МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ
(филиала)
Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.01.03 - Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания

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

Направленность **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**.

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения ***очная, очно-заочная, заочная***
Срок обучения ***4, 4,5 года***

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3603A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов на Дону, 2024

Рабочая программа дисциплины (модуля) **«Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания»** разработана на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе **высшего** образования *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат) *направленность (профиль)* **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**.

- профессиональный стандарта «22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» трудовая функция D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации **от 15 июня 2020 года N 329н** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации **17 июля 2020 года, регистрационный N 59004**)

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе: к.т.н., доцент Щербак Н.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н., доцент  Щербак Н.А.

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы
Протокол № 05 от «21» мая 2021 года

Заведующий кафедрой д.э.н., проф.  Денисова И.П.

(подпись)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Цель и задачи учебной дисциплины 4
2. Место учебной дисциплины в структуре ОП 4
3. Требования к результатам освоения дисциплины 4
4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) 5
5. Содержание учебной дисциплины 8
5.1. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий 8
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами 11
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды практических занятий 12
6. Учебно-методическое обеспечение 18
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине 18
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов 23
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) 25
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 25
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины 26
10. Образовательные технологии 27
11. Оценочные средства (ос) 28
11.1. Оценочные средства текущего контроля 28
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена) 29
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями 33
13. Лист регистрации изменений 35

1. Цель и задачи учебной дисциплины

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

В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие профессиональные задачи:

1. производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

-осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

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

2.организационно-управленческая деятельность:

-оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

-устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

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

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

-операционное планирование на предприятии;

-организация документооборота по производству;

-организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания» относится к модулю профильной направленности Б1.В.01.03. части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания» основывается на изучении дисциплин: Введение в профессию, Командообразование и лидерство, Нутрициология, основы физиологии питания и диетологии, Ознакомительная практика, Технологическая практика,

Дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания» является базой для получения знаний для изучения последующих дисциплин: Преддипломная практика.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПКС-2 - Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем

мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	**Код компетенции**	**Формулировка компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**
Знания в организационно-управленческой деятельности	ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПКС-2.1 Знать: методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; ПКС-2.2 Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПКС-2.3 Владеть: навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**			
		6	7		
Аудиторные занятия* (контактная работа)	128	64	64		
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	48	32	16		
Практические занятия (ПЗ)	80	32	48		
Семинары (С)	-	-	-		

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		6	7		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-		
Самостоятельная работа* (всего)	88	44	44		
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
Другие виды самостоятельной работы					
Работа в ЭИОС		36	36		
Вид промежуточной аттестации (*экзамен*)		Экзамен	Экзамен		
Общая трудоемкость часы	288	144	144		
зачетные единицы	8	4	4		

Очно- Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		6	7		
Аудиторные занятия* (контактная работа)	48	24	24		
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	16	8	8		
Практические занятия (ПЗ)	32	16	16		
Семинары (С)	-	-	-		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-		
Самостоятельная работа* (всего)	168	84	84		
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
Другие виды самостоятельной работы					
Работа в ЭИОС		36	36		
Вид промежуточной аттестации (*экзамен*)	экзамен	экзамен	экзамен		
Общая трудоемкость часы	288	144	144		
зачетные единицы	8	4	4		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		6	7		
Аудиторные занятия* (контактная работа)	18	10	8		

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		6	7		
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	10	4	2		
Практические занятия (ПЗ)	12	6	6		
Семинары (С)	-	-	-		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-		
Самостоятельная работа* (всего)	252	125	127		
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
Другие виды самостоятельной работы					
Работа в ЭИОС		9	9		
Вид промежуточной аттестации (*экзамен*)		Экзамен	Экзамен		
Общая трудоемкость часы	288	144	144		
зачетные единицы	8	4	4		

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся).

В соответствии с рабочей программой изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся.

При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды.

Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу.

