

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.О.19

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Организация производства и обслуживания
на предприятиях общественного питания 1,2**

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Организация и управление предприятиями индустрии питания

Форма обучения: заочная

Год набора: 2023

Общая трудоемкость: 7 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5	6	Итого
Форма контроля	зачет	КП, экзамен	
Вид занятий			
Лекции	4	4	8
Лабораторные	—	4	4
Практические	4	4	8
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР		1,5	1,5
Промежуточная аттестация	0,25	0,35	0,6
Контактная работа	8,25	13,85	22,1
Самостоятельная работа	96,0	121,5	217,5
Контроль	3,75	8,65	12,4
Итого	108	144,0	252

Рабочую программу составил:

Доцент Озерова Т.С.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2028 г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № 1 от «29» августа 2022 г.).

1. Цель освоения дисциплины

Цель – освоение студентами теоретических знаний, умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Управление бизнес-процессами», «Предпринимательская деятельность», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Проектирование предприятий общественного питания», «Технологические процессы производства продукции общественного питания», «Бизнес-планирование проектов».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания	Знать: технологию производства пищевой продукции из различных видов сырья и полуфабрикатов - нормативно-технологическую документацию в области производства продукции общественного питания
		Уметь: осуществлять технологические расчеты для всех стадий производства продукции общественного питания
		Владеть: навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции - навыками разработки нормативно-технологической документации
	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса.	Знать: - основы организации предприятий общественного питания Уметь: разрабатывать производственную программу предприятия Владеть: навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
ОПК-5 Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса производстве продуктов питания	Знать: основополагающие стандарты отрасли
		Уметь: - организовывать и контролировать различные стадии производства продукции общественного питания находить рациональные и оптимальные технологические режимы производства с целью повышения качества продукции Владеть: - навыками работы с действующей нормативно-справочной документацией в области контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, производимой продукции и оказываемых услуг в сфере общественного питания

4. Структура и содержание дисциплины

5 Семестр

Модуль (раздел)	Вид учебной рабо- ты	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оце- ночного средства)
Модуль 1. Организация производства продукции обществен- ного питания 1	Лек 1	Основы организации предприя- тий питания. Современное со- стояние и развитие отрасли. Ос- новные типы предприятий пита- ния Организация складского и экспедиционно- диспетчерских служб. Состав складских поме- щений. Требования к складским помещениям. Организация снабжения предприятий обще- ственного питания. Роль оптовой торговли. Способы доставки сы- рья и полуфабрикатов.	5	2	10	-	Промежуточный тест
	ПрЗ 1	Работа с основополагающими стандартами отрасли ГОСТ - 30389-2013	5	2	20	-	Отчет по практической работе
	Лек 2	Организация производства на предприятиях общественного питания. Оперативное планиро- вание производства Виды меню и их характеристика. Расчет сы- рья и составление производ- ственной программы	5	2	10	-	Промежуточный тест
	ПрЗ 2	Разработка производственной программы доготовочного пред- приятия	5	2	20	-	Отчет по практической работе
	Сам	Изучение теоретического мате- риала, конспектов лекций. Под- готовка к лабораторным рабо- там.	5	96,0	,	-	
	ПА	Промежуточная аттестация	5	0,25			
	Контроль	Контроль	5	3,75	40		Итоговый тест
Итого:				108	100		

6 Семестр

Модуль (раздел)	Вид учебной ра- боты	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оце- ночного средства)
Модуль 2. Организация производства продукции обществен- ного питания 2	Лек 1	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Состав помещений для потребителей, их назначение: виды помещений торговой группы Характеристика подсобных помещений торговой группы.	6	2	5	-	Промежуточный тест
	Лаб3. 1	Объемно-планировочное решение производственных помещений	6	2	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Пр3 1	Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.	6	2	10	-	Отчет по практической работе
	Лек 2	Организация банкетов и приемов. Виды банкетов, приемов и особенности их проведения. Прогрессивные технологии обслуживания: создание концептуальных предприятий, виртуальных ресторанов.	6	2	5	-	Промежуточный тест
	Лаб.2	Организация обслуживания банкетов (виды посуды, отработка техники сервировки стола)	6	2	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Пр3 2	Организация обслуживания в ресторанах и кафе: Основные элементы обслуживания	6	2	10	-	Отчет по практической работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Выполнение курсового проекта	6	121,5		-	.
		Курсовой проект	6	1,5	(100)		Курсовой проект
	ПА	Промежуточная аттестация	6	0,35	40		Итоговый тест
	Контроль	Контроль	6	8,65			
Итого:				144	100		

