

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 08.09.2025 16:50:19
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

Б1.О.34 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

по профилю подготовки (специализации)
квалификация (степень) выпускника

Технология продуктов общественного питания
бакалавр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

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. техн. наук

(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП

04.09.2025

(подпись)

Тхайшаова Аминет Борисовна

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

06.09.2025

Подписано простой ЭП

06.09.2025

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП

заведующий выпускающей
кафедрой

по направлению подготовки
(специальности)

06.09.2025

Подписано простой ЭП

06.09.2025

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

05.09.2025

Подписано простой ЭП

05.09.2025

(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины является формирование представлений, теоретических знаний практических умений навыков по рациональному построению и ведению общественного питания, а также знаний по организации снабжения предприятий, организации производственных цехов и обслуживания посетителей.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- изучение теоретических основ науки организации производства предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков рациональных форм организации производства с учетом технических, технологических, социально-экономических и других факторов.



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

Учебная дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит перечень курсов базовой части ОП.

Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла «Философия», «История», а также сопутствующие связи с дисциплиной вариативной части гуманитарного цикла. Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами общепрофессионального цикла «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Биохимия», «Микробиология».



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	Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПКУВ-1.2	Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами
ПКУВ-1.3	Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПКУВ-3.2	Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания
ПКУВ-6.2	Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПКУВ-8.2	Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции 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.
		Эк	КР	Контр	Лек	Лаб	СРП	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 7	1	1	1	30	30	1.5	0.35	35.65	46.5	144	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)			Виды занятий						Итого часов	з.е.
		Эк	КР	Контр	Лек	Лаб	СРП	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 8	1	1	1	10	2	1.2	0.65	8.65	113.5	136	



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
	Предмет, задачи организации производства предприятий общественного питания.		2								Решение ситуационных задач
	Типы, формы и принципы, особенности организации предприятий общественного питания.		2								Решение ситуационных задач
	Планирование развития сети предприятий общественного питания.		2						2		Решение ситуационных задач
	Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров.		2	2					2		Защита лабораторной работы.
	Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья.		2	4					2		Защита лабораторной работы.
	Организация тарного и весового хозяйства.		2						2		Решение ситуационных задач
	Требования к производственным помещениям		2						2		Решение ситуационных задач
	Организация мясного и рыбного цехов.		2	6				6	2		Защита лабораторной работы.
	Общие требования к организации горячего цеха. Организация работы холодного цеха.		2	6				6	4		Защита лабораторной работы.
	Организация работы кондитерского цеха.		2	6				6	4		Защита лабораторной работы.
	Организация работы раздаточных, моечной кухонной посуды и производственной тары.		2	2				6	4		Защита лабораторной работы.
	Использование быстрозамороженных и охлажденных блюд		2					6	4		Решение ситуационных задач
	Контроль за качеством выпускаемой продукции.		1	2				5,65	4		Защита лабораторной работы.
	Изучение спроса посетителей. Характеристика помещений для посетителей.		1				0,15		4		Решение ситуационных задач
	Основы составления меню.		1	2			0,1		4		Защита лабораторной работы.
	Организация моечной столовой посуды.		1				0,1		2		Решение ситуационных задач
	Организация работы хлебoreзки, буфетов и магазинов кулинарии Формы обслуживания		1						2		Решение ситуационных задач

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной 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
	посетителей в столовых.										
	Прогрессивные формы организации и стимулирования труда рабочих на предприятии.		1			1,5			2,5		Решение ситуационных задач
	ИТОГО:		30	30		1.5	0.35	35.65	46.5		

