

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.09.2025 09:51:45
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3
к основной профессиональной образовательной
программе по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного
питания направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного бизнеса

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**П.М2.01.02 Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного бизнеса**

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2025

Краснодар – 2024 г.

Составитель:

Старший преподаватель кафедры товарной экспертизы, технологии
торговли и ресторанного бизнеса
(ученая степень, ученое звание, должность,)

В.Е. Лёвкина

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры товарной экспертизы,
технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №8 от 18.03.2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	4
ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	6
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	
ДИСЦИПЛИНЫ	18
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	18
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	19
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ.....	19
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	20
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	21
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	21
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ	
ДИСЦИПЛИНЫ	22
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ	
ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ	
КОМПЕТЕНЦИЙ	22
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И	
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	23
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ	36

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «*Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*»: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Задачи дисциплины «*Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*»:

1. Ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
2. Изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания;
3. Выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
4. Обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей;
5. Приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «*Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	7 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	252	
Промежуточная аттестация: форма	зачет, экзамен, курсовая работа	зачет, экзамен, курсовая работа
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	96	28
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	88	20

• лекции	42	8
• практические занятия	46	12
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка		
2. Индивидуальные консультации (ИК)	1	1
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	3	3
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
Самостоятельная работа (СР), всего:	156	224
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	7
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	106	199
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу (СР _{кр})	18	18
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	106	199

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. 3-1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.1. У-1. Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК-2.2. 3-2. Знает основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.2. У-2. Умеет анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование	ПК-3.2. 3-3. Знает принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК-4.1. 3-8. Знает основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов
		ПК-4.1. У-8. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катг	Всего					
Семестр 6												
Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания												
1.	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания. Предмет, методы и задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Общественное питание в современных условиях. Основные направления развития общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	4	4	-	-	12/-	20	ПК-1.1 ПК-2.2 ПК-4.1	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	Т.	Р.

2.	Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.	5	4	-	-	12/-	21	ПК-1.1	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У-1.	О.	К.	Р.
3.	Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания.	5	4	-	-	12/-	21	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.
4.	Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания. Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания: сущность и задачи нормирования труда; методы нормирования труда; классификация затрат рабочего времени; методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.	5	4	-	-	12/-	21	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.
5.	Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания. Организация рабочих мест. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений (экспедиции, моечной кухонной посуды, хлебобрезки). Организация работы раздач. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.	5	6	-	-	12/-	23	ПК-1.1 ПК-4.1	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У-1. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.
Итого		24	22	-	-	60/-	106	х	х	х	х	х

Семестр 7

Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

4.	Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье. Услуги предприятий общественного питания; классификация, виды, характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Оборудование залов. Нормы оснащения залов мебелью. Столовые посуда, приборы: их назначение, классификация. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.	4	6	-	-	12/-	22	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р
5.	Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила этикета и нормы поведения за столом. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями. Характеристика современных форм расчета с потребителями.	6	6	-	-	12/-	24	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.

6.	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживании банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Прием-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай. Смешанные (комбинированные) банкеты. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, встречи друзей и т.д. Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий. Услуги официанта по обслуживанию на дому. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета). Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов.	4	6	-	-	12/-	22	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.
7.	Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания. Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).	4	6	-	-	10/-	20	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.
Итого		18	24	-	-	46/-	88	х	х	х	х	х

	<i>Индивидуальные консультации (ИК)</i>	-	-	-	-	/1	1	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	/3	3	-	-	-	-	-
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	32/	32	-	-	-	-	-
	<i>в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу (СР_{кр})</i>	-	-	-	-	18/	18	-	-	-	-	-
	Итого	42	46	-	-	156/8	252	x	x	x	x	x

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения <i>(знания, умения)</i>	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катг	Всего					
Курс 4												
Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания												
1.	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания. Предмет, методы и задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Общественное питание в современных условиях. Основные направления развития общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	2	2	-	-	25/-	27	ПК-1.1 ПК-2.2 ПК-4.1	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У-1. ПК-2.2. 3-2. ПК-2.2. У-2. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	Т.	Р.
2.	Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.			-	-	25/-	27	ПК-1.1	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У-1.	О.	К.	Р.