5. Образовательные технологии

При реализации дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

6. Методические указания по освоению дисциплины

При подготовке к промежуточным тестам по темам курса и выполнению заданий студенту необходимо тщательно изучить материалы курса, предлагаемую учебную основную и дополнительную литературу, при необходимости задать вопросы преподавателю на форуме.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, интернет-ресурсами.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
5	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса.	Тестовые задания Отчет по практической работе Вопросы к экзамену Итоговый тест
6	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса	Тестовые задания Отчет по практическим работам Отчет по лабораторной работе Вопросы к экзамену КП

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Тест 1

1. К основным задачам предприятий общественного питания относят:
 - социальные, экономические
 - социальные, развлекательные
 - экономические, эстетические
 - экономические юридические

2. Основные функции предприятий общественного питания – это:
- производство, реализация, организация потребления
 - хранение, производство, реализация
 - хранение, организация потребления производство
 - производство, организация потребления
3. Главный документ, регулирующий торговую деятельность, это:
- Закон РФ « О защите прав потребителей»
 - Закон РФ « О Стандартизации»
 - ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения
 - ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания»
4. Предприятия общественного питания не обязаны представлять данную информацию клиентам:
- правовую форму
 - сертификат соответствия
 - режим работы
 - удостоверения качества
 -
5. Функция свойственная только предприятию общественного питания:
- организация потребления
 - снабжения
 - производства
 - реализация
- ☐ Предприятия общественного питания могут функционировать в организационно-правовых формах:
- ☐ государственное унитарное предприятие
 - ☐ Муниципально-государственное предприятие
 - ☐ общество с ограниченной ответственностью
 - ☐ индивидуальное частное предприятие
6. Главный двигатель рыночной экономики:
- конкуренция
 - рентабельность
 - качество
 - ценообразование
- ☐ Основные критерии конкурентоспособности:
- ☐ Безопасность
 - ☐ качество
 - ☐ цена
 - ☐ производительность
7. Качество – это:
- совокупность свойств товара или услуги

- мера полезности объекта
- способность удовлетворять общественные и личные потребности
- способность повышать конкурентоспособность продукции

8. Добровольная сертификация вводится:

- для повышения конкурентоспособности на рынке
- с целью рекламы продукции
- для привлечения потребителей
- как необходимое условие допуска продукции на рынок

9. К стабильному успеху приведет:

- производство продуктов высокого качества
- предоставление клиентам информации о ваших продуктах и их преимуществах
- высокие оклады менеджеров – разработчиков продуктов
- установка высоких цен для максимизации прибыли

10. К нормативным документам, используемым при обязательной сертификации, относят:

- Законы РФ
- Государственные стандарты
- Конструкторскую документацию
- Контракты
- Строительные нормы и правила

11. К общественным формам разделения труда в общественном питании относят процессы:

- ☉ концентрации, специализации
- специализации, нормализации
- концентрации, интеграции
- специализации, интеграции

12. Специализация предприятий общественного питания делится на:

- ☉ предметную, технологическую
- технологическую, организационную
- предметную, производственную
- предметную, организационную

13. Предприятия общественного питания характеризуются:

- ☉ единством форм организации производства и обслуживания потребителей
- единством форм и методов обслуживания
- единством организационно правовых форм
- единством форм организации производства

14. Кооперирование бывает

- ☒ внутриотраслевое
- ☒ межотраслевое
- ☐ спецотраслевое
- ☐ групповое

15. По нормативу, количество посадочных мест в рабочих столовых на 1000 работающих составляет

- ☒ 250
- ☐ 150
- ☐ 300
- ☐ 500

16. Сосредоточение средств производства и рабочей силы на крупных предприятиях для централизованного выпуска продукции, называется

- ☒ концентрацией
- ☐ кооперацией
- ☐ специализацией
- ☐ стандартизацией

17. Предметная специализация развивается в следующих направлениях:

- ☒ организация питания отдельных контингентов потребителей
- ☒ производство блюд национальной и зарубежной кухни
- ☒ производство кулинарной продукции из одного вида сырья
- ☒ производство узкого ассортимента блюд
- ☐ совершенствование механической обработки продуктов

18. По нормативу, количество посадочных мест, в студенческих столовых. на 1000 студентов составляет:

- ☒ 180
- ☐ 250
- ☐ 100
- ☐ 150

Критерии оценки

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Тестирование по теоретическому материалу курса, по разделам проводится через Росдистант.