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
	Предмет, задачи организации производства предприятий общественного питания.								
	Типы, формы и принципы, особенности организации предприятий общественного питания.							9	
	Планирование развития сети предприятий общественного питания.							6	
	Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров.	2						6	
	Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья.	2						6	
	Организация тарного и весового хозяйства.							6	
	Требования к производственным помещениям							6	
	Организация мясного и рыбного цехов.	2	4					6	
	Общие требования к организации горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	2						6	
	Организация работы кондитерского цеха.	2	4					6	
	Организация работы раздаточных, моечной кухонной посуды и производственной тары.							6	
	Использование быстрозамороженных и охлажденных блюд.							6	
	Контроль за качеством выпускаемой продукции.							6	
	Изучение спроса посетителей. Характеристика помещений для посетителей.							6	
	Основы составления меню.		2					7,5	
	Организация моечной столовой посуды.							10	
	Организация работы хлебозрезки, буфетов и магазинов кулинарии Формы обслуживания посетителей в столовых.							9	
	Прогрессивные формы организации и стимулирования труда рабочих на предприятии.				1,2	0,65	8,65	6	
	ИТОГО:	10	2		1.2	0.65	8.65	113.5	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Организация производства и 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
	Предмет, задачи организации производства предприятий общественного питания.	2			Предмет, задачи организации производства предприятий общественного питания	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2;	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Уметь: оценивать материальные	Слайд презентация лекционного материала

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>ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками</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
							деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
	Типы и формы предприятий общественного питания.	2			Типы, формы ПОП и принципы, особенности организации предприятий общественного питания.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2;	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; технические средства для измерения основных параметров	, 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
							технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс	

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
							производства продукции питания Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
	Планирование развития сети предприятий общественного питания.	2			Планирование развития сети предприятий общественного питания. Состав помещений предприятий общественного питания.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2;	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные	, 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
							компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; использовать	

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
							технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
	Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров.	2	2		Виды и источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2;	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и	, 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
							<p>обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности</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
							департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой	

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
							продукции	
	Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья	2	2		Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-8.2;	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность	, 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
							департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом	

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
							характеристик постоянных клиентов предприятия питания; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
	Организация тарного и весового хозяйства.	2			Организация тарного и весового хозяйства.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-8.2;	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную,	, Слайд-лекция

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>техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</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
							<p>организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; способностью организовывать</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
							<p>документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	
	Требования к производственным помещениям	2			Требования к производственным помещениям, организации рабочих мест и труда в цехе. Организация работы овощного цеха.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-8.2;	<p>Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную,</p>	, Слайд-лекция

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>техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	
	Организация мясного и рыбного цехов.	2	2		Требования к производственным помещениям, организации рабочих мест и труда в цехе. Организация работы мясного и рыбного цеха.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-8.2;	<p>Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях</p>	, Слайд-лекция

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>производства продукции питания. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; способностью организовывать документооборот по производству 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
							предприятия питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
	Общие требования к организации горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	2	2		Общие требования к организации горячего цеха. Организация работы супового и соусного отделений. Организация работы холодного цеха.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-8.2; ПКУВ-6.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую	, 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
							документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
	Организация работы кондитерского цеха.	2	2		Общие требования к помещениям кондитерского цеха. Организация работы кондитерского цеха.	ПКУВ-6.2; ПКУВ-8.2; ПКУВ-3.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь:	, 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
							<p>устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p>организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть:</p> <p>способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать</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
							нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Организация работы раздаточных, моечной кухонной посуды и производственной тары.	2			Требования к раздаточным, моечным кухонной посуды и производственной тары.	ПКУВ-8.2; ПКУВ-6.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции	, 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
							питания. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Использование быстрозамороженных и охлажденных блюд.	2			Использование быстрозамороженных и охлажденных блюд на ПОП	ПКУВ-6.2; ПКУВ-8.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в	, 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
							<p>сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,</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
							технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
	Контроль за качеством выпускаемой продукции.	1			Контроль за качеством выпускаемой продукции на ПОП	ПКУВ-3.2; ПКУВ-8.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. 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
							устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
	Изучение спроса посетителей. Характеристика помещений для посетителей.	1			Характеристика помещений для посетителей. Требования. Требования к меню. Характеристика помещений для посетителей. Требования. Требования к меню.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-8.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,	, 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
							<p>обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях</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
							производства продукции питания	
	Основы составления меню.	1			Основные этапы и требования по составлению плана –меню.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-8.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в	, Слайд-лекция