На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание учебной дисциплины

5.1. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

Очная форма обучения

Объем учебных занятий составляет: - 288 часов.
Объем самостоятельной работы: - 88 часов.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
(семестр 6)							
Раздел 1: Организация производства продукции питания							
Тема1.1. Основы организации предприятий общественного питания	12	4	8	4	4	-	
Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	22	10	12	6	6	-	
Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	18	6	12	6	6	-	
Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	12	4	8	4	4	-	
Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.	22	10	12	6	6	-	
Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.	22	10	12	6	6	-	
Контроль, промежуточная аттестация	**36**						**36**
Общий объем, часов	**144**	**44**		**32**	**32**	**-**	**36**
(семестр 7)							
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания							
Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	14	4	10	2	8	-	
Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей	22	10	12	4	8	-	
Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	16	6	10	2	8	-	

Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.	14	4	10	2	8	-	
Тема 2.5.Специальные формы обслуживания	22	10	12	4	8	-	
Тема 2.6.Организация обслуживания иностранных туристов.	20	10	10	2	8	-	
Контроль, промежуточная аттестация	**36**					**-**	**36**
Общий объем, часов	**144**	**44**	**64**	**16**	**48**	**-**	**-**

Очно-заочная форма обучения

Объем учебных занятий составляет: - 288 часов.
Объем самостоятельной работы: - 168 часов.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа**	**Семинарского типа**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**
(семестр 6)							
Раздел 1: Организация производства продукции питания							
Тема1.1. Основы организации предприятий общественного питания	13	10	3	1	2	-	
Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	13	10	3	1	2	-	
Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	16	10	6	2	4	-	
Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	16	10	6	2	4	-	
Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.	23	20	3	1	2	-	
Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.	27	24	3	1	2	-	
Контроль, промежуточная аттестация	**36**						**36**
Общий объем, часов	**144**	**84**	**24**	**8**	**16**	**-**	**36**
(семестр 7)							
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания							
Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания	13	10	3	1	2	-	

услуг.							
Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей	13	10	3	1	2	-	
Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	16	10	6	2	4	-	
Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.	16	10	6	2	4	-	
Тема 2.5.Специальные формы обслуживания	23	20	3	1	2	-	
Тема 2.6.Организация обслуживания иностранных туристов.	27	24	3	1	2	-	
Контроль, промежуточная аттестация	**36**					**-**	**36**
Общий объем, часов	**144**	**84**	**24**	**8**	**16**	**-**	**-**

Заочная форма обучения

Объем учебных занятий составляет: - 288 часов.
Объем самостоятельной работы: - 168 часов.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа**	**Семинарского типа**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**
(семестр 6)							
Раздел 1: Организация производства продукции питания							
Тема1.1. Основы организации предприятий общественного питания	21,5	20	1,5	0,5	1	-	
Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	21,5	20	1,5	0,5	1	-	
Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	21,5	20	1,5	0,5	1	-	
Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	22	20	2	1	1	-	
Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.	22	20	2	1	1	-	
Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.	26,5	25	1,5	0,5	1	-	
Контроль, промежуточная аттестация	**9**						**9**
Общий объем, часов	**144**	**125**	**10**	**4**	**6**	**-**	**9**
(семестр 7)							

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания				-			
Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	21	20	1	-	1		
Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей	21	20	1	-	1	-	
Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	21	20	1	-	1	-	
Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.	22	20	2	1	1	-	
Тема 2.5.Специальные формы обслуживания	22	20	2	1	1	-	
Тема 2.6.Организация обслуживания иностранных туристов.	28	27	1	-	1	-	
Контроль, промежуточная аттестация	**9**					**-**	**9**
Общий объем, часов	**144**	**127**	**8**	**2**	**6**	**-**	**9**

Содержание разделов и тем дисциплины

Раздел 1: Организация производства продукции питания

Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания. (ПКС-2)

Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании. (ПКС-2)

Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. (ПКС-2)

Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания. (ПКС-2)

Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства. (ПКС-2)

Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда. (ПКС-2)

Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания

Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. (ПКС-2)

Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей. (ПКС-2)

Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. (ПКС-2)

Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. (ПКС-2)

Тема 2.5. Специальные формы обслуживания. (ПКС-2)

Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов. (ПКС-2).

