

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 24.09.2025 11:07:01
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский 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.11.01 Современные формы обслуживания
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Технология продуктов общественного питания
бакалавр
Очная, Заочная,
2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

доцент, доц., канд. экон. наук	Подписано простой ЭП	<u>Некрасова Светлана Олеговна</u>
(должность, ученое звание, степень)	17.09.2025	
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания		
(название кафедры)		
Заведующий кафедрой:	Подписано простой ЭП	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u>
18.09.2025	18.09.2025	
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП		
заведующий выпускающей		
кафедрой		
по направлению подготовки		
(специальности)		
18.09.2025	Подписано простой ЭП	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u>
	18.09.2025	
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ		
(название подразделения)		
17.09.2025	Подписано простой ЭП	<u>И. Б. Берберьян</u>
	17.09.2025	
	(подпись)	(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины - является приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков по современным видам, методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа и класса, любой формы собственности и сферы деятельности. Формирования практических навыков в области организации обслуживания на различных типах предприятий питания, организации работы бармена и бариста.

Задачами дисциплины являются:

-познание теоретических основ организации обслуживания на предприятиях общественного питания;

-приобретение практических навыков организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.



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

Дисциплина «Современные формы обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в вариативную часть ОП направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Иностранный язык», «Экология», «Оборудование предприятий общественного питания».

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения об иностранном языке, оборудовании предприятий общественного питания.



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-1.2	Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами
ПКУВ-8.2	Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПКУВ-9.1	Способен принять заказы у гостей организации питания на блюда и напитки, обслуживать гостей в зале организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.
ПКУВ-9.3	Способен обслуживать мероприятие в организациях питания и на выездных мероприятиях.



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.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 4	1	1	17	34	0.35	35.65	21	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	1	4	2	0.35	8.65	89	104	



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
	Обслуживание как элемент культуры человека				1						
	Классификация предприятий общественного питания.		2		4			4	2		
	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания		2		4			4	2		
	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.		2		4			4	2		
	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности		2		4			4	2		
	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей		2		4			4	2		
	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса		2		4			4	3		
	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.		2		4			5	3		
	Обслуживание в баре		2		4			5	3		
	Элементы работы бариста		1		1			1,65	2		
	Промежуточная аттестация						0,35				
	ИТОГО:		17		34		0.35	35.65	21		

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
	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	2						17,4	
	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	2		2				17,4	

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
	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов	2		2				17,4	
	Обслуживание в баре			2				17,4	
	Элементы работы бариста							17,4	
	Промежуточная аттестация					0,35	8,65		
	ИТОГО:	4		2		0.35	8.65	89	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Современные формы обслуживания», 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
	Классификация предприятий общественного питания.	2			Классификация предприятий общественного питания.		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	2	2		Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	2			Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	2			Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	2			Кейтеринг как форма обслуживания потребителей		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	2			Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.	2	2		Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
	Обслуживание в баре	2	2		Обслуживание в баре		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
	Элементы работы бариста	1			Работа бариста		Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
	Промежуточная аттестация						Знать: Уметь: Владеть:	
	ИТОГО:	17	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
	Классификация предприятий общественного питания.	Признаки классификации предприятий общественного питания	4		
	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	Типы предприятий питания и организация форм и методов обслуживания в различных типах предприятий	4	2	
	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья	4	2	
	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	4		
	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	4		
	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	4		
	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов	4		
	Обслуживание в баре	Обслуживание в баре	4	2	
	Элементы работы бариста	Работа бариста	2		
	Промежуточная аттестация				
	ИТОГО:		34	2	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование симуляционных занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6

	итоги:				
--	--------	--	--	--	--

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
	Обслуживание как элемент культуры человека			2	9	
	Классификация предприятий общественного питания.			2	9	
	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания			2	9	
	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.			2	9	
	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности			2	9	
	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей			2	9	
	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса			2	9	
	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.			2	8	
	Обслуживание в баре			2	8	
	Элементы работы бариста			2	8	
	Промежуточная аттестация			1		
	ИТОГО:			21	89	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся	Сентябрь	Понятие обычаев в культуре разных народов с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий	Беседа	Некрасова С.О.	ПКУВ-1.2; ПКУВ-8.2;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
642.5(07) У 91 Учебно-методическое пособие по дисциплине "Современные формы обслуживания в предприятиях общественного питания" : для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Некрасова С.О. - Майкоп : Б.и., 2019. - 71 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 70-71 (17 назв.)	http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100058909&DOK=0C7318&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1141777	https://znanium.ru/catalog/document?id=387355
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083267	https://znanium.ru/catalog/document?id=431694
Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566365	https://urait.ru/bcode/566365

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-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
4	5		Современные формы обслуживания
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
4	5		Современные формы обслуживания
5	7		Товароведение продовольственных товаров
ПКУВ-9.1 Способен принять заказы у гостей организации питания на блюда и напитки, обслуживать гостей в зале организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.			
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Современные формы обслуживания
7	7		Санитария и гигиена питания
ПКУВ-9.3 Способен обслуживать мероприятие в организациях питания и на выездных мероприятиях.			
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Современные формы



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			обслуживания

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-9: Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков.					
ПКУВ-9.1 Способен принять заказы у гостей организации питания на блюда и напитки, обслуживать гостей в зале организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-9: Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков.					
ПКУВ-9.3 Способен обслуживать мероприятие в организациях питания и на выездных мероприятиях.					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
			допускаются небольшие ошибки	умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

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 выше, 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

7. 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 готовятся 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.

8. 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

9. 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.

10. Как специализируются закусочные

А) сосисочная, чебуречная, котлетная, шашлычная

Б) блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная

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

11. 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.



12. 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

13. 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

В) перечень полуфабрикатов и закусок

14. Что такое ассортиментный минимум

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.

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

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для



осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся проанализировал материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.



Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

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.

Критерии оценки знаний на экзамене

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем магистрантам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Магистрант не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.



Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083267	https://znanium.ru/catalog/document?id=431694
Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1141777	https://znanium.ru/catalog/document?id=387355
Авrorов, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для вузов / В. А. Авrorов. — 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

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083267	https://znanium.ru/catalog/document?id=431694
Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1141777	https://znanium.ru/catalog/document?id=387355
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

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - 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/>



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

Учебно-методическое пособие по дисциплине "Современные формы обслуживания в предприятиях общественного питания" : для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Некрасова С.О. - Майкоп : Б.и., 2019. - 71 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 70-71 (17 назв.) <http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100058909&DOK=0C7318&BASE=0007AA>

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
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Project Expert 7.57.9038 Свободная лицензия
Компьютерная программа ARCHICAD 24 для образовательных учреждений 16.08.21 г. свободная лицензия

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

Название
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/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ - 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
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html

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

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - 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://znaniy.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/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ - 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



Название
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



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
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;	
Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 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	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 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	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;	