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
							сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
	Организация моечной столовой посуды.	1			Характеристика помещений моечной столовой посуды.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-8.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического	, 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
							<p>решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</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
	Организация работы хлебозрезки, буфетов и магазинов кулинарии Формы обслуживания посетителей в столовых.	1			Организация работы хлебозрезки, буфетов и магазинов кулинарии Формы обслуживания посетителей в столовых.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-8.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,	, 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
							обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
	Прогрессивные формы организации и стимулирования труда рабочих на предприятии.	1			Формы организации и стимулирования труда рабочих на предприятии.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-8.2;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических	, 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
							<p>процессов производства продукции питания;</p> <p>выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть:</p> <p>способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	
	ИТОГО:	30	10					

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

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

Учебным планом не предусмотрено

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

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
	Организация мясного и рыбного цехов.	Организация производства мясного цеха.	6	4	
	Общие требования к организации горячего и холодного цеха.	Организация производства горячего цеха.	6		
	Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья	Организация работы складов	2		
	Организация работы кондитерского цеха.	Организация производства кондитерского цеха.	6	4	
	Изучение спроса посетителей. Характеристика помещений для посетителей.	Организация производства торгового зала.	2		
	Основы составления меню.	Основы составления меню.	2	2	
	Организация моечной столовой посуды.	Организация моечной столовой посуды.	2		
	Формы обслуживания посетителей в столовых	Формы обслуживания посетителей в столовых	2		
	Контроль за качеством выпускаемой продукции	Организация контроля за качеством выпускаемой продукции на ПОП	2		
	ИТОГО:		30	2	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

1.Совершенствование форм организации производства в общественном питании: специализация, комбинирование, кооперирование (на приме-ре объединения, комбината питания общественного питания). 2.Индустриализация общественного питания и её эффективность (на при-мере комбината, объединения). 3.Методы изучения трудового процесса на предприятиях общественного питания (на примерю предприятия общественного питания). 4.Организация производства в мясном цехе предприятия общественного питания (на конкретном примере). 5.Организация производства в рыбном цехе предприятия общественного питания (на конкретном примере). 6.Организация

производства в овощном цехе предприятия общественного питания (на конкретном примере). 7. Организация производства в горячем цехе предприятия общественного питания (на конкретном примере). 8. Организация производства в холодном цехе предприятия общественного питания (на конкретном примере). 9. Организация кондитерского производства (на конкретном примере). 10. Организация работы крупных кулинарных цехов и пути ее улучшения (на примере предприятия общественного питания). 11. Организация моечных отделений на предприятиях общественного питания (на примере предприятия общественного питания). 12. Организация работы экспедиции в заготовочных предприятиях общественного питания (на примере предприятия общественного питания). 13. Организация общественного питания на производственных предприятиях и пути его совершенствования (на конкретном примере). 14. Организация общественного питания при высших и средних специальных учебных заведениях и пути его совершенствования (на конкретном примере). 15. Организация общественного питания учащихся в общеобразовательных школах и пути его улучшения (на конкретном примере). 16. Организация общественного питания учащихся профессионально-технических училищ и пути его улучшения (на конкретном примере). 17. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания при высших и средних специальных учебных заведениях (на примере предприятия общественного питания). 18. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах (на примере предприятия общественного питания). 19. Организация общественного питания на транспорте и пути его улучшения (на примере железнодорожного, автомобильного, воздушного, речного или морского транспорта). 20. Организация диетического питания населения и пути его улучшения (на примере комбината питания, предприятия общественного питания). 21. Организация работы магазинов кулинарии и пути ее улучшения (на конкретном примере). 22. Формы обслуживания на предприятиях общественного питания общедоступной сети и их совершенствование (на материалах объединения, крупного предприятия общественного питания). 23. Организация обслуживания в общедоступных предприятиях общественного питания (на примере общедоступной столовой, кафе, бара, специализированной закусочной). 24. Организация обслуживания в ресторанах и ее совершенствование (на примере предприятия общественного питания). 25. Организация обслуживания общественным питанием иностранных туристов (на примере предприятия общественного питания). 26. Организация складского хозяйства и складских операций на предприятиях общественного питания (на примере крупного предприятия общественного питания).

