

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.16 Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	знает основы ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов умеет организовать работу заготовочных и доготовочных цехов с учетом рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов владеет навыками технологическими приёмами производства продуктов питания с рациональным использованием сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.2 Организует производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания	знает основные виды работ по организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов умеет организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов владеет навыками способами организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

		продуктов владеет навыками навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений владеет навыками навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 3 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Барное дело

Введение в пищевую промышленность

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Безопасность пищевой продукции

Технологическая практика

Экологическая экспертиза товаров

Биологическая безопасность товаров

Химия пищевых добавок

Освоение дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

1.1.	Основы технологии организации деятельности предприятий питания	3	4	2	2	33	КТ 1	Контрольная работа	ПК-1.1, ПК-1.3, ОПК-3.3, ОПК-4.2
1.2.	Организация производства на предприятиях общественного питания.	3	2		2	33	КТ 1	Контрольная работа	ПК-1.1, ПК-1.3, ОПК-3.3, ОПК-4.2
1.3.	Основы технологии организации деятельности предприятий питания	3	4	2	2	59	КТ 1	Контрольная работа	ПК-1.1, ПК-1.3, ОПК-3.3, ОПК-4.2
	Промежуточная аттестация	Эк							
	Итого		144	4	6	125			
	Итого		144	4	6	125			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Основы технологии организации деятельности предприятий питания	Типы и классы предприятий питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ РФ. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания.	2/-
Основы технологии организации деятельности предприятий питания	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Формы организации питания и обслуживания школьников и студентов. Формы организации корпоративного питания.	2/2
Итого		4

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Основы технологии организации деятельности предприятий питания	Современные требования к организации снабжения продуктами и материально техническими средствами. Решение задач	Пр	2/-/-

Организация производства на предприятиях общественного питания.	Основы организации производства. Сущность и содержание организации производства. Структура производства. Решение задач	Пр	2/2/-
Основы технологии организации деятельности предприятий питания	Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту или на борту самолета. Решение задач	Пр	2/2/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Классификация баров, их характеристика. Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов. Организационные основы управления персоналом. Опыт организации кофеен. Организация работы диетических и вегетарианских столовых. Классификация заготовочных предприятий, их характеристика. Изучение методической литературы по теме	33
Современные требования к организации снабжения продуктами и материально техническими средствами. Форма организации товароснабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами. Изучение методической литературы по теме	33
Закупка продуктов – стратегическое направление деятельности предприятий питания. Организация снабженческо-экспедиционной деятельности в предприятиях общественного питания (по типам предприятий на конкретных примерах). Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятия, их оснащение. изучение методической литературы по теме	59

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Основы технологии организации деятельности предприятий питания. Классификация баров, их характеристика. Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов. Организационные основы управления персоналом. Опыт организации кофеен. Организация работы диетических и вегетарианских столовых. Классификация заготовочных предприятий, их характеристика. Изучение методической литературы по теме	Л1.1		
2	Организация производства на предприятиях общественного питания.. Современные требования к организации снабжения продуктами и материально техническими средствами. Форма организации товароснабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами. Изучение методической литературы по теме	Л1.1		
3	Основы технологии организации деятельности предприятий питания. Закупка продуктов – стратегическое направление деятельности предприятий питания. Организация	Л1.1		

	<p>снабженческо-экспедиционной деятельности в предприятиях общественного питания (по типам предприятий на конкретных примерах). Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятия, их оснащение.</p> <p>изучение методической литературы по теме</p>			
--	---	--	--	--

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ОПК-3.3:Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	Инженерная подготовка			x	x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				x	
	Технологическая практика		x			
ОПК-4.2:Организовывает производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Технологическая практика		x			
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				x	
ПК-1.1:Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Введение в пищевую промышленность	x				
	История продуктов питания		x			
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				x	
	Оборудование предприятий общественного питания				x	
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				x	
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Русская национальная кухня				x	
	Технологическая практика		x			

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				x	
	Технология продукции общественного питания			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Эстетика общественного питания				x	
ПК-1.3:Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья		x			
	Научные основы производства продуктов питания			x		
	Научные основы производства продуктов функционального питания			x		
	Нутрициология			x		
	Основы рационального питания			x		
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					x
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				x	
	Проектирование предприятий общественного питания				x	
	Процессы и аппараты пищевых производств			x		
	Современные методы обработки пищевого сырья				x	
	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания			x		
	Товароведение продовольственных товаров			x		
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физиология питания			x		
	Эстетика общественного питания				x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы

формирования компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится в виде Экзамен, Курсовая работа.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
3 курс			
КТ 1	Контрольная работа		30
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
3 курс			
КТ 1	Контрольная работа	30	Контрольная аудиторная работа, выполненная в рамках дисциплины включает: один теоретический вопрос (оценка знаний – мах 20 баллов), и практико-ориентированное задания (оценка умений и навыков – мах 10 баллов).