3.	Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания.			-	-	25/-	25	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.
4.	Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания. Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания: сущность и задачи нормирования труда; методы нормирования труда; классификация затрат рабочего времени; методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.	2	2	-	-	25/-	27	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.
5.	Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания. Организация рабочих мест. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений (экспедиции, моечной кухонной посуды, хлебозрезки). Организация работы раздач. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.			-	-	25/-	27	ПК-1.1 ПК-4.1	ПК-1.1. 3-1. ПК-1.1. У-1. ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.
Итого		4	4	-	-	125/-	133	х	х	х	х	х

Курс 4

Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

4.	Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье. Услуги предприятий общественного питания; классификация, виды, характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Оборудование залов. Нормы оснащения залов мебелью. Столовые посуда, приборы: их назначение, классификация. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.	1	2	-	-	19/-	22	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р
5.	Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила этикета и нормы поведения за столом. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями. Характеристика современных форм расчета с потребителями.	1	2	-	-	19/-	22	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.

6.	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживании банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Прием-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай. Смешанные (комбинированные) банкеты. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, встречи друзей и т.д. Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий. Услуги официанта по обслуживанию на дому. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета). Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов.	1	2	-	-	18/-	21	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.
7.	Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания. Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).	1	2	-	-	18/-	21	ПК-4.1	ПК-4.1. 3-8. ПК-4.1. У-8.	О.	К.	Р.
	Итого	4	8	-	-	74/-	86	х	х	х	х	х

Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-	-	/1	1	-	-	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	/3	3	-	-	-	-	-
Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	7/	7	-	-	-	-	-
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу (СР _{кр})	-	-	-	-	18/	18	-	-	-	-	-
Итого	8	12	-	-	224/8	252	х	х	х	х	х

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях: (выбрать строго из представленного ниже перечня оценочных средств):

Опрос (О.)

Формы текущего контроля: (выбрать строго из представленного ниже перечня оценочных средств):

Тест (Т.)

Контрольные работы (К/р)

Кейс (К.)

Формы заданий для творческого рейтинга: (выбрать строго из представленного ниже перечня оценочных средств):

Реферат/доклад (Р.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - <https://znanium.com/read?id=387355>
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - <https://znanium.ru/read?id=445507>
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431694>

Дополнительная литература:

1. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости : учебное пособие / А.М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1. - <https://znanium.com/read?id=392062>
2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - <https://znanium.ru/read?id=437440>
3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=378407>
5. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - <https://znanium.ru/read?id=437102>

Нормативные правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

<http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

<http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

<http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

<http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

<http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

<http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

<http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

<http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система Консультант Плюс;

2. <https://www.garant.ru/products/ipo/> - Справочно-правовая система Гарант.

3. http://web.ion.ru/GM_1/GM.aspx - Единая компьютерная база данных по наноматериалам и нанотехнологиям, используемым в Российской Федерации (Реестр).

4. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>

2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>

3. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>

4. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала
<http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>
6. Indigo
7. Moodle

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
2. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) <http://www.gost.ru>
3. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
<https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>
5. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
1. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
2. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
<http://www.interstandart.ru/>
3. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>
4. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
5. Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» www.ozppou.ru
6. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
7. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
8. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>
9. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <https://fsvps.gov.ru/fsvps-docs/ru/importExport/tsouz/docs/kodeksAlimFish.pdf>
10. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>

11. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oooph.ru
12. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
 - Microsoft Word
 - Microsoft Excel
 - Microsoft Power Point
 - Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»
7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»
12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия, лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета, принтер, учебно-наглядные пособия;

для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению контрольной работы.
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины *«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»* в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно

ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Тематика курсовых работ

1. Организация производства в мясном цехе предприятия общественного питания (на конкретном примере).
2. Организация производства в рыбном цехе предприятия общественного питания (на конкретном примере).
3. Организация производства в овощном цехе предприятия общественного питания (на конкретном примере).
4. Организация кондитерского производства (на конкретном примере).
5. Организация работы крупных кулинарных цехов и пути ее улучшения (на примере предприятия общественного питания).
6. Организация работы экспедиции в заготовочных предприятиях общественного питания (на примере предприятия общественного питания).
7. Организация общественного питания при высших и средних специальных учебных заведениях и пути его совершенствования (на конкретном примере).
8. Организация общественного питания учащихся в общеобразовательных школах и пути его улучшения (на конкретном примере).
9. Организация общественного питания учащихся профессионально-технических училищ и пути его улучшения (на конкретном примере).
10. Организация диетического питания населения и пути его улучшения (на примере комбината питания, предприятия общественного питания).
11. Организация работы магазинов кулинарии и пути ее улучшения (на конкретном примере).
12. Организация складского хозяйства и складских операций на предприятиях общественного питания (на примере крупного предприятия общественного питания).

13. Организация тарного хозяйства и пути сокращения потерь по таре на предприятиях общественного питания (на примере комбината или объединения).
14. Организация санитарной службы в общественном питании (на примере комбината, объединения, управления общественного питания).
15. Организация технического обслуживания и планово-предупредительного ремонта техники на предприятиях общественного (на конкретном примере).
16. Оснащение предприятия оборудованием и пути его совершенствования (на конкретном примере).
17. Организация работы кафе на 75 (50, 30 и 25) мест.
18. Организация работы кафе-молодежное на 50 (40) мест.
19. Организация работы детского кафе на 50 (40, 30 и 25) мест.
20. Организация работы кафе-мороженое на 75 (50, 40, 30 и 25) мест.
21. Организация работы кафе-кондитерское на 50 (40,30) мест.
22. Организация работы закусочной общего типа на 30 (25, 20) мест.
23. Организация работы специализированных закусочных (пиццерии, шашлычные, пельменные, пирожковые, сосисочные, блинные и др.) на 75 (60, 50,40, 30, 25) мест.
24. Организация работы баров 1 класса (высшего, люкс), (пивных, молочных, винных, коктейль-баров, гриль-баров) на 50, 40, 30, 25 мест.
25. Организация работы столовой при производственном предприятии на 50 (60, 75, 100, 150) мест. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе (по заданию преподавателя).
26. Организация работы столовой при высшем учебном заведении на 50, 75, 100, 150 мест. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе (по заданию преподавателя).
27. Организация работы столовой при производственном предприятии на 75, 100, 150 мест с дополнительной реализацией 40%, 50%, 30% через кулинарный магазин. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе; производство полуфабрикатов в заготовочных цехах (по заданию преподавателя).
28. Организация работы школьной столовой на 100 (150, 200) мест. Организация производств готовой продукции в холодном (горячем) цехе (по заданию преподавателя).
29. Организация работы диетической столовой на 75, 100 мест. Организация производства готовой продукции в горячем цехе.
30. Организация работы ресторана 1 класса Люкс на 40, 50, 60, 75, 100, 150, 200 мест. Организация производства готовой продукции в горячем (холодном) цехе предприятия или производства полуфабрикатов в заготовочных цехах (по заданию преподавателя).
31. Организация работы ресторана, специализирующегося на национальной кухне (русской, итальянской, немецкой и др.) на 40, 50, 75, 100, 150, 200 мест. Организация производства готовой продукции в горячем (холодном) цехе (по

заданию преподавателя).

32. Организация работы рыбного ресторана на 40, 50, 75, 100, 150 мест. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе.

33. Организация работы ресторана при гостинице 1 класса (высшего класса, класса Люкс) на 50, 75, 100, 150 мест. Организация производства готовой продукции в горячем (холодном цехе), производства полуфабрикатов в заготовочных цехах (по заданию преподавателя).