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
	Типы, формы и принципы, особенности организации предприятий общественного питания.	Типы, формы и принципы, особенности организации предприятий общественного питания.	1 неделя	2	2	
	Планирование развития сети предприятий общественного питания	Планирование развития сети предприятий общественного питания.	2 неделя	2	2	
	Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров.	Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров.	3 неделя	2	2	
	Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья.	Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья.	4 неделя	2	6	
	Организация тарного и весового хозяйства.	Организация тарного и весового хозяйства.	5недел я	2	6	
	Требования к производственным помещениям	Требования к производственным помещениям	6недел я	2	6	
	Организация мясного и рыбного цехов.	Организация мясного и рыбного цехов.	7 неделя	4	6	
	Общие требования к организации горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	Общие требования к организации горячего цеха. Организация работы холодного цеха.	8 неделя	4	10	
	Организация работы кондитерского цеха.	Организация работы кондитерского цеха.	9 неделя	4	10	
	Организация работы раздаточных, моечной кухонной посуды и производственной тары.	Организация работы раздаточных, моечной кухонной посуды и производственной тары.	10 неделя	2	10	
	Использование быстрозамороженных и охлажденных блюд.	Использование быстрозамороженных и охлажденных блюд.	11 неделя	2	6	
	Контроль за качеством выпускаемой продукции.	Контроль за качеством выпускаемой продукции	12 неделя	4	10	
	Изучение спроса посетителей. Характеристика помещений для посетителей.	Изучение спроса посетителей. Характеристика помещений для посетителей.	13 неделя	4	10	
	Основы составления меню.	Основы составления меню.	14 неделя	4	10	
	Организация моечной столовой посуды.	Организация моечной столовой посуды.	15 неделя	2	10	
	Организация работы хлебозрезки, буфетов и магазинов кулинарии Формы обслуживания посетителей в столовых.	Организация работы хлебозрезки, буфетов и магазинов кулинарии Формы обслуживания посетителей в столовых.	16 неделя	2	4	
	Прогрессивные формы организации и стимулирования труда рабочих на предприятии	Прогрессивные формы организации и стимулирования труда рабочих на предприятии	17 неделя	4	4,7	
	ИТОГО:			48	114.7	

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

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 7 Вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность	09.2028 ФГБОУ ВО	Студенческая наука взгляд молодых	Конференция	Тхайшаова А.Б.	ПКУВ-1.2;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Методические указания по написанию курсовых работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» : для студентов направления подготовки 190304 - «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Тхайшаова А.Б. - Майкоп : Б.и, 2021. - 27 с. - Прил.: с. 22-27. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 20-21	http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2000044476

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2079694	https://znanium.ru/catalog/document?id=437440
Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2084457	https://znanium.ru/catalog/document?id=431975&pid=1093233
Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов / И.Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Трицкий мост, 2011. - 232 с. : ил. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2000037550 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 15 экз. - Библиогр.: с. 230-232 (43 назв.). - ISBN 978-5-904406-21-9	http://lib.mkgmtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+01C862
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&pid=389895
Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник для студентов вузов / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова ; Балтийская акад. туризма и предпринимательства. - Москва : Академия, 2012. - 240 с. - (Бакалавриат). - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2000012332 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Библиогр.: с. 237 (13 назв.). - ISBN 978-5-7695-6844-2	http://lib.mkgmtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+034F70
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.ru/catalog/product/2083267	https://znanium.ru/catalog/document?id=431694
Методические указания по написанию курсовых работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания	http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2000044476



