

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 24.09.2025 11:10:34
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майковский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)

квалификация (степень) выпускника

форма обучения

год начала подготовки

**Б1.В.05 Инновационные виды обслуживания на
предприятиях общественного питания**

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Технология продукции и организация общественного
питания

магистр

Очная, Заочная,

2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

Доцент, канд. ист. наук

(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП

22.09.2025

(подпись)

Абрегова Наталья

Владимировна

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

23.09.2025

Подписано простой ЭП

23.09.2025

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)

23.09.2025

Подписано простой ЭП

23.09.2025

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

23.09.2025

Подписано простой ЭП

23.09.2025

(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины: приобретение развернутых систематизированных научных и теоретических знаний в области научной организации труда, кооперации и специализации производственного процесса на предприятиях общественного питания, ознакомление с инновационными формами обслуживания на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

- анализ инновационных видов обслуживания на предприятиях общественного питания;
- исследование информационных, организационно-экономических, программных требований к методам обслуживания и видам сервиса на предприятиях общественного питания;
- приобретение навыков самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам, формируемым участниками образовательных отношений направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов при получении высшего профессионального образования по направлениям подготовки магистра.



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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-1.1	Анализ и оценка деятельности предприятия питания
ПКУВ-1.2	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
ПКУВ-1.3	Управление проектами и изменениями на предприятии питания



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			Лек	Пр	СРП	СР		
Курс 1	Сем. 1	За	16	32	0.25	59.75	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		За	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 2	1	1	4	8	0.25	3.75	92	108	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Классификация предприятий общественного питания.	1-2	2		4				7		Проверка по конспектам
1	Организация производственного процесса и системы обслуживания.	3-4	2		4				7		Проверка по конспектам
1	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания.	5-6	2		4				7		Проверка по конспектам Обсуждение докладов
1	Ресторанный бизнес. Особенности развития.	7-8	2		4				7		Проверка по конспектам Обсуждение докладов
1	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности.	9-10	2		4				8		Проверка по конспектам
1	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей.	11-12	2		4				8		Проверка по конспектам Обсуждение докладов
1	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса.	13-14	2		4				8		Проверка по конспектам Обсуждение докладов
1	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.	15-16	2		4				7,75		Проверка по конспектам Обсуждение докладов
1	Промежуточная аттестация Зачет в устной форме	16				0,25					Зачет
	ИТОГО:		16		32	0.25			59.75		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
2	Классификация предприятий общественного питания.	2						12	
2	Организация производственного процесса и системы обслуживания.	2						12	
2	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания.			2				12	
2	Ресторанный бизнес. Особенности развития.			2				12	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
2	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности.			2				11	
2	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей.			2				11	
2	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса.							11	
2	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.							11	
2	Промежуточная аттестация Зачет в устной форме					0,25	3,75		
	ИТОГО:	4		8		0.25	3.75	92	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1, 2	Классификация предприятий общественного питания.	2	2		Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3;	Знать: - особенности предприятия, способы создания и поддержания имиджа; - принципы логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства. Уметь: - создавать и поддерживать имидж предприятия с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; - организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии питания; обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами. Владеть: - способностью	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							формирования и поддержания имиджа предприятия; - методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на предприятии.	
1,2	Организация производственного процесса и системы обслуживания.	2	2		Организация производственного процесса и системы обслуживания.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3;	Знать: - особенности предприятия, способы создания и поддержания имиджа; - принципы логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства. Уметь: - создавать и поддерживать имидж предприятия с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; - организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							питания; обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами. Владеть: - способностью формирования и поддержания имиджа предприятия; - методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на предприятии.	
1, 2	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания.	2			Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания.	ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.1;	Знать: - особенности предприятия, способы создания и поддержания имиджа; - принципы логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства. Уметь: - создавать и поддерживать имидж предприятия с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; -	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии питания; обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами. Владеть: - способностью формирования и поддержания имиджа предприятия; - методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на предприятии.	
1, 2	Ресторанный бизнес. Особенности развития.	2			Ресторанный бизнес. Особенности развития.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2;	Знать: - особенности предприятия, способы создания и поддержания имиджа; - принципы логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства. Уметь: - создавать и поддерживать имидж предприятия с использованием	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							современных программных средств, инновационных и информационных технологий; - организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии питания; - обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами. Владеть: - способностью формирования и поддержания имиджа предприятия; - методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на предприятии.	
1, 2	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	2			Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3;	Знать: - особенности предприятия, способы создания и поддержания имиджа; - принципы логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>продукции производства. Уметь: - создавать и поддерживать имидж предприятия с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; - организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии питания; обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами. Владеть: - способностью формирования и поддержания имиджа предприятия; - методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на предприятии.</p>	
1, 2	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	2			Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3;	<p>Знать: - особенности предприятия, способы создания и поддержания имиджа; - принципы логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; требования к процедуре</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства. Уметь: - создавать и поддерживать имидж предприятия с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; - организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии питания; обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами. Владеть: - способностью формирования и поддержания имиджа предприятия; - методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на предприятии.	
1, 2	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	2			Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3;	Знать: - особенности предприятия, способы создания и поддержания имиджа; - принципы логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности,	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства.</p> <p>Уметь: - создавать и поддерживать имидж предприятия с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; - организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии питания; обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами.</p> <p>Владеть: - способностью формирования и поддержания имиджа предприятия; - методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на предприятии.</p>	
1, 2	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.	2			Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3;	Знать: - особенности предприятия, способы создания и поддержания имиджа; - принципы	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства.</p> <p>Уметь: - создавать и поддерживать имидж предприятия с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; - организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии питания; обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами.</p> <p>Владеть: - способностью формирования и поддержания имиджа предприятия; - методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							предприятии.	
	ИТОГО:	16	4					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
1, 2	Классификация предприятий общественного питания.	Классификация предприятий общественного питания.	4		
1, 2	Организация производственного процесса и системы обслуживания.	Организация производственного процесса и системы обслуживания.	4		
1, 2	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания.	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания.	4	2	
1, 2	Ресторанный бизнес. Особенности развития.	Ресторанный бизнес. Особенности развития.	4	2	
1, 2	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности.	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности.	4	2	
1, 2	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей.	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей.	4	2	
1, 2	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса.	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса.	4		
1, 2	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.	4		
	ИТОГО:		32	8	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
1, 2	Классификация предприятий общественного питания.	Классификация предприятий общественного питания.	1-2 неделя семестра	7	12	
1, 2	Организация производственного процесса и системы обслуживания.	Организация производственного процесса и системы обслуживания.	3-4	7	12	
1, 2	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания.	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания.	5-6	7	12	
1, 2	Ресторанный бизнес. Особенности развития.	Ресторанный бизнес. Особенности развития.	7-8	7	12	
1, 2	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности.	Предприятия быстрого обслуживания.	9-10	8	11	
1, 2	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей.	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	11-12	8	11	
1, 2	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса.	Методы обслуживания и виды сервиса	13-14	8	11	
1, 2	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.	Обслуживание приемов и банкетов.	15-16	8	11	
	ИТОГО:			60	92	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Учебным планом не предусмотрено

