», «Экономика предприятия» и т.д.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к модулю профильной направленности Б1.В.ДВ.04.01.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 (модуля):

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ПК-10. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-10	Способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	Знать: коммуникативные задачи современные технические средства и информационные технологии
		Уметь: использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии

		Владеть: способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии
--	--	---

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» профессиональных компетенций: Способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии ПК-10.

Код и описание Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-10 Способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	Знает: перечень организационных и распорядительных документов для создания новых предпринимательских структур
	Умеет: составлять организационные и распорядительные документы для создания новых предпринимательских структур
	Владеет: навыками использования организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур

1. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		8			
Аудиторные занятия (контактная работа)	72	72			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	36	36			
Практические занятия (ПЗ)	36	36			
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	-	-			
Самостоятельная работа (всего)	108	108			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-			
Расчетно-графические работы	-	-			
Реферат (при наличии)	-	-			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	108	108			
Вид промежуточной аттестации (<i>экзамен</i>)	36 экзамен	36 экзамен			

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 труда

Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях общественного питания(ПК-10)

Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг

Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей

Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков

Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях

Тема 2.5. Специальные формы обслуживания

Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов

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

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)												
	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	
Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», обеспечивают усвоение всех последующих теоретических и прикладных дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью обучающегося													

5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
	Раздел 1. Организация производства	Тема 1.1 Основы организации предприятий общественного питания	3	3	9	15
		Тема 1.2 Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	1*	1	9	11

1	продукции общественного питания	Тема 1.3 Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	1	3*	9	13
		Тема 1.4 Организация снабжения предприятий общественного питания.	1*	3	9	13
		Тема 1.5 Сущность и содержание организации производства.	9	5	9	23
		Тема 1.6 Научная организация и нормирование труда.	3	3	9	15
2	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	3*	3	9	15
		Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей	3	3*	9	15
		Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	3*	3	9	15
		Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	3	3*	9	15
		Тема 2.5. Специальные формы обслуживания	3	3	9	15
		Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов	3*	3	9	15
		Контроль				36
		Общий объем, часов		36	36	108

*Занятия с применением активных и интерактивных форм обучения

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
1	Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания	Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания	1		10	11
		Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.		1	10	11
		Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб		2*	10	12
		Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	1*		10	11
		Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.		1	30	31
		Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.		1	30	31
2	Раздел 2. Организация обслуживания на	Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	1		10	11
		Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение.		1*	10	11

предприятия общественного питания	Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей				
	Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.			10	10
	Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.	1*		15	16
	Тема 2.5. Специальные формы обслуживания		1*	25	26
	Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.		1	25	26
Контроль					9
Общий объем часов		4	8	195	216

*Занятия с применением активных и интерактивных форм обучения

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-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия
2	Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование
3	Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование
4	Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование
5	Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование
6	Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование;
8	Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия
9	Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; электронные лекции;
10	Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование
11	Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование

12	Тема 2.5.Специальные формы обслуживания	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование
13	Тема 2.6.Организация обслуживания иностранных туристов.	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия

6. Перечень семинаров и практических занятий

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания					
1.	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.	Практическая работа №1: Семинар-исследование «Ознакомление с нормативными документами (законами, постановлениями, правовыми актами РФ и г. Димитровграда, санитарными правилами и нормами, профессиональными стандартами) действующими в сфере общественного питания»	3	Опрос	ПК-10
2.	Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	Практическая работа №2 «Учет на производстве»	1/1	Опрос	ПК-10
3.	Тема 3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	Практическая работа №3«Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов» (практическая работа выполняется с использованием компьютера)	3/2	Опрос	ПК-10
4.	Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Лабораторная работа №4 «Организация приемки товара по качеству и количеству»	3	Опрос	ПК-10
5.	Тема 5. Сущность и содержание организации производства.	Практическая работа №5 «Составление эффективного меню»	5/1	Опрос	ПК-10
6.	Тема 6.	Практическая работа №6	3/1	Опрос	ПК-10

