Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркуло в Павел Алексан дрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=г. Орел, T=Директор Института-филиала на период полномочий и.о. ректора ГОС.ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ " РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ", OU=Орловский филиал, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей усиленной подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
23.12.2024г протокол № 7

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

Инновационный сервис в индустрии гостеприимства
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.В.01 Организация производства и сервис предприятий индустрии питания
(код и наименование РПД)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная
(формы обучения)

Год набора - 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна
(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Б1.В.01 Организация производства и сервис предприятий индустрии питания одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол №7 от 23.12. 2024 года

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.01 Организация производства и сервис предприятий индустрии питания обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК - 3	Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания	ПК-3.1	Владеть методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
С Стратегическое управление развитием предприятия питания/ С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания	ПК-3.1	на уровне знаний – знает методы организационной диагностики предприятий индустрии питания
		на уровне умений – умеет осуществлять оперативное планирование и организовывать деятельность подразделений предприятий индустрии питания
		на уровне навыков – владеет методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Б1.В.01 Организация производства и сервис предприятий индустрии питания составляет 3 зачетные единицы, что соответствует 108 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 44 часа: 18 ч лекций, 26 ч лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 64 часа; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очно-заочной формы обучения 10 часов: 4 ч лекций, 6 ч лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 часа; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 10 часов: 4 ч лекций, 6 ч лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 часа; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет.

Дисциплина входит в часть образовательной программы, формируемую участниками образовательных отношений.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1	Тема 1. Оперативное планирование	16	2/-	4/-			10	тестирование (Т), отчет по лабораторным

	производства и документация на предприятиях индустрии питания							работам, реферат (Реф)
Тема 2	Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий индустрии питания	20	4/-	4/-			12	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 3	Тема 3. Структура и организация производства на предприятиях индустрии питания	22	4/-	6/-			12	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 4	Тема 4. Прогрессивные технологии обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания	16	2/-	4/-			10	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 5	Тема 5. Основные этапы организации обслуживания. Технологии оказания услуг индустрии питания	18	4/-	4/-			10	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 6	Тема 6. Организация и нормирование труда на предприятиях индустрии питания	16	2/-	4/-			10	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Промежуточная аттестация								Зачет (з)
Всего:		108	18	26			64	

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1	Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях индустрии питания	12	1/-	1/-			10	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)

Тема 2	Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий индустрии питания	22	1/-	1/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 3	Тема 3. Структура и организация производства на предприятиях индустрии питания	22	1/-	1/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 4	Тема 4. Прогрессивные технологии обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания	22	1/-	1/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 5	Тема 5. Основные этапы организации обслуживания. Технологии оказания услуг индустрии питания	13	-	1/-			12	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 6	Тема 6. Организация и нормирование труда на предприятиях индустрии питания	13	-	1/-			12	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (з)
Всего:		108	4	6			94	4

Заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1	Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях индустрии питания	12	1/-	1/-			10	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 2	Тема 2. Организация продовольственного	22	1/-	1/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным

	и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий индустрии питания							работам, реферат (Реф)
Тема 3	Тема 3. Структура и организация производства на предприятиях индустрии питания	22	1/-	1/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 4	Тема 4. Прогрессивные технологии обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания	22	1/-	1/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 5	Тема 5. Основные этапы организации обслуживания. Технологии оказания услуг индустрии питания	13	-	1/-			12	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 6	Тема 6. Организация и нормирование труда на предприятиях индустрии питания	13	-	1/-			12	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (з)
Всего:		108	4	6			94	4

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д), формы промежуточной аттестации: зачет (З)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях индустрии питания

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики. Услуги общественного питания и требования к ним. Основные типы предприятий общественного питания. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню, их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства. Технологические документы на продукцию индустрии питания.

Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий индустрии питания

Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Товароснабжение предприятий общественного питания. Назначение и состав складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация складских операций. Назначение и классификация тары. Организация тарооборота и мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 3. Структура и организация производства на предприятиях индустрии питания

Производственная инфраструктура. Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов. Организация работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цехов доготовки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Линии раздачи и презентации блюд. Контроль качества выпускаемой продукции.