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
338.483(07) М 54 Методические указания по изучению дисциплины «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» : для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; составитель Ханахок З.А. - Майкоп : Б.и., 2020. - 29 с. - Прил.: с. 25-29. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051483 . - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 23-24 (11 назв.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051483&DOK=0AD46F&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561624	https://urait.ru/bcode/561624
Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568226	https://urait.ru/bcode/568226
Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936	https://e.lanbook.com/book/206936

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:



- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-1.1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
1	2		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
1	1		Методология науки о питании
1	1		Наука о продуктах питания
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент
3	3		Научно-исследовательская работа 1
ПКУВ-1.2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
1	2		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	3		Научно-исследовательская работа 1
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент
ПКУВ-1.3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	2		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	3		Научно-исследовательская работа 1
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1: Стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания					
Знать: - особенности предприятия, способы создания и поддержания имиджа; - принципы логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Зачет
Уметь: - создавать и поддерживать имидж	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятия с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; - организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии питания; обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами.					
Владеть: - способностью формирования и поддержания имиджа предприятия; - методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на предприятии.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания					
Знать: - особенности предприятия, способы создания и поддержания имиджа; - принципы логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Зачет



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продукции производства; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства.					
Уметь: - создавать и поддерживать имидж предприятия с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; - организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии питания; обеспечить предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - способностью формирования и поддержания имиджа предприятия; - методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на предприятии.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания					
Знать: - особенности предприятия, способы создания	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Зачет



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
и поддержания имиджа; - принципы логистики и методы управления процессами продаж; требования к процедуре контроля качества и безопасности, поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства.					
Уметь: - создавать и поддерживать имидж предприятия с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; - организовывать процессы товародвижения; разрабатывать и оценивать эффективность продаж на предприятии питания; обеспечить предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - способностью формирования и поддержания имиджа предприятия; - методами организации системы товародвижения и логистических	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
процессов на предприятиях питания; методами управления процесса продаж; навыками контроля и управления логистическими процессами на предприятии.					

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольные вопросы и задания для проведения тестирования

1. Как классифицируются предприятия общественного питания в зависимости от организации технологического процесса, мощности производства, принятых форм обслуживания населения?

А) заготовочные, доготовочные и работающие на сырье, т.е. с законченным производственным циклом;

Б) рестораны, кафе, столовые;

В) заготовочные и доготовочные.