	Научная организация и нормирование труда.	«Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников с помощью хронометража и фотографии рабочего времени (практическая работа выполняется с использованием компьютера)			
7.	Тема 7. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	Практическая работа №7 Семинар-презентация - «Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов, различных аксессуаров»	3	Опрос	ПК-10
8.	Тема 8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.	Практическая работа №8 Семинар-исследование - «Стандарты обслуживания в ресторане»	3/1	Опрос	ПК-10
9.	Тема 9. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	Практическая работа №9: Учебная дискуссия - «Эффективная коммуникация с гостями в ресторане»; Практическая работа №10: «Изучение видов тематических сервировок стола по заданию преподавателя»	3	Опрос	ПК-10
10.	Тема 10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	Практическая работа №11: Учебная дискуссия - «Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания»	3	Опрос	ПК-10
11.	Тема 11. Специальные формы обслуживания	Практическая работа №12: Проблемная ситуация - «Психологическая устойчивость к конфликтным ситуациям при обслуживании потребителей»	3/1	Опрос	ПК-10
12	Тема 12. Организация обслуживания иностранных туристов.	Практическая работа № 13: «Организация банкетов для иностранных туристов. Составление меню по заданию преподавателя»	3/1	Опрос	ПК-10
	Всего:		36/8		

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов, ОФО/ЗФО
1	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 1.1	1-5	9/10
2	Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 1.2	1-5	9/10
3	Тема 3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 1.3	1-5	9/10
4	Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 1.4	1-5	9/10
5	Тема 5. Сущность и содержание организации производства.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 1.5	1-5	9/30
6	Тема 6. Научная организация и нормирование труда.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на	Задание 1.6	1-5	9/30

		вопросы, исследовательская работа – написание реферата)			
7	Тема 7. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 2.1	1-5	9/10
8	Тема 8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 2.2	1-5	9/10
9	Тема 9. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 2.3	1-5	9/10
10	Тема 10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 2.4	1-5	9/15
11	Тема 11. Специальные формы обслуживания.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Задание 2.5	1-5	9/25
12	Тема 12. Организация обслуживания иностранных туристов.	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на	Задание 2.6	1-5	9/25

		вопросы, исследовательская работа – написание реферата)			
	Всего:				108/195

Вопросы для самоподготовки

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

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Освоение обучающимся учебной дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

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

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые

преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

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

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

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

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

С этой целью:

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

Подготовка к занятию семинарского типа.

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

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

Работа во время учебного занятия семинарского типа включает несколько моментов:

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

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

Подготовка к практическим занятиям.

Практические занятия – это форма организации учебного процесса, направленная на получение навыков практической деятельности путем активной работы с моделями предметной области курса. Практические работы позволяют объединить теоретико-методологические знания и навыки обучающихся в процессе учебной и научно-исследовательской деятельности. Такой вид занятия также предполагает и

самостоятельную работу, а также обмен мнениями в процессе решения задач. Студент может, применяя теоретические знания воплотить их на практике. Определяя порядок проведения лабораторной работы, отмечается последовательность работы, примерный расчет времени; особенности работы с вычислительной техникой и прикладным программным обеспечением, в случае, когда занятия проходят с применением вычислительной техники; вопросы или задачи (проблемы), требующие от студентов самостоятельных решений или проявления творчества.

Ведущей дидактической целью работы является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений, поэтому они занимают преимущественное место при изучении данной дисциплины.

При выборе содержания и объема работ по данной дисциплине учитывается сложность учебного материала для усвоения, также какое место занимает конкретная работа в совокупности практических работ и их значимость для формирования целостного представления о содержании учебной дисциплины.

Планирование практических работ осуществлено с учетом того, что в ходе выполнения заданий у студентов формировались умения и навыки для эксплуатации аппаратов используемых на пищевых производствах, научились наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты.

Для повышения эффективности проведения занятий соблюдаются следующие принципы:

- четкая формулировка цели и плана выполнения работ, постановки исследуемых задач, для адекватного управления ходом занятия;
- соответствие методики проведения практических работ дидактическим целям с соответствующими установками для студентов;
- использование в практике преподавания активных методов обучения;
- максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого студента за самостоятельное выполнение практических работ.

Самостоятельная работа.

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

Подготовка к экзамену.

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

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

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

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

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. При подготовке к

занятиям необходимо просмотреть конспект лекций, рекомендуемую литературу по данной теме, подготовиться и ответить на контрольные вопросы. Успешное изучение курса требует посещения лекций, активной работы на семинарах, выполнения всех учебных заданий. Основным методом обучения является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, интернет-ресурсам.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

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

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>

2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=978346>

б) Дополнительная литература

3. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=752579>

4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

5. Организация производства на промышленных предприятиях: Учебное пособие / Переверзев М. П., Логвинов С. И., Логвинов С. С. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 331 с.: 60x90 1/16. – (Высшее образование: Бакалавриат)

<http://znanium.com/bookread2.php?book=516278>

в) Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office 2013 Standard
3. Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License

г) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронная библиотека «Рукопт». Режим доступа: <https://rucont.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» Режим доступа: <http://znanium.com/>.
3. «Университетская библиотека онлайн». Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

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 разбора конкретных ситуаций, внеаудиторная работа 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-визуализация – передача информации посредством графического представления в образной форме (слайды, видео-слайды, плакаты и т.д.). Лекция считается визуализацией, если в течение полутора часов преподаватель использует не менее 12 наглядных изображений, максимум - 21. Роль преподавателя в лекции-визуализации – комментатор. Подготовка данной лекции преподавателем состоит в том, чтобы изменить, переконструировать учебную информацию по теме лекционного занятия в визуальную форму для представления через технические средства обучения (ноутбук, акустические системы, экран, мультимедийный проектор) или вручную (схемы, рисунки, чертежи и т.п.). Лекцию-визуализацию рекомендуется проводить по темам, ключевым для данного предмета, раздела. При подготовке наглядных материалов следует соблюдать требования и правила, предъявляемые к представлению информации.

- лекция-беседа – объединяет в себе два дидактических метода – лекцию и беседу. Лекция-беседа по своей сути близка к проблемной лекции и отличается от нее, как правило, более доверительным эмоциональным контактом преподавателя со слушателями в процессе диалогического общения, а также тем, что на ней обычно обсуждается несколько более мелких проблем.

- собеседование – специально организованная беседа, устраиваемая с целью выявления подготовленности лица к определенному виду деятельности.

11. Оценочные средства(ОС):

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, 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 от 0,5 до 1,0 рейтингового балла (для ЗФО 4 балла).

Текущая аудиторная работа на одном практическом занятии оценивается преподавателем от 0 до 3 баллов (для ЗФО от 0 до 5 баллов).

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

Один ответ на устном опросе – от 0 до 2 баллов (ЗФО от 0 до 5 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 для дисциплин, заканчивающихся экзаменом;

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

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

если по результатам изучения дисциплины сдается экзамен

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

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

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

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

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

11.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена или зачета).

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-10	способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	<p>Знать: перечень организационных и распорядительных документов для создания новых предпринимательских структур</p> <p>Уметь: составлять организационные и распорядительные документы для создания новых предпринимательских структур</p> <p>Владеть: навыками использования организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур</p>	Этап формирования умений и навыков

Уровень сформированности компетенций определяется:

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности и практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности и устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - 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. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического о материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. <p>Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.</p>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
<p>Оценка «неудовлет.»</p>	<p>Оценка «удовлет.»</p>	<p>Оценка «хорошо»</p>	<p>Оценка «отлично»</p>

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-10	<p>Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания</p> <p>Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания.</p> <p>Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании</p> <p>Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.</p> <p>Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства</p> <p>Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.</p> <p>Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.</p> <p>Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.</p> <p>Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков</p> <p>Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.</p> <p>Тема 2.5. Специальные формы обслуживания.</p> <p>Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.</p>	Устный опрос, экзамен	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов;</p> <p>2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов;</p> <p>3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов;</p> <p>4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p>От 0 до 10 баллов</p>

Вопросы для устного опроса

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

47. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах?
48. Как происходит уборка столов и замена использованной посуды, замена скатертей?
49. Перечислите виды банкетов?
50. Какой порядок приема заказов на обслуживание торжеств?
51. Виды дипломатических приемов?
52. Дайте характеристику банкета-фуршета, банкета-коктейля и правилах проведения?
53. Какие виды иностранного туризма существуют?
54. Перечислите классы туристических документов и дайте их характеристику?
55. Как организуется питание иностранных туристов?
56. Что необходимо учитывать при составлении меню для иностранных туристов?
57. Дайте характеристику различных видов национальных кухонь различных стран?
58. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются в столовых при промышленных предприятиях?
59. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются в столовых общеобразовательных учреждениях и специальных учебных заведениях?
60. Дайте определение научной организации труда?
61. Перечислите задачи НОТ?
62. Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
63. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
64. Какие основные задачи стоят перед предприятием для повышения его конкурентоспособности?
65. Какие элементы включает в себя «система качества»?
66. Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
67. Что такое сертификация продукции и услуг?
68. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для проведения обязательной сертификации в общественном питании?
69. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании?
70. Назовите основные направления научно-технического прогресса и дайте их характеристику?
71. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
72. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
73. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
74. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
75. Назовите основные типы предприятий общественного питания?
76. Дайте характеристику фабрики – заготовочной, комбината полуфабрикатов, фабрики-кухни и комбината питания?
77. Дайте характеристику бара, кафе, закусочной как типа предприятия общественного питания?
78. Дайте характеристику магазина кулинарии?
79. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
80. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий?
81. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
82. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
83. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
84. Основные принципы товародвижения?
85. Какие формы и способы снабжения применяются в общественном питании?

86. Какие товарные запасы рекомендуется иметь в предприятиях общественного питания?

87. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?

88. Как рассчитывается площадь складских помещений?

89. Перечислите оборудование складских помещений?

90. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений?

91. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?

92. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?

93. Условия и способы хранения продуктов в предприятиях общественного питания?

94. Как классифицируется тара и требования, предъявляемые к ней?

95. В чем сущность оперативного планирования в предприятиях с полным производственным циклом?

96. Что такое план-меню, правила составления и какие факторы учитываются?

97. Как ведется оперативный контроль за работой производства?

98. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания?

99. Какие виды Сборников рецептур применяются в предприятиях общественного питания?

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Типизация и классификация предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания?
2. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб?
3. Дайте характеристику организации обслуживания пассажиров различных видов транспорта?
4. Перечислите основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Рациональные формы организации производства. Концентрация, специализация и кооперирование, их преимущества и особенности проявления в отрасли?
5. Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы его изучения. Рационализация режимов труда и отдыха производственных работников, их аттестация?
6. Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе? Особенности питания иностранных туристов?
7. Задачи организации снабжения предприятий общественного питания. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного обеспечения? Договорные связи с поставщиками и способы доставки продовольственного сырья на предприятие питания?
8. Организация работы холодного цеха предприятия общественного питания? Требования к организации производственного процесса в холодном цеху. Основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в холодном цеху?
9. Назначение меню и основные требования к его оформлению. Порядок расположения блюд, закусок и напитков в меню. Виды меню?
10. Сущность, содержание и основные принципы организации производства. Виды и типы производства. Цеховая и без цеховая структура производства. Понятия: цех, участок, технологическая линия, рабочее место?

11. Организация работы кондитерского цеха. Требования к организации производственного процесса в кондитерском цеху. Основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в кондитерском цеху?
12. Организация социального питания. Как организуется питание на производственных предприятиях. Организация питания студентов ВУЗов и колледжей. Организация питания школьников. Режим питания, ассортимент продукции и формы обслуживания потребителей?
13. Сущность, задачи и основные этапы оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства?
14. Организация работы мясо-рыбного цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в мясо-рыбном цеху?
15. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных работающих коллективов?
16. Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. Бракераж. Экспедиция?
17. Организация работы горячего цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в горячем цеху?
18. Планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания на территории города?
19. Сущность и задачи оперативного планирования на заготовочных предприятиях питания?
20. Организация работы вспомогательных цехов и раздаточной. Инвентарь, приборы, оборудование?
21. Состав помещений торговой группы, их размещение и оснащение. Интерьеры залов?
22. Сущность, задачи и основные направления организации труда на предприятиях общественного питания. Рациональное разделение и кооперация труда. Организация рабочих мест и их обслуживание. Мероприятия по улучшению условий труда производственных работников?
23. Организация работы овощного цеха. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в овощном цеху?
24. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания? Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителями?
25. Правила подачи отдельных видов блюд посетителям ресторанов, кафе и баров?
26. Организация работы птицегольевого цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в птицегольевом цеху?
27. Организация обслуживания участников конференций, фестивалей, спортивных мероприятий, съездов?

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

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

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «15» января 2016 года	15.01.2016 г.
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «17» января 2017 года	17.01.2017 г.
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «23» января 2018 года	23.01.2018 г.
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «11» января 2019	11.01.2019 г.