Название	Ссылка
на предприятиях общественного питания» : для студентов направления подготовки 190304 - «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Тхайшаова А.Б. - Майкоп : Б.и, 2021. - 27 с. - Прил.: с. 22-27. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 20-21	

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 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
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
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-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
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
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Физико-химические методы анализа
5	5		Экономика и организация производства
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
1	3		Пищевые токсины
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	7		Кухни народов мира
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	6		Технология пектинопродуктов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
3	3		Электротехника и электроника
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
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

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-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы докладов и другие
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-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы докладов и другие
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	тестовые задания, темы докладов и другие
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-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия 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					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы докладов и другие
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-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы докладов и другие
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	

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

Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

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. Заготовочные предприятия общественного питания. Понятие о розничной торговле в общественном питании. Особенности деятельности.
7. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.



8.Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов.

9.Организация и порядок материально-технического обеспечения предприятий общественного питания. Договорные отношения с поставщиками.

10.Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла.

11.Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство.

12.Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям.

13.Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест.

14.Организация производства предприятий общественного питания. Задачи общественного питания в условиях рынка.

15.Организация работы вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, кладовая суточного запаса сырья.

16.Организация складского хозяйства. Запасы продуктов, их значение для работы производства.

17.Выбор вида раздачи, особенности организации работы в зависимости от типа предприятия, методов обслуживания.

18.Особенности организации производства п/ф-ов в предприятиях с полным производственным циклом.

19.Раздача: понятие, назначение, виды. Взаимосвязь с цехами, торговым залом, моечной столовой посуды.

20.Виды меню. Порядок составления и оформления. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.

21.Организация отпуска и бракераж готовой продукции.

22.Организация работы вспомогательных производственных помещений. Моечные кухонной посуды, тары, контейнеров.



23. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота.

24. Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

25. Организация работы кондитерского цеха.

26. Организация работы кулинарного цеха.

27. Специализированные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.

28. Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.

29. Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.

30. Цех по производству мучных изделий.

31. Доготовочные цехи: назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.

32. Организация работы мясного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

33. Организация работы рыбного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

34. Организация работы птицебельного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

35. Организация работы овощного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

36. Организация работы горячего цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

37. Организация работы холодного цеха. Технологический процесс обработки сырья,

7.3.2. Тестовые задания для проведения промежуточного контроля знаний по дисциплине

Вариант 1



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. Как характеризуется производственный цех предприятия с законченным циклом производства

А) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства — это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск готовой кулинарной продукции для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.

Б) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства — это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск полуфабрикатов.

В) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства — это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.

3. Что такое фабрика - кухня

А) крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и рассчитанное на переработку сырья и выпуск мясных, рыбных полуфабрикатов, очищенных овощей и картофеля для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания.

Б) механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

В) предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

4. 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.

5. 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

В дневное время рестораны первой категории могут работать как общедоступные столовые с пониженными наценками и отпускать массовую обеденную продукцию.

6. 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.

7. Выбрать правильное определение магазину кулинарии

А) Магазин кулинарии — обычно филиал столовой или ресторана.

Б) Магазин кулинарии — реализует населению разнообразный ассортимент мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, различных кулинарных, мучных и кондитерских изделий, изготавливаемых на основном предприятии.

В) Магазин кулинарии — реализует населению разнообразный ассортимент мясных, рыбных и овощных блюд

8. 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

9. 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

10. Выбрать правильное определение столовая заготовочная

А) Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

Б) Столовая-заготовочная- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

В) Столовая-заготовочная- предприятие, где приготавливаются 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.

Вариант 2

1. Выбрать правильное определение

А) Заготовочные предприятия осуществляют все стадии переработки сырья для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.

Б) Заготовочные предприятия перерабатывают сырье и выпускают полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий.

В) Заготовочные предприятия выпускают блюда и кулинарные изделия из полуфабрикатов и реализуют их населению.

2. Какие предприятия относятся к заготовочным предприятиям по выпуску полуфабрикатов

А) К этим предприятиям относятся фабрики-кухни, фабрики и столовые-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.