7.2.2. Практические и лабораторные работы

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Семестр 6

№ п/п	Наименование учебных мероприятий
Пр 1	Разработка нормативно-технологической документации на продукцию ПОП
Пр 2	Оперативное планирование доготовочных предприятий общественного питания (разработка производственной программы предприятия)

Семестр 7

№ п/п	Наименование учебных мероприятий
Пр 1	Разработка показателей культуры обслуживания
Пр 2	Организация обслуживания в ресторанах и кафе: Основные элементы обслуживания
Лаб 1	Объемно – планировочные требования к производственной группе
Лаб 2	Организация обслуживания банкетов (виды посуды, отработка техники сервировки стола)

Критерии оценки

оценка «защищено» выставляется студенту, если студент выполнил практическую работу и полно и правильно ответил на вопросы;

оценка «не защищено» выставляется студенту, если студент не выполнил практическую работу или неправильно выполнил задания

7.2.3. Курсовой проект

(наименование оценочного средства)

Темы письменных работ

№ п/п	Темы
1	Организация работы школьной столовой на 100 посадочных мест
2	Организация работы диетической столовой на 150 посадочных мест
3	Организация работы молодежного кафе на 50 посадочных мест
4	Организация работы специализированного кафе (специализация по выбору) на 75 посадочных мест
5	Организация работы кафе- шашлычной на 100 посадочных мест
6	Организация работы детского кафе на 30 посадочных мест
7	Организация работы кафе национальной кухни на 50 посадочных мест
8	Организация работы кафе - кондитерское на 30 мест
9	Организация работы пивного бара на 80 посадочных мест
10	Организация работы винного бара на 50 посадочных мест
11	Организация работы коктейль бара 30 посадочных мест
12	Организация работы ресторана японской кухни на 100 посадочных мест
13	Организация работы ресторана национальной кухни (кухня по выбору) на 80 посадочных мест
14	Организация работы ресторана высшей категории на 70 посадочных мест
15	Организация работы семейного ресторана на 50 посадочных мест
16	Организация работы ресторана при гостинице
17	Организация работы столовой на 300 посадочных мест

18	Организация работы студенческой столовой на 400 посадочных мест
19	Организация работы закусочной на 30 посадочных мест
20	Организация работы кафе быстрого питания на 50 посадочных мест

Краткое описание и регламент выполнения

Курсовой проект по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» состоит из пояснительной записки объемом от 15 до 20 страниц стандартного печатного текста (параметры страницы, абзаца, шрифта должны быть следующими: ориентация страницы – книжная; должны соблюдаться следующие размеры полей - правое не менее 10 мм, верхнее и нижнее не менее 20 мм, левое не менее 30 мм; абзац – отступ 1,25 см; текст распределен по ширине; интервал – 1,5; шрифт – TimesNewRoman, обычный, 14 кегль (размер), цвет – текстовых символов – черный) Оригинальность текста должна быть не менее 50%. Ниже приведены содержание и порядок оформления.

- Титульный
- Задание
- СОДЕРЖАНИЕ
- ВВЕДЕНИЕ
- ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (разделы, главы работы, например: разработка производственной программы, организация снабжения и складского хозяйства, характеристика структуры предприятия т.п.)
- РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ. (включает основные показатели работы предприятия : расчет количества потребителей , расчет количества ,реализуемых блюд, расчет сырья для выполнения производственной программы и т.д.)
- ЗАКЛЮЧЕНИЕ (выводы и предложения).
- СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ
- ПРИЛОЖЕНИЯ