Тема 4. Прогрессивные технологии обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Классификация услуг общественного питания. Методы и формы обслуживания. Состояние потребительского рынка. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов. Прогрессивные технологии обслуживания. Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.

Тема 5. Основные этапы организации обслуживания. Технологии оказания услуг индустрии питания

Виды и характеристика торговых помещений. Сервизная и моечная столовой посуды. Раздаточная. Сервис-бар (буфет). Помещение для нарезки хлеба. Освещение и вентиляция. Интерьеры и оборудование залов. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели в залах. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Обслуживание посетителей в ресторанах. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP). Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.

Тема 6. Организация и нормирование труда на предприятиях индустрии питания

Сущность, задачи и направления научной организации труда (НОТ). Разделение и кооперация труда на предприятии. Классификация и организация рабочих мест. Создание оптимальных и благоприятных условий труда. Требования к организации, оснащению и планировке рабочих мест. Внедрение передовых приемов и методов труда. Совершенствование нормирования труда. Проектирование рациональных режимов труда и отдыха, укрепление дисциплины труда. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников**.** Нормирование труда на предприятиях индустрии питания. Организация труда обслуживающего персонала.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.01 Организация производства и сервис предприятий индустрии питания используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях индустрии питания	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий индустрии питания	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 3. Структура и организация производства на предприятиях индустрии питания	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 4. Прогрессивные технологии обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 5. Основные этапы организации обслуживания. Технологии оказания услуг индустрии питания	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 6. Организация и нормирование труда на предприятиях индустрии питания	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерный перечень тестов для проведения текущей успеваемости

1. По каким признакам производят приемку продовольственных товаров на предприятиях общественного питания:
   1. по виду используемой тары;
   2. по бренду изготовителя;
   3. по качеству;
2. При какой температуре хранят крупнокусковые полуфабрикаты из мяса?
   1. 0 –2C^0;
   2.-2 -4 C^0;
   3**.+2+6 C^0**
3. По каким основным признакам классифицируются рабочие места в предприятиях питания?
   1**.по мобильности;**
   2.по марке изготовителя оборудования;
   3.по выполняемым функциям.
4. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
   1. график выхода на работу;
   2. температура воздуха в цехах;
   3. рациональное размещение оборудования.
5. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
   1. линия приготовления мороженого;
   2. линия приготовления холодных блюд и закусок;
   3. линия приготовления заливных блюд.
6. Какие помещения предприятия относятся к торговой группе помещений?
   1. гардероб для официантов;
   2. аванзал;
   3. помещение для производственных работников;
7. Какие способы хранения и укладки сырья используют в предприятиях общественного питания?
   1. стеллажный;
   2. весовой;
   3. дощатый;
8. Какие основные задачи должна решить научная организация труда?
   1**.экономические;**
   2.демографические;
   3.половозрастные;
9. Виды норм труда, используемые при нормировании труда?

1. норма времени работы оборудования
2.норма времени тепловой обработки;
3.**норма времени на изготовления ед. продукции.**

10. Для чего производят фиксацию потрошеной рыбы в 18% растворе поваренной соли?
1. для сокращения потерь при хранении;
2. для сокращения потерь при измельчении;
3. для сохранения консистенции мышечной ткани;

11. По каким признакам различают столовые?
1. по классности;
2. **по ассортименту реализуемой продукции**;
3. по количеству посадочных мест;

12. От чего зависит режим работы предприятия общественного питания?
1. строительно-планировочного решения предприятия;
2. **типа предприятия;**
3. количества предоставляемых услуг.

13. Назовите основные виды баз.
1.оптовые;
2.складские;
3.посреднические.

14. По каким признакам классифицируется тара?
1. по кратности использования;
2. по марке изготовителя (импортная, отечественная);
3. по степени специализации;

15. Какие графики выхода на работу применяют в предприятиях общественного питания?
1.постоянный;
2.временный;
3.линейный;

16. Какие существуют методы изучения затрат рабочего времени?
1.фотография рабочей декады
2.**фотография рабочего дня;**
3. фотография рабочей недели;

17. По каким признакам классифицируются линии раздач:
1. по цене раздаточной линии;
2. конструктивным особенностям используемого оборудования;
3. **по пропускной способности;**

18.Какие виды разделения труда имеют место внутри предприятий общественного питания?
1. **квалификационное;**
2.техническое;
3.организационное;

19. При какой температуре подают белые столовые вина?
1.18-19 ^{0}C;
2.10-12 ^{0}C;
3.**6-8 ^{0}C;**

20. Какую посуду используют для запекания и подачи рыбных горячих закусок?
1.кокотница;
2.**кокильница;**
3.Баранчик овальный с крышкой.

21. Какая должна быть температура подачи холодных супов при отпуске?
1.**12-14 ^{0} C**
2.16 -18 ^{0} C
3. 18-20 ^{0} C

22. Какие основные факторы определяют культуру обслуживания потребителей?
1. наличие современной материально- технической базы;
2. внешний вид и личная гигиена обслуживающего персонала;
3. тип и наличие производства.

23. Как называется специалист по приготовлению кофе?
1. сомелье;

2. **бариста;**
3. бармен.

24. Какие приборы используют при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд?
1. закусочные;
2. **столовые;**
3. десертные;

25. Как называется специалист по классификации, качеству и выбору вин, их хранению и подаче потребителям?
1. бариста;
2. **сомелье;**
3. метрдотель

Примерная тематика рефератов

1. Состояние потребительского рынка
2. Линии раздачи и презентации блюд. Контроль качества выпускаемой продукции.
3. Интерьеры и оборудование торговых залов предприятий индустрии питания
4. Общие правила сервировки стола торговых залов предприятий индустрии питания
5. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий
6. Внедрение новых приемов и методов труда на предприятиях индустрии питания
7. Проектирование рациональных режимов труда и отдыха, укрепление дисциплины труда на предприятиях индустрии питания
8. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.
9. Обслуживание посетителей в ресторанах.
10. Обслуживание приемов и банкетов.
11. Специальные виды услуг и формы обслуживания.
12. Дневные и вечерние дипломатические приемы
13. Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе
14. Особенности питания иностранных туристов (Европа)
15. Особенности питания иностранных туристов (Азия)
16. Особенности питания иностранных туристов (Восток)
17. Особенности питания иностранных туристов (Африка)
18. Особенности питания иностранных туристов (Америка)
19. Особенности обслуживания посетителей на высшем уровне (VIP)
20. Обслуживание социально незащищенных групп населения

Тематика проведения лабораторных работ

1. Лабораторная работа №1 «Изучение нормативной документации, регламентирующей деятельность работников в индустрии питания»
2. Лабораторная работа № 2 «Расчет расхода сырья и кулинарных изделий»
3. Лабораторная работа № 3 «Изучение производственной инфраструктуры и технического уровня предприятия индустрии питания»
4. Лабораторная работа № 4 «Изучение принципов разработки и оформления меню»
5. Лабораторная работа № 5 «Изучение обслуживания приемов и банкетов»
6. Лабораторная работа № 6 «Расчет численности работников производства и зала на предприятиях индустрии питания»

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
ПК-3.1 Владеть методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	На высоком уровне владеет методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Перечень вопросов для проведения зачета по дисциплине

1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики.
2. Услуги общественного питания и требования к ним.
3. Основные типы предприятий общественного питания.
4. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
5. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
6. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.
7. Оперативный контроль работы производства.
8. Технологические документы на продукцию индустрии питания.
9. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения.
10. Товароснабжение предприятий общественного питания.
11. Назначение и состав складских помещений.
12. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
13. Организация складских операций.
14. Назначение и классификация тары.
15. Организация тарооборота и мероприятия по сокращению расходов по таре.
16. Производственная инфраструктура.
17. Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.
18. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
19. Производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
20. Производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
21. Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов.
22. Организация работы мясо-рыбного цеха.
23. Организация работы цехов доготовки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы горячего цеха.
24. Организация работы холодного цеха.
25. Организация работы кулинарного цеха.
26. Организация производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
27. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.
28. Организация работы цеха мучных изделий.
29. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
30. Линии раздачи и презентации блюд. Контроль качества выпускаемой продукции.
31. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.
32. Классификация услуг общественного питания.
33. Методы и формы обслуживания.
34. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов.
35. Прогрессивные технологии обслуживания.
36. Средства информации. Назначение и принципы составления меню.
37. Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана.
38. Оформление меню и карты вин.
39. Виды и характеристика торговых помещений.
40. Сервизная и моечная столовой посуды.
41. Раздаточная. Сервис-бар (буфет). Помещение для нарезки хлеба.
42. Освещение и вентиляция. Интерьеры и оборудование залов.
43. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели в залах.
44. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.
45. Общие правила сервировки стола.
46. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.
47. Обслуживание посетителей в ресторанах.
48. Обслуживание приемов и банкетов.
49. Специальные виды услуг и формы обслуживания.
50. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.
51. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).
52. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.
53. Сущность, задачи и направления научной организации труда (НОТ).

54. Классификация и организация рабочих мест.
55. Создание оптимальных и благоприятных условий труда.
56. Требования к организации, оснащению и планировке рабочих мест.
57. Внедрение новых приемов и методов труда. Совершенствование нормирования труда.
58. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников**.**
59. Нормирование труда на предприятиях индустрии питания.
60. Организация труда обслуживающего персонала

Варианты ситуационных заданий для проведения зачета по дисциплине

Задание 1. Рассчитать необходимое количество стекла (коньячных, рейнвейных, лафитных рюмок, фужеров и бокалов для шампанского) для ресторана на 65 мест. Нормативные данные необходимого количества посуды на одного участника банкета представлены в справочных материалах

Задание 2. Рассчитать необходимое количество запаса фарфоровой посуды (тарелок) для ресторана на 100 мест. Нормативные данные необходимого количества посуды на одного участника банкета представлены в справочных материалах

Задание 3. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, стекла для проведения банкета-фуршета на 40 гостей. Нормативные данные необходимого количества посуды на одного участника банкета представлены в справочных материалах. Нормативные данные необходимого количества посуды на одного участника банкета представлены в справочных материалах.

Задание 4. Рассчитать количество официантов для 45 участников банкета-фуршета. Нормативные данные необходимого количества официантов на одного участника банкета представлены в справочных материалах

Задание 5. Рассчитать количество официантов для 20 участников банкета с полным обслуживанием. Нормативные данные необходимого количества официантов на одного участника банкета представлены в справочных материалах

Задание 6. Рассчитать численность официантов и количество кассовых терминалов для детского кафе на 70 мест с баром-мороженое на 40 мест.

Шкала оценивания

Оценка	**Критерии оценивания**
Отлично / зачтено	Оценка «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если в процессе промежуточной аттестации он демонстрирует глубокое знание теоретического программного материала и безошибочно применяет его при решении практических заданий
Хорошо / зачтено	Оценка «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если в процессе промежуточной аттестации он демонстрирует хорошую степень освоения теоретического программного материала, применяет теоретические положения при решении практических заданий, допуская при этом отдельные незначительные ошибки
Удовлетворительно / зачтено	Оценка «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если он демонстрирует знания только основного программного материала, допускает неточности в формулировках, испытывает затруднения при выполнении практических заданий
Неудовлетворительно / не зачтено	Оценка «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется в случае, если обучающийся не освоил обязательный минимум знаний, умений и навыков в рамках дисциплины и допускает грубые ошибки при выполнении заданий промежуточной аттестации

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 206 с.: ил. - Библ. в кн. - ISBN 978-5-4377-0011-2

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018 — Часть 2 — 2018. — 197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170471 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102028 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2. Дополнительная литература

1. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е. И. Зурабина. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. – 166 с. – ISBN 978-5-4377-0135-5. – Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/119294

2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118384 (дата обращения: 15.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Стрельчик, Н. В. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов : учебное пособие / Н. В. Стрельчик, Н. А. Погорелова. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 130 с. — ISBN 978-5-89764-813-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170288 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

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

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

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

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

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.

2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.

3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.

4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.

5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.

		контроля и промежуточной аттестации:	
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.
4	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.