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:
для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Вопросы к экзамену

1. Организационно-правовые формы предприятий.

2. Порядок создания и особенности организации малых предприятий питания.

Государственное регулирование малых предприятий.

3. Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ

Р.

4. Специализация предприятий питания, их преимущества.

5. Характеристика заготовочных предприятий.

6. Ресторан, как тип предприятия питания.

7. Разновидности столовых, их характеристика.

8. Кафе, закусочные, бары, их характеристика.

9. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.

10. Основные направления автоматизации и компьютеризации в предприятиях питания.

11. Формирование системы договорных отношений с поставщиками и автотранспортными предприятиями.

12. Организация продовольственного обеспечения.

13. Организация материально-технического обеспечения.

14. Формы товародвижения и способы доставки сырья, п/ф и средств МТО в предприятия питания.

15. Организация складского и тарного хозяйства.
 16. Производственный процесс и принципы его организации.
 17. Производственный цикл, мероприятия по сокращению его длительности.
 18. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
- Использование ЭВМ и экономико-математического моделирования в ОПП.
19. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса.
 20. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из птицы.
 21. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.
 22. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.
 23. Организация трудовых и производственных процессов в кондитерском цехе.
 24. Организация трудовых и производственных процессов в кулинарном цехе.
 25. Организация вспомогательных цехов и служб (мочных, хлеборезки, сервизной).
 26. Классификация и характеристика организационных форм обслуживания на предприятиях общественного питания.
 27. Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Правила оказания услуг.
 28. Организация питания и обслуживания потребителей на производственных предприятиях.
 29. Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений.
 30. Организация питания и обслуживания учащихся общеобразовательных школ, СПТУ, колледжей.
 31. Особенности организации диетического питания.
 32. Характеристики и виды меню. Требования к составлению меню.
 33. Структурирование карты вин, гармонизация ее с меню.
 34. Организация обслуживания гостей в ресторанах.
 35. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
 36. Особенности организации обслуживания туристов.
 37. Организационные основы управления персоналом.
 38. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
 39. Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала ресторана.
 40. Классификация, характеристика баров.
 41. Снабжение предприятий сырьем, полуфабрикатами, инвентарем и пр.
 42. Характеристика и особенности децентрализованной и централизованной доставки товара.
 43. Составление акта приемки товара по качеству или его несоответствия медико-биологическим требованиям (недоброкачественный товар).
 44. Характеристика предприятий с полным технологическим циклом.
 45. Оформление специализированных предприятий.
 46. Организация приемов, банкетов, юбилеев.
 47. Расчеты с посетителями и предложение дополнительных услуг.
 48. Последовательность подачи блюд и напитков официантом.
 49. Планирование работы предприятий при обслуживании участников совещаний различного уровня.
 50. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных категорий населения.
 51. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании иностранных туристов.
 52. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных торжеств.
 53. Порядок приема заказа при обслуживании различных торжеств.
 54. Особенности составления меню при обслуживании торжеств, с присутствием иностранных граждан.

55. Особенности в подготовке к проведению банкетов с участием иностранных граждан.
56. Особенности организации и проведения банкета вне ресторана.

Практико-ориентированные задания

Составить план-меню студенческой столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 800 человек. Количество закусок, первых и вторых блюд составляет около 20 наименований, а коэффициент потребления блюд для студенческой столовой составляет 2,5.

Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 70 порций супа картофельного с кальмарами, если в ноябре картофель имеет не 30% отходов, а на 5% больше. Масса картофеля нетто на 1 порцию составляет 150г, а брутто 250г.

Определить общую площадь горячего цеха, если под оборудованием занято 18,5м², а ширина проходов составляет 1,8м². Коэффициент использования площади горячего цеха составляет 0,3.

Общая продолжительность рабочего времени затраченного на изготовление кекса столичного, составила 10500с, подготовительно-заключительное время – 550с, время на обслуживание рабочего места 500с, время на отдых и личные надобности кондитера 550с. оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 26,51с. Определить нору выработки.

Определить расчет производственных помещений по норме площади на одного работающего, если количество работников в холодном цехе составляет 2 человека, норма площади холодного цеха на одного работающего составляет 8м², а для заготовочных цехов 4м².

Вопросы к контрольной работе

1. Организационно-правовые формы предприятий.
 2. Порядок создания и особенности организации малых предприятий питания.
- Государственное регулирование малых предприятий.
3. Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.
 4. Специализация предприятий питания, их преимущества.
 5. Характеристика заготовочных предприятий.
 6. Ресторан, как тип предприятия питания.
 7. Разновидности столовых, их характеристика.
 8. Кафе, закусочные, бары, их характеристика.
 9. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
 10. Основные направления автоматизации и компьютеризации в предприятиях питания.
 11. Формирование системы договорных отношений с поставщиками и автотранспортными предприятиями.
 12. Организация продовольственного обеспечения.
 13. Организация материально-технического обеспечения.
 14. Формы товародвижения и способы доставки сырья, п/ф и средств МТО в предприятия питания.
 15. Организация складского и тарного хозяйства.
 16. Производственный процесс и принципы его организации.
 17. Производственный цикл, мероприятия по сокращению его длительности.
 18. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
- Использование ЭВМ и экономико-математического моделирования в ОПП.
19. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса.
 20. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из птицы.
 21. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.
 22. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.
 23. Организация трудовых и производственных процессов в кондитерском цехе.