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

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих)	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)

	дисциплин						
1	Преддипломная практика	1	2	3	4	5	6

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды практических занятий

ОФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
(семестр 6)					
1.	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.	Практическая работа №1: Семинар-исследование «Ознакомление с нормативными документами для ПОП»	4	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
2.	Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	Практическая работа №2 «Учет на производстве»	6	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
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)	6	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
4.	Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Практическая работа№4 «Организация приемки товара по качеству и количеству»	4	Доклад,	ПКС-2
5.	Тема 5. Сущность и содержание организации производства.	Практическая работа №5 «Составление эффективного меню»	6	Доклад,	ПКС-2
6.	Тема 6. Научная организация и нормирование труда.	Практическая работа №6 «Овладение методиками анализа затрат рабочего времени	6	Доклад,	ПКС-2

		производственных работников с помощью хронометража рабочего времени.			
	Итого		32		
(семестр 7)					
1	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»	8	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
2	Тема 8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.	Практическая работа №8 Семинар-исследование - «Стандарты обслуживания в ресторане»	8	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
3	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»	8	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
4	Тема 10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	Практическая работа №11: Учебная дискуссия - «Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания»	8	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
5	Тема 11. Специальные формы обслуживания	Практическая работа №12: Проблемная ситуация - «Психологическая устойчивость к конфликтным ситуациям при обслуживании потребителей»	8	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2

6	Тема 12. Организация обслуживания иностранных туристов.	Практическая работа № 13: «Составление меню для ресторана при гостинице»	8	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
	Итого		48		

ОЗФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
(семестр 6)					
7.	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.	Практическая работа №1: Семинар-исследование «Ознакомление с нормативными документами для ПОП»	2	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
8.	Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	Практическая работа №2 «Учет на производстве»	2	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
9.	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)	4	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
10.	Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Практическая работа№4 «Организация приемки товара по качеству и количеству»	4	Доклад,	ПКС-2
11.	Тема 5. Сущность и содержание организации производства.	Практическая работа №5 «Составление эффективного меню»	2	Доклад,	ПКС-2
12.	Тема 6. Научная организация и	Практическая работа №6 «Овладение методиками анализа	2	Доклад,	ПКС-2

	нормирование труда.	затрат рабочего времени производственных работников с помощью хронометража рабочего времени.			
	Итого		16		
(семестр 7)					
1	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»	2	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
2	Тема 8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.	Практическая работа №8 Семинар-исследование - «Стандарты обслуживания в ресторане»	2	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
3	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»	4	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
4	Тема 10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	Практическая работа №11: Учебная дискуссия - «Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания»	4	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
5	Тема 11. Специальные формы обслуживания	Практическая работа №12: Проблемная ситуация - «Психологическая устойчивость к конфликтным ситуациям при	2	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2

		обслуживании потребителей»			
6	Тема 12. Организация обслуживания иностранных туристов.	Практическая работа № 13: «Составление меню для ресторана при гостинице»	2	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
	Итого		16		

ЗФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
(семестр 6)					
13.	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.	Практическая работа №1: Семинар-исследование «Ознакомление с нормативными документами для ПОП»	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
14.	Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	Практическая работа №2 «Учет на производстве»	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
15.	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)	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
16.	Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	Практическая работа№4 «Организация приемки товара по качеству и количеству»	1	Доклад,	ПКС-2
17.	Тема 5. Сущность и содержание организации производства.	Практическая работа №5 «Составление эффективного меню»	1	Доклад,	ПКС-2

18.	Тема 6. Научная организация и нормирование труда.	Практическая работа №6 «Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников с помощью хронометража рабочего времени.	1	Доклад,	ПКС-2
	Итого		6		
(семестр 7)					
1	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»	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
2	Тема 8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.	Практическая работа №8 Семинар-исследование - «Стандарты обслуживания в ресторане»	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
3	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»	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
4	Тема 10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	Практическая работа №11: Учебная дискуссия - «Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания»	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
5	Тема 11. Специальные формы обслуживания	Практическая работа №12: Проблемная ситуация - «Психологическая	1	Доклад, Презентации с использованием приложения	ПКС-2

		устойчивость к конфликтным ситуациям при обслуживании потребителей»		Microsoft Power Point	
6	Тема 12. Организация обслуживания иностранных туристов.	Практическая работа № 13: «Составление меню для ресторана при гостинице»	1	Доклад, Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	ПКС-2
	Итого		6		

6. Учебно-методическое обеспечение

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Очная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 6							
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой	2	*проверка ответов на вопросы*
Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой	2	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	8	4	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	2	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 4. Организация снабжения предприятий	8	4	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное	2	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения	2	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*