2. Особенности организации доготовочных предприятий.

А) В доготовочных предприятиях осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск готовой кулинарной продукции для реализации ее населению.

Б) В доготовочных предприятиях организуются выпуск блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, полученных с заготовочных предприятий, и реализация кулинарной продукции населению.

В) В доготовочных предприятиях осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск полуфабрикатов.

3. Как классифицируются столовые в зависимости от места расположения и обслуживаемого контингента?

А) первой и второй категории;

Б) на школьные, диетические, вегетарианские, рыбные и т.д.;

В) на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, стройках, учреждениях, учебных заведениях, в колхозах и совхозах и т.п.

4. Как классифицируются рестораны в зависимости от уровня обслуживания и степени оснащённости



- А) рестораны высшей и первой категории;
- Б) рестораны высшей, первой и второй категории;
- В) рестораны первой и второй категории.

5. Выбрать правильное определение столовой

А) Столовая - механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

Б) Столовая - предприятие общественного питания повышенного типа с разнообразным, широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей.

В) Столовая - наиболее распространенный тип предприятия общественного питания, обеспечивающее посетителей на месте разнообразными по дням недели завтраками, обедами и ужинами.

6. Выбрать правильное определение ресторана

А) Ресторан - предприятие общественного питания повышенного типа с разнообразным, широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей.

Б) Ресторан- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей.

В) Ресторан- специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей.

1. Выбрать правильное определение кафе.

А) Кафе – предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей;

Б) В ассортименте напитков обязательно кофе не менее двух-трех наименований, ром, ликер, которые подаются к кофе.

В) Кафе – предприятие, где готовят и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также реализуются кисломолочные продукты и некоторые покупные товары.

2. Как подразделяются кафе в зависимости от степени технической оснащенности, объема предоставляемых потребителю услуг, уровня организации обслуживания, ассортимента приготовляемой и реализуемой продукции

А) на кафе высшей, первой и второй категорий; Б) на кафе первой и второй категорий;

В) на кафе высшей категории и люкс.

3. Выбрать правильное определение закусочной.

А) Закусочная – специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей;

Б) Закусочная – предприятие общественного питания, предназначенное для обслуживания посетителей;



В) Закусочная – с предприятие общественного питания, предназначенное для реализации полуфабрикатов.

4. Как специализируются закусочные

А) сосисочная, чебуречная, котлетная, шашлычная;

Б) блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная;

В) сосисочная, блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная, котлетная, шашлычная и др.

5. Выбрать правильное определение бара

А) Бар – Предприятие торговли, обслуживающее покупателей;

Б) Бар- предприятие, обслуживающее посетителей за барной стойкой наряду с обслуживанием за столиками.

В) Бар- предприятие, обслуживающее посетителей за столиками.

6. Как подразделяются предприятия общественного питания по наценкам?

А) Рестораны, кафе, столовые;

Б) На предприятия высшей и первой категорий;

В) На предприятия высшей, первой, второй и третьей категорий.

7. Что такое меню ресторана

А) определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже;

Б) перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день.

А) определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже.

14. Что такое ассортиментный минимум?

В) перечень полуфабрикатов и закусок.

Б) перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день.

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

«Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Организация производства предприятий общественного питания. Основная цель.



2. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
3. Отраслевые особенности общественного питания.
4. Основные направления совершенствования организации общественного питания.
5. Основные типы предприятий общественного питания. Классы предприятий, отличительные особенности.
6. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
7. Виды меню. Порядок составления и оформления. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
8. Общая характеристика предприятий быстрого обслуживания. Концепции их деятельности
9. Категории предприятий быстрого обслуживания?
10. Преимущества и недостатки деятельности предприятий быстрого обслуживания, питания.
11. Характеристика отдельных предприятий быстрого питания, обслуживания.
12. Виды кейтеринга.
13. Преимущества и недостатки различных видов кейтеринга.
14. Основная структура кейтеринга.
15. Технологии «фри-фло».
16. В чем заключается сущность концепции Quick&Casual?
17. Обеспечением безопасности и экологичности на предприятиях общественного питания.
18. Группы приборов, используемых на предприятиях общественного питания.
19. Требования, предъявляемые к белью, используемому на предприятиях общественного питания?



20. Специальные приемы, используемые официантом при организации обслуживания.
21. Методы обслуживания при организации завтраков, обедов и ужинов.
22. Виды столовой посуды на предприятиях общественного питания.
23. Классификация банкетов.
24. Последовательность расположения блюд в меню.
25. Виды меню.
26. Методы для оптимизации меню.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.



В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

- установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования к проведению зачета

Зачет – форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Критерии оценки знаний на зачете:

Зачет может проводиться в форме устного опроса или по вопросам, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя.

Вопросы утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. Преподаватель может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Шкала оценивания: двухбалльная шкала – не зачтено (не выполнено); зачтено



(выполнено).

Отметка «**зачтено**» ставятся обучающемуся, ответ которого свидетельствует:

- о полном знании материала по программе;

- о знании рекомендованной литературы,

- о знании концептуально-понятийного аппарата всего курса и принимавший активное участия на семинарских занятиях, а также содержит в целом правильное и аргументированное изложение материала.

Отметка «**не зачтено**» ставится обучающемуся, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допустившему принципиальные ошибки при изложении материала.



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561624	https://urait.ru/bcode/561624

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г.С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2023. - 396 с. - Текст : электронный. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/512685 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-15237-1	https://urait.ru/bcode/512685
Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг в общественном питании : учебник для вузов / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 258 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18828-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563740	https://urait.ru/bcode/563740
Васюкова, А. Т., Оборудование предприятий общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-14119-9. — URL: https://book.ru/book/956638	https://book.ru/book/956638

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znaniyum.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "ЗНАНИУМ". — Москва, 2011 — URL: <http://znaniyum.com/catalog>. — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. — Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znaniyum.com/catalog/> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. — Москва, 2004 — URL: <https://нэб.рф/>. — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. — Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, — от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <https://нэб.рф/> Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. — Москва : РГБ, 2003. — URL: <http://diss.rsl.ru/?lang=ru>. — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. — Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При



первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ. РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: <http://nlr.ru/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) <http://diss.rsl.ru/eLIBRARY.RU> : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы открытого доступа : сайт. - Москва. - URL: <https://podpiska.rcsi.science/resources/> - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе "Ресурсы открытого доступа" собрана информация о наиболее востребованных открытых библиотеках и онлайн-сервисах. РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы бессрочного доступа : сайт. - Москва. - URL: <https://podpiska.rcsi.science/resources/termless/> - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе "Ресурсы бессрочного доступа" представлена информация о ресурсах, доступных организациям в рамках централизованной (национальной) подписки бессрочно, в соответствии с лицензионными соглашениями. РНЦИ (Российский центр научной информации) - Книги, изданные при поддержке РФФИ : сайт. - Москва. - URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/books> - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. Springer Journals База данных, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания - 2023 г.), а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package на платформе: <https://link.springer.com/> <https://cyberleninka.ru/> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ "ПИЩЕВИК" - <https://mppnik.ru/publ/> <https://mppnik.ru/publ/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1. Классификация предприятий общественного питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ -1.1 ПКУВ -1.2 ПКУВ -1.3
2. Организация производственного процесса и системы обслуживания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ -1.1 ПКУВ -1.2 ПКУВ -1.3
3. Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ -1.1 ПКУВ -1.2

				ПКУВ -1.3
	поисковый	контроль знаний.		
4. Ресторанный бизнес. Особенности развития.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ -1.3 ПКУВ -1.2 ПКУВ -1.1
5. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ -1.1 ПКУВ -1.2 ПКУВ -1.3
6. Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ -1.1 ПКУВ -1.2 ПКУВ -1.3

7. Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков,	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ -1.1 ПКУВ -1.2 ПКУВ -1.3
	знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	обобщение, систематизация и контроль знаний.		
8. Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ -1.1 ПКУВ -1.2 ПКУВ -1.3

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rmb-today) http://diss.rsl.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp



Название
<p> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы открытого доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы открытого доступа” собрана информация о наиболее востребованных открытых библиотеках и онлайн-сервисах.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы бессрочного доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/termless/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы бессрочного доступа” представлена информация о ресурсах, доступных организациям в рамках централизованной (национальной) подписки бессрочно, в соответствии с лицензионными соглашениями.РНЦИ (Российский центр научной информации) - Книги, изданные при поддержке РФФИ : сайт. – Москва. – URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/books - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Springer JournalsБаза данных, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания - 2023 г.),а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package на платформе: https://link.springer.com/ https://cyberleninka.ru/ </p>
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ 'ПИЩЕВИК' - https://mppnik.ru/publ/ https://mppnik.ru/publ/



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Помещение для самостоятельной работы обучающихся: читальный зал МГТУ: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.	Компьютерное оснащение с выходом в интернет на 30 посадочных мест, оснащенные специализированной мебелью (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс).	7-Zip Свободная лицензия; Adobe Reader DC Свободная лицензия; Microsoft Office Word 2010 Home продукт 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095; Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования: информационно-технический отдел, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191, каб. 318.	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории.	7-Zip Свободная лицензия; Adobe Reader DC Свободная лицензия; Microsoft Office Word 2010 Home продукт 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095; Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (2-2-41) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210, строение № 1), Учебный корпус № 2	Учебная мебель на 42 посадочных места, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	7-Zip Свободная лицензия; Adobe Reader DC Свободная лицензия; Microsoft Office Word 2010 Home продукт 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095; Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401