24. Организация трудовых и производственных процессов в кулинарном цехе.
25. Организация вспомогательных цехов и служб (мочных, хлебозерки, сервизной).
26. Классификация и характеристика организационных форм обслуживания на предприятиях общественного питания.
27. Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Правила оказания услуг.
28. Организация питания и обслуживания потребителей на производственных предприятиях.
29. Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений.
30. Организация питания и обслуживания учащихся общеобразовательных школ, СПТУ, колледжей.
31. Особенности организации диетического питания.
32. Характеристики и виды меню. Требования к составлению меню.
33. Структурирование карты вин, гармонизация ее с меню.
34. Организация обслуживания гостей в ресторанах.
35. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
36. Особенности организации обслуживания туристов.
37. Организационные основы управления персоналом.
38. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
39. Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала ресторана.
40. Классификация, характеристика баров.
41. Снабжение предприятий сырьем, полуфабрикатами, инвентарем и пр.
42. Характеристика и особенности децентрализованной и централизованной доставки товара.
43. Составление акта приемки товара по качеству или его несоответствия медико-биологическим требованиям (недоброкачественный товар).
44. Характеристика предприятий с полным технологическим циклом.
45. Оформление специализированных предприятий.
46. Организация приемов, банкетов, юбилеев.
47. Расчеты с посетителями и предложение дополнительных услуг.
48. Последовательность подачи блюд и напитков официантом.
49. Планирование работы предприятий при обслуживании участников совещаний различного уровня.
50. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных категорий населения.
51. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании иностранных туристов.
52. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных торжеств.
53. Порядок приема заказа при обслуживании различных торжеств.
54. Особенности составления меню при обслуживании торжеств, с присутствием иностранных граждан.
55. Особенности в подготовке к проведению банкетов с участием иностранных граждан.
56. Особенности организации и проведения банкета вне ресторана.

Практико-ориентированные задания

Составить план-меню студенческой столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 800 человек. Количество закусок, первых и вторых блюд составляет около 20 наименований, а коэффициент потребления блюд для студенческой столовой составляет 2,5.

Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 70 порций супа картофельного с кальмарами, если в ноябре картофель имеет не 30% отходов, а на 5% больше. Масса картофеля нетто на 1 порцию составляет 150г, а брутто 250г.

Определить общую площадь горячего цеха, если под оборудованием занято 18,5м², а ширина проходов составляет 1,8м². Коэффициент использования площади горячего цеха составляет 0,3.

Общая продолжительность рабочего времени затраченного на изготовление кекса

столичного, составила 10500с, подготовительно-заключительное время – 550с, время на обслуживание рабочего места 500с, время на отдых и личные надобности кондитера 550с. оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 26,51с. Определить норму выработки.

Определить расчет производственных помещений по норме площади на одного работающего, если количество работников в холодном цехе составляет 2 человека, норма площади холодного цеха на одного работающего составляет 8м², а для заготовочных цехов 4м².

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Трубина И. А., Скорбина Е. А. Технология производства продукции общественного питания: учеб. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2022. - 3,68 МБ

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	https://www.dpprom.ru/?ysclid=mpck6e08v7917599978

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, лабораторные занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Лабораторные занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки. Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение лабораторных и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты очной формы обучения должны:

- изучить материал лекционных и лабораторных занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить рефераты;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и лабораторных занятий для студентов очной формы является обязательным. Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских, региональных и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий. Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные лабораторные занятия отрабатываются в виде устной защиты лабораторного занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течении семестра проводится в форме устных опросов на лабораторных занятиях, выполнения контрольных работ, практико-ориентированных и творческих заданий курсу дисциплины.

Самостоятельная работа является важнейшим элементом учебного процесса, так как это один из основных методов освоения учебных дисциплин и овладения навыками профессиональной деятельности.

Лекции, лабораторные занятия и промежуточная аттестация являются важными этапами подготовки к зачету, поскольку позволяют студенту оценить уровень собственных знаний и своевременно восполнить имеющиеся пробелы. В этой связи необходимо для подготовки к зачету первоначально прочитать лекционный материал, выполнить практические задания, самостоятельно выполнить предложенные задания.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ доц. КТПИПСП, кбн Скорбина Елена
Александровна

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСП, ктн Омаров Руслан Сафербекович

Рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____