общественного питания.			изучение раздела		Microsoft Power Point		*Сдача презентации*
Тема 5. Сущность и содержание организации производства.	8	4	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	2	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 6. Научная организация и нормирование труда.	8	4	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой, эссэ	2	*Проверка: эссэ*
Общий объем, часов	**44**	20		12		12	
Семестр 7							
Тема 7. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой	2	*проверка ответов на вопросы*
Тема 8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой	2	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 9. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	8	4	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	2	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	8	4	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	2	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 11. Специальные формы обслуживания	8	4	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	2	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 12. Организация обслуживания иностранных	8	4	Подготовка к лекционным и практическим занятиям,	2	Работа с учебной литературой, эссэ	2	*Проверка: эссэ*

туристов.			самостоятельное изучение раздела				
Общий объем, часов	**44**	20		12		12	

Очно-заочная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 6							
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.	10	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой	4	*проверка ответов на вопросы*
Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	10	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	10	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	10	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 5. Сущность и содержание организации производства.	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 6. Научная организация и нормирование труда.	24	16	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное	4	Работа с учебной литературой, эссэ	4	*Проверка: эссэ*

			изучение раздела				
Общий объем, часов	**84**	36		24		24	
Семестр 7							
Тема 7. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	10	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой	4	*проверка ответов на вопросы*
Тема 8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.	10	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 9. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	10	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	10	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 11. Специальные формы обслуживания	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 12. Организация обслуживания иностранных туристов.	24	16	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой, эссэ	4	*Проверка: эссэ*
Общий объем, часов	**84**	36		24		24	

ЗФО

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 6							
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой	4	*проверка ответов на вопросы*
Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания.	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 5. Сущность и содержание организации производства.	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 6. Научная организация и нормирование труда.	25	17	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой, эссэ	4	*Проверка: эссэ*
Общий объем, часов	**125**	77		24		24	
Семестр 7							

Тема 7. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой	4	*проверка ответов на вопросы*
Тема 8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 9. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 11. Специальные формы обслуживания	20	12	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point	4	*проверка ответов на вопросы самоподготовки, Сдача презентации*
Тема 12. Организация обслуживания иностранных туристов.	27	17	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Работа с учебной литературой, эссэ	4	*Проверка: эссэ*
Общий объем, часов	**127**	79		24		24	

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными Самостоятельная работа начинается до прихода студента на лекцию. Целесообразно использование «системы опережающего чтения», т.е. предварительного прочитывания лекционного материала, содержащегося в учебниках и учебных пособиях, закладывающего базу для более глубокого восприятия лекции. Работа над лекционным материалом включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным

материалом. Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

В процессе организации самостоятельной работы большое значение имеют консультации с преподавателем, в ходе которых можно решить многие проблемы изучаемого курса, уяснить сложные вопросы. Беседа студента и преподавателя может дать многое - это простой прием получения знаний. Самостоятельная работа носит сугубо индивидуальный характер, однако вполне возможно и коллективное осмысление проблем науки.

Рекомендуется использовать следующие *формы организуемой самостоятельной работы*:

- изучение лекционного материала (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),)

– работа с научной литературой;

– семестровые задания.

Самостоятельная работа обучающегося предусматривает:

– углубленное изучение лекционного (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) и дополнительного теоретического материала (https://biblioclub.ru и https://znanium.com);

- подготовку к практическим занятиям;

– подготовку докладов;

– участие в научных конференциях;

– участие в НИРС.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

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

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к устному опросу (собеседованию, дискуссии) выяснение преподавателем уровня владения обучающимся материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим обучающийся должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Написание доклада. Доклад является одной из основных форм самостоятельной работы студентов и средством контроля над усвоением учебного и нормативного материала в объеме, устанавливаемом программой учебной дисциплины.

Доклад – это аналитическая работа обучающегося по предмету, представляет собой краткое изложение основных взглядов и концепций по определенной теме, проблеме, вопросу, дискуссии или содержанию монографии.

Задача доклада – краткое изложение основных точек зрения, существующих в науке на сегодняшний день, однако он может включать элементы исследовательской работы и стать базой для написания курсовой и выпускной квалификационной работы.

Основные этапы подготовки доклада:

выбор темы;

консультации научного руководителя;

подготовка плана;

работа с источниками, сбор материала;

написание текста;

устное представление доклада.

Подбор литературы – это обязанность обучающегося. Преподаватель помогает студенту определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при её написании, разъясняет, где их можно отыскать. Оценка доклада предполагает его проверку преподавателем кафедры. Преподаватель отмечает ошибки, допущенные в докладе, разъясняет их.

Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point. Мультимедийные презентации используются для того, чтобы выступающий смог на большом экране или мониторе наглядно продемонстрировать дополнительные материалы к своему сообщению: фотографии, видеозапись химических и физических опытов, R-снимки, графики температурных кривых и др. Эти материалы могут также быть подкреплены соответствующими звукозаписями.

Общие требования к презентации

1. Презентация не должна быть меньше 10 слайдов. Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

2. Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: полное наименование образовательного учреждения, тема работы, фамилия, имя, отчество студента, фамилия**,** имя, отчество руководителя (Приложение 1).

3. Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации.

4. Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов.

5. Последний слайд – Спасибо за внимание!

Подготовка к зачету. В ходе подготовки к зачету обучающийся, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1.Васюкова А., Славянский А. А., Куликов Д. А.Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/513905.

2.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. Режим доступа:http://znanium.com/bookread2.php?book=518473

3.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=519492

4.Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 321 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс).

8.2. Дополнительная литература

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

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

3. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий / Ершов В.Д., Корчагина Е.И. - СПб:ГИОРД, 2016. - 80 с.Режим доступа:http://znanium.com/bookread2.php?book=760063

Нормативно-правовые документы

1. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" – М.Стандарт информ. - 18с.

2.Межгосударственный стандарт ГОСТ30524--2013 Услуги общественного питания ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ- М.Стандарт информ.-28с.

Программное обеспечение

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

Microsoft Windows 7 (№ 61273596)

Microsoft Office 2013 (№ 61273596)

Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)

MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022

3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

4. Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лаборатория технологии и организации ресторанного сервиса Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного типа; семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Экран; Проектор переносной; Ноутбук переносной; Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53; Зонт пристен.1000х800; Зонт централ.1500х1200; Комбайн кухонный в компл.; Нарезатель овощей; Печь конвекцион.на 4 решетки; Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.; Подставка под пароконвектомат Unox XV; Полка купе с сушкой ПКС 10\4; Полка купе с сушкой ПКС 15\4;

Привод с подстав.и насад.; Профессион.микроволн.печь с грилем; Слайсер GS-22 (резка гастрономия); Стол разделочный – 2 шт.; Фаршемешалка; Фритюрница двухсекционная; Шкаф холодильный; Ванна моечн. ВМО-2/530; Весы электронные CAS(фасов)SW5; Стеллаж кух.комб. СКК-1,2; Стол разделочный СРО-б (1200х600); Стол.разд.1080х600; стол.разд.1500х600; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии

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

Освоение учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлектировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества. Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы. Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

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

можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства (ос)

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

11.1. Оценочные средства текущего контроля

Вопросы для устного опроса

1.Индустриализация в организации производства на предприятиях общественного питания.

2.Современные тенденции при сервировке стола.

3.Особенности обслуживания иностранных гостей.

4.Конкурентоспособность предприятий общественного питания.

5.Анализ рекламных средств предприятий общественного питания.

6.Особенности составления производственной программы для заготовочного предприятия

питания.

7.Оптимизация при составлении производственной программы.

2.Новые форматы предприятий общественного питания.

3.Современные формы организации производства на фабрике-кухне.

4.Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.

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

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

7.Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов.

8.Организация холодного цеха ресторана высшего класса.

9.Организация производства кондитерских изделий в цехе заданной проектной мощности.

10.Организация производства горячего цеха столовой при промышленном предприятии.

11.Информационное и правовое обеспечение производства в доготовочных цехах.

12.Современные технологии организации школьного питания.

13.Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.

16.Организация корпоративного питания.

17.Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.

18.Оценка эффективности обслуживания потребителей

Темы докладов

1. Анализ состояния сферы общественного питания (или в регионе проживания обучающегося)

2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.

3. Основные направления специализации предприятий общественного питания.

4. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.

5. Логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.

6. Организация системы товароснабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.

7. Организация материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.

8. Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.

9. Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания.

10. Оперативно-производственное планирование: виды, методы, задачи.

11. Организация санитарной службы на предприятиях общественного питания.

12. Организация контроля качества кулинарной продукции.

13. Организация питания и обслуживания учащихся в общеобразовательных школах.

14. Организация питания и обслуживания студентов при вузах.

15. Организация питания и обслуживания учащихся средних профессиональных технических

училищ.

16. Особенности организации вегетарианских столовых.

17. Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.

18. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.

19. Организация предприятий быстрого обслуживания.

20. Организация работы баров.

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

22. Применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания.

23. Особенности организации питания и обслуживания туристов.

24. Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.

25. Услуги предприятий общественного питания: безопасность, качество.

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

В качестве оценочных средств для промежуточной аттестации используются вопросы к зачету с оценкой.

Код компетенции	**Содержание компетенции (части компетенции)**	**Результаты обучения**	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**
ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов	Знать: методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;	Этап формирования знаний
		Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе	Этап формирования умений

	обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	
		Владеть: навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;	Этап формирования навыков и получения опыта

Шкала оценивания результатов обучающегося на рубежном тестировании

Планируемые результаты обучения	Оценочная шкала результатов обучающегося, баллы			
	0-59	60-69	70-89	90-100
Знает: методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки	освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала	твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения	глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно и грамотно, 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

Умет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	практические задания выполняет с большими затруднениями или задание не выполнено вообще, или задание выполнено не до конца, нет четких выводов и заключений по решению задания, сделаны неверные выводы по решению задания	испытывает затруднения в выполнении практических заданий, задание выполнено с ошибками, отсутствуют логические выводы и заключения к решению	владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий, задания выполняет верно, отмечается хорошее развитие аргумента, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании	свободно справляется с практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы к решению задания, подкрепленные теорией
Владеет: навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;				
Результат промежуточной аттестации в форме экзамена	**Не удовлетворительно**	**удовлетворительно**	**хорошо**	**отлично**

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:
Оценочные средства для оценки текущей успеваемости студентов
Оценочные средства текущей успеваемости

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

1. Анализ состояния сферы общественного питания в г. Ростове-на-Дону (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.

Примерные вопросы к экзамену

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

24. Особенности организации питания и обслуживания туристов.
25. Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.
26. Услуги предприятий общественного питания: безопасность, качество.
27. Современные тенденции при сервировке стола.
28. Особенности обслуживания иностранных гостей.
29. Конкурентоспособность предприятий общественного питания.
30. Анализ рекламных средств предприятий общественного питания.
31. Особенности составления производственной программы для заготовочного предприятия питания.
32. Оптимизация при составлении производственной программы.
33. Новые форматы предприятий общественного питания.
34. Современные формы организации производства на фабрике-кухне.
35. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.
36. Организация работы мясного цеха и цеха по обработке птицы и субпродуктов.
37. Организация производственных и трудовых процессов изготовления полуфабрикатов из рыбы.
38. Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов.
39. Организация холодного цеха ресторана высшего класса.
40. Организация производства кондитерских изделий в цехе заданной проектной мощности.
41. Организация производства горячего цеха столовой при промышленном предприятии.
42. Информационное и правовое обеспечение производства в доготовочных цехах.
43. Современные технологии организации школьного питания.
44. Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
45. Организация корпоративного питания.
46. Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
47. Оценка эффективности обслуживания потребителей
48. Особенности и необходимость организации складского хозяйства ПОП
49. Особенности и необходимость организации тарного хозяйства ПОП
50. Особенности и необходимость организации экспедиционно-диспетчерских служб.
51. Особенности организации работы производственных цехов ПОП и производственной столовой
52. Способы проведения контроля качества ПОП
53. Роль стандартов в проверке качества продукции ПОП
54. Виды процессов обслуживания и их характеристика
55. Факторы, влияющие на качество обслуживания ПОП
56. Влияние качество обслуживания на конкурентоспособность ПОП
57. Правила поведения официанта при обслуживании клиента
58. Нормативно-правовые акты, регулирующие обслуживание потребителей
59. Процесс подготовки к обслуживанию клиентов

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № 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 Индустрии питания и товарной экспертизы на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020_г. №970	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2022 года	01.09.2022г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2023 года	01.09.2023г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10	02.09.2024г.