Критерии оценки

Оценки	Критерии и нормы оценки
«отлично» 85-100 баллов	Тема раскрыта в полном объеме, в соответствии с требованиями программы. Все технологические расчеты выполнены точно, правильно. Текст материала изложен грамотно, последовательно. При выполнении работы используется нормативно-технологическая документация.
«хорошо» 70-84 баллов	Тема раскрыта в полном объеме в соответствии с требованиями программы. Допущены небольшие ошибки в технологических расчетах. Текст материала изложен грамотно, последовательно. При выполнении работы используется нормативно-технологическая документация
«удовлетворительно» 55-69 баллов	Тема раскрыта недостаточно полно. Допущены ошибки в технологических расчетах. Нарушена последовательность в изложении текста.
«неудовлетворительно» 0-54 баллов	Тема не раскрыта. Допущено много ошибок в технологических расчетах. Нарушена последовательность в изложении текста.

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Семестр 5

№ п/п	Вопросы
1	Организация производства предприятий общественного питания. Основная цель. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Формы и виды корпоративного предпринимательства
3	Порядок и этапы создания предприятия
4	Инвестирование в общественном питании
5	Классификация предприятий общественного питания
6	Понятие о розничной торговле в общественном питании
7	Государственное регулирование общественного питания
8	Планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания
9	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании
10	Рациональные формы организации производства
11	Эффективность коммерческой деятельности и методы ее измерения
12	Основные типы предприятий общественного питания. Классы предприятий, отличительные особенности.
13	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
14	Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов.
15	Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Виды, источники и формы снабжения.
16	Организация и порядок материально-технического обеспечения предприятий общественного питания. Договорные отношения с поставщиками.
17	Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического обеспечения.
18	Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания.
19	Складское хозяйство. Назначение и функции складского хозяйства.
20	Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.
21	Оснащение складской группы помещений
22	Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.
23	Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета
24	Тарное хозяйство организация и принципы функционирования.
25	Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.
26	Транспортные средства, порядок организации и учета их работы.
27	Метрологический контроль на предприятии
28	Организация санитарного контроля на предприятии.
29	Сущность и содержание организации производства.
30	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.

31	Оперативное планирование производства заготовочных предприятий.
32	Оперативное планирование доготовочных предприятий.
33	Особенности сырья и изделий в кондитерских цехах.
34	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства
35	Организация качества кулинарной продукции
36	Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям.
37	Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах..
38	. Основные требования к производственным помещениям.
39	Организация производства предприятий общественного питания. Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Задачи общественного питания в условиях рынка.
40	Организация складского хозяйства. Запасы продуктов, их значение для работы производства.
41	Виды меню. Порядок составления и оформления. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
42	Организация отпуска и бракераж готовой продукции.
43	Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.
44	Организация работы кондитерского цеха.
45	Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования.
46	Специализированные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
47	Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
48	Производственный персонал предприятий общественного питания. Основные категории работников. Требования к персоналу.
49	Организация работы мясного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
50	Организация работы овощного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
51	Организация работы горячего цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
52	Организация работы холодного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
53	Организация работы кондитерского цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
54	Организация работы вспомогательных цехов.
55	Сущность , задачи и основные направления организации труда
56	Рациональное разделение и кооперация труда.
57	Организация рабочих мест и их обслуживание.
58	Мероприятия по улучшению условий труда работников
59	Рационализация трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда
60	Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха.
61	Состав рабочего времени и методы изучения его затрат
62	Нормирование труда
63	Трудовые ресурсы предприятий, характеристика структуры и составляющих

	элементов.
64	Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров
65	Разработка и внедрение рациональных форм материального и морального стимулирования труда

Семестр 6

№ п/п	Вопрос
1	Основные понятия, применяемые в организации обслуживания.
2	Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Типизация и классификация предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р
3	Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия.
4	Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания
5	Виды помещений торговой группы и их характеристика
6	Интерьеры залов: стиль, форма
7	Характеристика подсобных помещений торговой группы
8	Оснащение торговых помещений
9	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение характеристика
10	Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры.
11	Характеристика столового белья. Способы складывания салфеток для различных видов обслуживания.
12	Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы.
13	Меню: назначение, состав, использование и оформление.
14	Виды меню. Инжиниринг меню
15	Карта вин. Структура. Особенности составления
16	Организация обслуживания в ресторане. Основные элементы обслуживания.
17	Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителем.
18	Продвижение ресторанных услуг.
19	Правила подачи холодных блюд и закусок.
20	Правила подачи горячих закусок
21	Правила подачи вторых горячих блюд
22	Правила подачи сладких блюд и фруктов
23	Правила подачи горячих и холодных напитков
24	Функции менеджера (метрдотеля) по организации банкета
25	Виды банкетов и особенности их проведения
26	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
27	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
28	Организация обслуживания банкета-чай
29	Организация обслуживания банкета по типу «буфет»
30	Организация обслуживания банкета по типу банкет-коктейль
31	Организация обслуживания банкета по типу «буфет
32	Организация обслуживания комбинированных банкетов
33	Прогрессивные технологии обслуживания: концептуальный ресторан
34	Кейтеринг, виды кейтеринга, организации кейтеринга
35	Мерчандайзинг в общественном питании
36	Ускоренные способы обслуживания
37	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий обще-