34. Организация работы ресторана при вокзале 1 класса, (высшего класса) на 50, 75, 100, 150 мест. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем, кулинарном) цехе, производства полуфабрикатов в заготовочных цехах (по заданию преподавателя).

35. Организация работы мясного (рыбного, птицегольевого, овощного) цеха в крупных заготовочных предприятиях, в зависимости от объема перерабатываемого сырья (по заданию преподавателя).

36. Организация работы кондитерского (кулинарного, пирожкового) цеха в зависимости от объема выпускаемой продукции (по заданию преподавателя).

Перечень вопросов к зачету:

1. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания.
2. Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства
3. Экономические и социальные задачи общественного питания
4. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики
5. Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания
6. Хозяйственные субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы
7. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания
8. Классификация предприятий по различным признакам
9. Основные типы предприятий по ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
10. Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности
11. Предприятия быстрого обслуживания (ПВО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности предприятия, предоставляющего услуги по реализации продукции общественного питания
12. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции ОП: понятие, назначение, виды, особенности деятельности

13. Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий.
14. Факторы, влияющие на размещение предприятий
15. Производственная инфраструктура предприятия: понятие, назначение, основные элементы. Основные принципы создания инфраструктуры
16. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения
17. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков.
18. Службы снабжения предприятий: назначение, задачи, структура
19. Логистический подход к организации снабжения
20. Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы
21. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы
22. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки
23. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки.
24. Особенности приемки импортных товаров
25. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров
26. Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий
27. Состав складских помещений для различных типов предприятий
28. Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке. Какие маршруты они используют?
29. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска
30. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска
31. Организация тарного хозяйства
32. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования
33. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре
34. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли
35. Организация эксплуатации зданий и сооружений
36. Рациональные формы организации производства
37. Организация санитарного контроля на предприятии
38. Сущность оперативного планирования

39. Охарактеризуйте оперативное планирование на доготовочных предприятиях
40. Охарактеризуйте оперативное планирование на заготовочных предприятиях
41. Охарактеризуйте технологические и технико-технологические карты
42. Какие виды разделения труда существуют?
43. Укажите основные направления рациональной организации труда
44. Охарактеризуйте основные графики выхода на работу
45. Требования, предъявляемые к производственному персоналу
46. Назовите факторы, влияющие на улучшение условий труда
47. Что такое нормирование на предприятиях общественного питания? Его сущность, задачи
48. Дайте определение: подготовительно-заключительного, основного, вспомогательного времени, времени обслуживания.
49. Охарактеризуйте целевую и маршрутную фотографии рабочего времени
50. Что такое хронометраж и с какой целью его проводят?
51. Планирование и анализ программ и мероприятий, обеспечивающих поддержку лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
52. Критерии оценки профессионального уровня персонала
53. Разработка обучающих программ для повышения профессионального уровня персонала предприятий питания
54. Этапы аттестации работников производства: подготовительный, аттестационный, анализ результатов аттестации.
55. Назначение и ассортимент овощного цеха
56. Назовите и охарактеризуйте основное оборудование овощного цеха
57. Линии обработки сырья, предусмотренные в овощном, мясном, птицегольевом, рыбном цехах. Охарактеризуйте их
58. Последовательность и характеристика этапов обработки мяса, птицы, рыбы
59. Механическое оборудование, применяемое при обработке мяса, птицы, рыбы
60. Организация технологического процесса приготовления рубленых мясных полуфабрикатов
61. Организация рабочих мест в птицегольевом и рыбном цехах
62. Опишите организацию процесса размораживания птицы
63. Как организуют рабочие места по обработке лука, чеснока, хрена в овощном цехе?
64. Из каких операций состоит технологический процесс обработки овощей?
65. Укажите назначение доготовочных цехов и ассортимент вырабатываемой ими продукции
66. Оборудование, применяемое в цехах доработки полуфабрикатов и обработки зелени
67. Характеристика месторасположения горячего и холодного цехов на предприятиях общественного питания
68. Приведите классификацию блюд, вырабатываемых в горячем цехе

69. Каким образом достигается сохранение качества приготовленных супов в горячем цехе ресторана?
70. Для чего предназначен холодный цех?
71. Охарактеризуйте организацию рабочих мест по приготовлению различных видов продукции в холодном цехе
72. Как организуется труд работников доготовочных цехов?

Перечень вопросов к экзамену:

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2. Экономические и социальные задачи сферы общественного питания в условиях рынка
3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика
4. Особенности деятельности совместных предприятий
5. Порядок создания и государственной регистрации предприятий общественного питания. Характеристика учредительских документов
6. Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания
7. Характеристика ресторанов как типов предприятий общественного питания
8. Характеристика столовых как типов предприятия общественного питания
9. Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания
10. Характеристика закусочных как типов предприятий общественного питания
11. Характеристика баров как типов предприятий общественного питания
12. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки
13. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки
14. Организация работы складского хозяйства
15. Организация тарного хозяйства
16. Характеристика заготовочных предприятий общественного питания
17. Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания
18. Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных
19. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню
20. Особенности и последовательность формирования производственной программы кондитерского цеха.
21. Порядок составления наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий
22. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания

23. Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест.
24. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест
25. Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
26. Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности
27. Организация работы мясо-рыбного цеха
28. Организация работы горячего цеха
29. Организация работы холодного цеха
30. Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе
31. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе
32. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста
33. Организация работы цеха мучных изделий
34. Организация работы раздаточных
35. Организация бракеража на предприятиях общественного питания
36. Цель и задачи проектирования предприятий общественного питания
37. Содержание проектно-сметной документации. Виды проектов
38. Состав функциональных групп помещений, требования, предъявляемые к планировке помещений предприятий общественного питания
39. Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях общественного питания
40. Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Новые методы и формы обслуживания
41. Сущность рекламы, ее задачи. Виды рекламы в общественном питании
42. Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика. Порядок определения их площади
43. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды, ее назначение и ассортимент. Современные требования, предъявляемые к посуде
44. Характеристика металлической посуды, ее назначение и ассортимент, современные требования, предъявляемые к ней
45. Хрустальная и стеклянная посуда, ее емкость и назначение, современные требования, предъявляемые к ней
46. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды.
47. Порядок получения и сдачи посуды, приборов. Составление актов на бой, лом, порчу посуды и приборов
48. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию. Предварительная сервировка столов
49. Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане

50. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Приведите примеры их подачи
51. Последовательность и правила подачи первых блюд. Приведите примеры их подачи
52. Последовательность и правила подачи вторых блюд. Приведите примеры их подачи
53. Последовательность и правила подачи, горячих и холодных сладких блюд, фруктов, кондитерских изделий. Приведите примеры их подачи
54. Правила и техника подачи горячих и холодных напитков, винно-водочных изделий. Приведите примеры их подачи
55. Назначение и виды банкетов
56. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств в предприятиях общественного питания
57. Обслуживание участников съездов, форумов
58. Обслуживание участников олимпиад, фестивалей, концертов
59. Обслуживание проживающих в гостиницах
60. Особенности организации обслуживания в привокзальных ресторанах, на железнодорожном транспорте
61. Особенности организации обслуживания в аэровокзалах, на борту самолета, водном транспорте, автодорогах
62. Обслуживание иностранных туристов
63. Организация обслуживания по месту работы, учебы
64. Организация форм ускоренного обслуживания
65. Особенности обслуживания тематических мероприятий, свадеб
66. Прогрессивные технологии обслуживания
67. Факторы, влияющие на условия труда
68. Общие требования к обслуживающему персоналу
69. Правила подачи горячих и холодных напитков
70. Правила подачи сладких блюд и фруктов
71. Понятие, содержание и цели коммерческой деятельности
72. Особенности организации коммерческой деятельности предприятий общественного питания

Типовые тестовые задания:

1. Меню – это:
 - а) Перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименовании напитков и цен на них
 - б) Средство информации, направленное на доведение до потребителя сведений о фирменном наименовании предприятия, его месторасположения, типе предприятия общественного питания, его специализации, режиме работы, оказываемых услугах

в) Важный носитель рекламы, в художественном оформлении которого выделяют основные элементы фирменной символики, создающих имидж предприятия для потребителей

г) Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках, об исполнителе услуги, знаке обслуживания

2. На каком из этапов технологического цикла осуществляется составление меню:

- а) Маркетинг
- б) Производство продукции
- в) Проектирование и разработка продукции
- г) Планирование и разработка технологического процесса

3. Производственная программа заготовочных предприятий на день представлена:

- а) Наряд-заказом
- б) Планом-меню
- в) Плановым меню
- г) Меню

4. Меню фирменных блюд, заказных блюд, дежурных блюд являются разновидностями:

- а) Меню со свободным выбором блюд
- б) Меню дневного рациона
- в) Специального меню
- г) Банкетного меню

5. Вид меню, учитывающий особенности лечебного питания:

- а) Детское меню
- б) Школьное меню
- в) Меню дневного рациона
- г) Комплексное меню
- д) Диетическое меню

Примеры вопросов для опроса:

1. Характеристика основных источников снабжения и поставщиков предприятий общественного питания.
2. Организация снабжения: формы и способы доставки продуктов.
3. Правила приемки продовольственных товаров.
4. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.

5. Организация работы складских помещений и требования к ним.

Примеры типовых комплексных ситуационных заданий (кейс-стади):

Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания

Комплексное ситуационное задание (кейс) №1 по теме «Расчет возможного повышения производительности труда бригады кондитерского цеха ресторана»

Хозяйственная ситуация, возникающая при решении проблем роста производительности труда работников предприятий питания, связана с анализом затрат рабочего времени на основе изучения фотографии рабочего дня. В процессе ее решения необходимо провести обработку наблюдательных листов, разработать баланс рабочего времени, провести анализ затрат рабочего времени, разработать организационно-технические мероприятия, направленные на ликвидацию потерь рабочего времени и разработать проектируемый баланс рабочего времени (см. «Методические указания по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения»).

Комплексное ситуационное задание (кейс) №2 по теме «Разработка норм выработки на кондитерские изделия аналитически-исследовательским методом»

В процессе решения хозяйственной ситуации необходимо:

Произвести обработку наблюдательного листа фотографии рабочего процесса приготовления корзиночки песочной с повидлом (см. «Методические указания по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения»).

Примеры типовых заданий для контрольной работы:

Вариант 1

1. Преимущества использования в предприятиях общественного питания тары-оборудования и функциональных емкостей.
2. Организация работы специализированного кондитерского цеха.
3. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «фуршет».

Вариант 2

1. Виды и методы изучения спроса на услуги предприятий общественного питания.
2. Организация работы горячего цеха в ресторане.
3. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «коктейль».

Вариант 3

1. Классификационные признаки предприятий общественного питания.
2. Организация работы холодного цеха в кафе.
3. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «шведский стол».

Вариант 4

1. Виды и формы поставок сырья в предприятия общественного питания.
2. Организация работы специализированного мучного цеха.
3. Характеристика способа подачи блюд «в обнос».

Вариант 5

1. Классификация и характеристика ресторанов.
2. Организация работы специализированного овощного цеха.
3. Характеристика «русского» способа подачи блюд и напитков.

Тематика рефератов:

1. Особенности питания и обслуживания туристов из Австрии
2. Особенности питания и обслуживания туристов из Германии
3. Особенности питания и обслуживания туристов из Швейцарии
4. Особенности питания и обслуживания туристов из Италии
5. Особенности питания и обслуживания туристов из Франции

Типовая структура зачетного задания

Таблица 6

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Экономические и социальные задачи общественного питания	15
Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска	15
1. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания могут быть: а) Постоянно действующими б) Сезонные в) Стационарные г) Передвижные 2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания могут быть: а) Сезонные б) Стационарные в) Передвижные г) Постоянно действующими 3. Вид меню, учитывающий особенности лечебного питания: а) Детское меню б) Школьное меню в) Меню дневного рациона г) Комплексное меню д) Диетическое меню	10

Типовая структура экзаменационного билета

Таблица 7

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания.	15
Последовательность и правила подачи вторых блюд. Приведите примеры их подачи.	15
1. По назначению кулинарная продукция общественного питания представляет собой: а) Рыбные, мясные, овощные, грибные, молочные, мучные, фруктовые, ягодные и т.д. блюда б) Отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные и т.д. блюда в) Закуски, супы, вторые горячие блюда, напитки, мучные кондитерские изделия и т.д. г) Изделия для рационального, диетического, школьного, детского, лечебно-профилактического и т.д. питания д) Холодные, горячие, охлажденные кулинарные изделия е) Жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые блюда и изделия	10

2. Производственный процесс: а) Целенаправленное воздействие субъекта производства на предмет труда для получения определенного результата б) Осуществляется одним работником на отдельном рабочем месте над одним предметом труда с помощью одних и тех же орудий труда в) Осуществляется группой работников на отдельном рабочем месте несколькими предметами труда с помощью одних и тех же орудий труда г) Осуществляется только на крупных предприятиях общественного питания 3. Меню – это: д) Перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименовании напитков и цен на них е) Средство информации, направленное на доведение до потребителя сведений о фирменном наименовании предприятия, его месторасположения, типе предприятия общественного питания, его специализации, режиме работы, оказываемых услугах ж) Важный носитель рекламы, в художественном оформлении которого выделяют основные элементы фирменной символики, создающих имидж предприятия для потребителей Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках, об исполнителе услуги, знаке обслуживания	
--	--

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 8

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	зачтено/ «отлично»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает верно и в полном объеме: технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет верно и в полном объеме: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Продвинутый
		ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знает верно и в полном объеме: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет верно и в полном объеме: анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование	ПК-3.2. 3-3. Знает принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

		пищевых продуктов	энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
		ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Знает верно и в полном объеме: основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов Умеет верно и в полном объеме: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
70 – 84 баллов	зачтено/ «хорошо»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает с незначительными замечаниями: технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет с незначительными замечаниями: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Повышенный
		ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знает с незначительными замечаниями: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет с незначительными замечаниями: анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и	ПК-3.2. 3-3. Знает принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий	

		повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Знает с незначительными замечаниями: основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
50 – 69 баллов	зачтено/ «удовлетворительно»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на базовом уровне, с ошибками: технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет на базовом уровне, с ошибками: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Базовый
		ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на	

		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. 3-3. Знает принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
менее 50 баллов	не зачтено/ «неудовлетворительно»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает на базовом уровне: технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Не умеет на базовом уровне: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции	Компетенции не сформированы

			общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Не знает на базовом уровне: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Не умеет на базовом уровне: анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. 3-3. Знает принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	ПК-4. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Не знает на базовом уровне: основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов Не умеет на базовом уровне: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**П.М2.01.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2024 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «*Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*»: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Задачи учебной дисциплины «*Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*»:

- ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
- обучить основам технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- обучить анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей;
- обучить основам определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания
2.	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания
3.	Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания
4.	Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация
5.	Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания
6.	Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания
7.	Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
8.	Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье
7.	Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах
8.	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

9.	Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания
Трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е. / 252 часа	

Форма контроля – зачет, экзамен, курсовая работа

Составитель

Доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

В.Е. Лёвкина