Б) К этим предприятиям относятся кафе, рестораны, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.

В) К этим предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые.

3. Выбрать правильное определение столовая заготовочная

А) Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

Б) Столовая-заготовочная- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

В) Столовая-заготовочная- предприятие, где приготавливаются 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.

4. 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.

5. 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 приготавливаются 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.

6. Как специализируются закусочные

А) сосисочная, чебуречная, котлетная, шашлычная



Б) блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная

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

7. 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

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 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.

10. Какие помещения относятся к торговым помещениям предприятий общественного питания

А) торговые залы с раздаточными, буфеты

Б) магазины кулинарии, помещения для отпуска обедов на дом, комнаты отдыха и врача при диетических столовых, экспедициях.

В) Производственные цехи и торговый зал.



1. 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

2. Чем отличается фабрика - заготовочная от других предприятий общественного питания

А) Фабрика-заготовочная — это крупное предприятие, выпускающее различные полуфабрикаты.

Б) Фабрика-заготовочная — это крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и выпускающее различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий.

В) Полуфабрикаты фабрики-заготовочной могут реализоваться также через розничную торговую сеть.

3. Выбрать правильное определение комбината по производству полуфабрикатов

А) Комбинат по производству полуфабрикатов- механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

Б) Комбинат по производству полуфабрикатов- крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и рассчитанное на переработку сырья и выпуск мясных, рыбных полуфабрикатов, очищенных овощей и картофеля для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания.

В) Комбинат по производству полуфабрикатов - наиболее крупное механизированное предприятие по массовому производству всех видов полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания.

4. 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

5. Как подразделяются кафе в зависимости от степени технической оснащенности, объема предоставляемых потребителю услуг, уровня организации обслуживания, ассортимента приготавливаемой 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

6. 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.

7. Какие помещения относятся к торговым помещениям предприятий общественного питания

А) торговые залы с раздаточными, буфеты

Б) магазины кулинарии, помещения для отпуска обедов на дом, комнаты отдыха и врача при диетических столовых, экспедициях.

В) Производственные цехи и торговый зал.

8. Выбрать правильное определение столовая заготовочная

А) Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.



Б) Столовая-заготовочная- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

В) Столовая-заготовочная- предприятие, где приготавливаются 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.

9. Какие предприятия относятся к заготовочным предприятиям по выпуску полуфабрикатов

А) К этим предприятиям относятся фабрики-кухни, фабрики и столовые-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.

Б) К этим предприятиям относятся кафе, рестораны, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.

В) К этим предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые.

10. Выбрать правильное определение столовая заготовочная

А) Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

Б) Столовая-заготовочная- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

В) Столовая-заготовочная- предприятие, где приготавливаются 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.

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

Вариант 1

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. какие предприятия относятся к заготовочным предприятиям по выпуску полуфабрикатов

А) К этим предприятиям относятся фабрики-кухни, фабрики и столовые-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.

Б) К этим предприятиям относятся кафе, рестораны, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов.

В) К этим предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые.

4. Что такое фабрика - кухня

А) крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и рассчитанное на переработку сырья и выпуск мясных, рыбных полуфабрикатов, очищенных овощей и картофеля для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания.

Б) механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

В) предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

5. Выбрать правильное определение комбината по производству полуфабрикатов

А) Комбинат по производству полуфабрикатов- механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

Б) Комбинат по производству полуфабрикатов- крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и рассчитанное на переработку сырья и выпуск мясных,



рыбных полуфабрикатов, очищенных овощей и картофеля для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания.

В) Комбинат по производству полуфабрикатов - наиболее крупное механизированное предприятие по массовому производству всех видов полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для снабжения ими доготовочных предприятий общественного питания.

6. 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.

7. 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

В дневное время рестораны первой категории могут работать как общедоступные столовые с пониженными наценками и отпускать массовую обеденную продукцию.

Вариант2

1. Выбрать правильное определение

А) Заготовочные предприятия осуществляют все стадии переработки сырья для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.

Б) Заготовочные предприятия перерабатывают сырье и выпускают полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий.

В) Заготовочные предприятия выпускают блюда и кулинарные изделия из полуфабрикатов и реализуют их населению.

2. Как характеризуется производственный цех предприятия с законченным циклом



А) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства-это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск готовой кулинарной продукции для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.

Б) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства-это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск полуфабрикатов.

В) Производственный цех предприятия с законченным циклом производства-это цех, где осуществляются все стадии переработки сырья для реализации ее населению в торговых залах или отпуска на дом.

3. Чем отличается фабрика - заготовочная от других предприятий общественного питания

А) Фабрика-заготовочная — это крупное предприятие, выпускающее различные полуфабрикаты.

Б)Фабрика-заготовочная — это крупное механизированное предприятие, размещенное в отдельном здании и выпускающее различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий.

В) Полуфабрикаты фабрики-заготовочной могут реализоваться также через розничную торговую сеть.

4. Выбрать правильное определение столовая заготовочная

А)Столовая-заготовочная — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий.

Б) Столовая-заготовочная- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей

В) Столовая-заготовочная- предприятие, где приготавливаются 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.

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.

15. Как подразделяются кафе в зависимости от степени технической оснащенности, объема предоставляемых потребителю услуг, уровня организации обслуживания, ассортиментаготавливаемой 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

16. 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.

18. Как специализируются закусочные

А) сосисочная, чебуречная, котлетная, шашлычная

Б) блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная

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

19. 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.

20. Выбрать правильное определение магазину кулинарии

А) Магазин кулинарии — обычно филиал столовой или ресторана.

Б) Магазин кулинарии — реализует населению разнообразный ассортимент мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, различных кулинарных, мучных и кондитерских изделий, изготавливаемых на основном предприятии.

В) Магазин кулинарии — реализует населению разнообразный ассортимент мясных, рыбных и овощных блюд

21. 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



22. Какие помещения относятся к торговым помещениям предприятий общественного питания

А) торговые залы с раздаточными, буфеты

Б) магазины кулинарии, помещения для отпуска обедов на дом, комнаты отдыха и врача при диетических столовых, экспедициях.

В) Производственные цехи и торговый зал.

23. 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

24. 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

Методические материалы при приеме экзамена

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов



Двухбалльная шкала	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся 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.
	Хорошо	Обучающийся 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.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся 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.

7.4.2 Методические материалы по оценке контрольной работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

7.4.3 Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Оценивание ответов на тест определяется в соответствии с таблицей приведенной ниже:



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

8.1. Основная литература

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&pid=389895
Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов / И.Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с. : ил. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2000037550 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 15 экз. - Библиогр.: с. 230-232 (43 назв.). - ISBN 978-5-904406-21-9	http://lib.mkgmtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+01C862
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

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Денисович, Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. - Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. - 178 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55904	http://www.iprbookshop.ru/55904
Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2079694	https://znanium.ru/catalog/document?id=437440
Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник для студентов вузов / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова ; Балтийская акад. туризма и предпринимательства. - Москва : Академия, 2012. - 240 с. - (Бакалавриат). - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2000012332 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Библиогр.: с. 237 (13 назв.). - ISBN 978-5-7695-6844-2	http://lib.mkgmtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+034F70

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/> 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> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. [/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya-HoReCa](http://index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya-HoReCa) - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». – [Москва], 2007. - . – URL: <http://www.horeca.ru/>. – Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. <http://www.horeca.ru/Pitportal.ru> : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . – URL: <https://www.pitportal.ru/>. – Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технолог общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. <http://www.pitportal.ru/Fort.labs> : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферополь, 1999. - . – URL: <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html>. – Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html>



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

Основные сведения об изучаемом курсе

Формы проведения занятий

Очная форма обучения: Лекции – 30 часов, лабораторные занятия – 30 часа.

Заочная форма обучения: Лекции – 10 часа, лабораторные занятия – 10 часов.

Формы контроля

Допуском к сдаче зачета является выполнение всех предусмотренных учебным планом лабораторных работ, курсовой работы и их защита.

Промежуточный контроль - экзамен.

9.2 Порядок изучения дисциплины

Для обучающихся очной формы обучения

Учебный план дисциплины предусматривает проведение лекционных и практических занятий. Материал разбит на разделы, каждый из которых включает лекционный материал, лабораторные работы и перечень тем предназначенных для самостоятельного изучения.

После каждого лекционного занятия обучающийся должен просмотреть законспектированный материал, с помощью учебной литературы, рекомендованных источников сети Интернет разобрать моменты, оставшиеся непонятными, ответить на контрольные вопросы, приводимые в конце каждой темы. В случае если на какие-то вопросы найти ответ не удалось, студент должен обратиться на

следующем занятии за разъяснениями к преподавателю.

Практические работы предназначены для закрепления теоретического материала, получения практических навыков, формирования отдельных компетенций. Перед занятием обучающийся должен повторить относящийся к указанной преподавателем теме материал. Во время проведения практического занятия студент должен выполнить все необходимые расчеты, произвести требуемые измерения, провести их обработку и т.д. По итогам выполненной работы необходимо представить результаты преподавателю, ответить на контрольные вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практических работ.

Для полноценного освоения тем, вынесенных на самостоятельное изучение необходимо пользоваться литературой, имеющейся в библиотеке и рекомендованной преподавателем, доступными источниками электронной библиотечной системы и сети Интернет. В рабочей программе по дисциплине приводится перечень всех изучаемых тем, практических работ, а также основная, дополнительная литература, ссылки на источники из электронной библиотечной системы и сети Интернет. В случае если какие-то вопросы остаются неясными во время аудиторных занятий или консультаций необходимо обратиться к преподавателю.

Промежуточный контроль – экзамен – проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

Для обучающихся заочной формы обучения

Аудиторные занятия состоят из лекций и лабораторных работ в период установочной и экзаменационной сессий.

В период установочной сессии студенты знакомятся также с перечнем изучаемых тем, выполняемых лабораторных работ, контрольных вопросов, правилами выполнения заданий, расписанием консультаций.

В период между установочной и экзаменационной сессиями обучающийся знакомится с вынесенными на самостоятельное изучение темами. В случае возникновения вопросов, обучающийся может обратиться к преподавателю лично или по электронной почте. В экзаменационную сессию обучающийся представляет результаты выполнения практических работ, отвечает на вопросы преподавателя по ним.

Промежуточный контроль – экзамен – проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

9.3 Рекомендации по работе с рекомендуемой литературой

В рабочей программе содержится перечень всех изучаемых в рамках данного курса тем, лабораторных работ и рекомендованных при их изучении источников. Необходимо помнить, что в конспекте лекций содержится только минимально необходимый теоретический материал, при самостоятельном изучении тем, подготовке к практическим работам и промежуточному контролю необходимо пользоваться рекомендованной как основной и дополнительной литературой, так и источниками электронных библиотечных систем и сети Интернет.

Литература, рекомендуемая в качестве основной, наиболее полно отражает содержание данного курса, поэтому при подготовке необходимо преимущественно пользоваться ею, но отдельные из рассматриваемых вопросов лучше освещены в специальных источниках, которые приводятся в списке дополнительной литературы. Также туда отнесены источники, содержащие необходимый справочный материал, дающие ретроспективный обзор рассматриваемых тем, необходимые при подготовке докладов.

9.4 Рекомендации по работе с тестовой системой

Промежуточное тестирование является одним из видов контроля знаний студентов, позволяющим преподавателю выставить оценку в ведомость учета успеваемости. Преподаватель имеет право проводить дополнительные мероприятия по выявлению достижений студента для обоснованного выставления оценки.

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
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным 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/
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
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 - 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, заложенный 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 - 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
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya



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/
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
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/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya



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
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)	