	ственного питания.
38	Основные правила работы предприятий общественного питания. Продвижение ресторанных услуг.
39	Технология проведения рекламных кампаний.
40	Общая характеристика процесса обслуживания.
41	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания
42	Правила оказания услуг.
43	Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение
44	. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей
45	Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформлению.
46	Обслуживание потребителей. Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями
47	Организация банкетов и приемов.
48	Специальные формы обслуживания: организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных, зрелищных и тематических мероприятиях, ночных клубах, на летних площадках.
49	Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем
50	Требования к обслуживающему персоналу.
51	Торговые помещения предприятий питания, их оборудование. Столовая посуда, приборы, столовое белье.
52	Структура процессов обслуживания и организации потребления.
53	Виды меню, их назначение, требования к составлению оформлению.
54	Организация реализации готовой продукции. Классификация раздаточных.
55	Прогрессивные формы организации расчета с потребителями. Использование компьютеров при обслуживании потребителей.
56	Организация питания в лицеях, колледжах, студентов вузов, учащихся СПТУ и техникумов.
57	Особенности организации питания населения на железнодорожном, воздушном, водном транспорте.
58	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания гостиничного комплекса.
59	Обслуживание гостей, проживающих в гостиницах
60	Особенности обслуживания VIP персон
61	Особенности организации питания и обслуживания иностранных туристов.
62	Особенности организации обслуживания туристов в мотелях, кемпингах.
63	Особенности обслуживания в кафе, закусочных, барах. Организация работы буфетов и магазинов кулинарии.
64	Опыт организации обслуживания на предприятиях массового питания за рубежом
65	Организация питания в общеобразовательных и детских дошкольных учреждениях

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
5	Зачет (по накопительному рейтингу)	«зачтено» текущий рейтинг + результаты итогового теста	Текущий рейтинг составляет 55-100 баллов
		«не зачтено» текущий рейтинг + результаты итогового теста	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла
6	Экзамен (по накопительному рейтингу)	Отлично текущий рейтинг + результаты итогового теста	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		Хорошо текущий рейтинг + результаты итогового теста	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		Удовлетворительно текущий рейтинг + результаты итогового теста	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		Неудовлетворительно (текущий рейтинг + результаты итогового теста)	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Быстров С. А.	Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 536 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2.	учебник	2018	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Васюкова А. Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7	учебник	2017	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	Романова Н. К.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2016. - 96 с. - ISBN 978-5-7882-1895-3.	учебное пособие	2016	ЭБС "IPRbooks"
4	Цопкало, Л. А.	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.	учебное пособие	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Васюкова А. Т.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 495 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02516-7.	учебник	2015	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Гайворонский К. Я.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : ученик / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов – 2-е изд., перераб. и доп. –Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017.- 480 с. - ISBN 978-5-8199-0776-4.	учебник	2017	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	Пасько О.В.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.В. Кулагина. - Омск: ОмГИС, 2014. - 210 с. - ISBN 978-5-93252-325-4.	учебное пособие	2014	ЭБС "IPRbooks"

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- Web of Science [Электронный ресурс] : мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016– . – Режим доступа : apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Scopus [Электронный ресурс] : реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004– . – Режим доступа : scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс]: Строительные нормы и правила. Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810/
- Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1.	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширмы, проектор на штативе, стол преподавательский, стулья преподавательские, Транспарант-перетяжка, системный блок
2.	Помещение для самостоятельной работы студентов Г-401	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет