

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания*

Направленность *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

**Кострома
2023**

Рабочая программа дисциплины «*Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1332 от 12.11.2015 г.;
- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело, год начала подготовки 2017, 2018, *2019*

Разработал: _____  Жемчужная Е.Е. Преподаватель КТЭК

Рецензент: _____  Чернова Д.А. Преподаватель КТЭК

СОГЛАСОВАНО:

Директор института дизайна и технологий
_____  Борисова Е.Н., к.т.н., доцент

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

_____  Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

_____  Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 9 от 15.05.2019г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров


Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

для набора 2017, 2018, 2019, 2020 гг

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

формирование у студентов знаний, умений и навыков по организации деятельности предприятия общественного питания и обеспечению успешности его функционирования

Задачи дисциплины:

- дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
- ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия; – обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
- обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков саморазвития;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- классификацию и характеристику предприятий общественного питания;
- теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;
- виды услуг общественного питания и требования и предъявляемые к ним требования

уметь:

- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нормативной документации
- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятием

владеть:

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
- основными методами организации и управления предприятиями общественного питания

освоить компетенции:

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-4 – готовностью 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

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские

качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку Б.1 к дисциплинам базовой части учебного плана. Изучается в 4 -7 семестрах обучения.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: Стандартизация, метрология и средства измерения ,химия, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, товароведение продовольственных товаров

Основой для изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания », служат знания, приобретенные студентами при изучении смежных дисциплин и ряда смежных технических и специальных

4. Объем дисциплины (модуля)

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Для очной формы обучения

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		4	5	6	7
Общая трудоемкость в зачетных единицах	11	3	2	3	3
Общая трудоемкость в часах	396	108	72	108	108
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	194	48	68	50	28
Лекции	80	16	34	16	14
Практические занятия	16	16			
Лабораторные занятия	98	16	34	34	14
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	159,9+36	59,75	3,75	19,65+36	76,75
ИКР	6,1	0,25	0,25	2,35	3,25
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Зачет	Экзамен	Зачет, курсовая работа

4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
		4	5	6	7
Лекции	80	16	34	16	14
Практические занятия	16	16			
Лабораторные занятия	98	16	34	34	14
Консультации	2			2	
Зачет/зачеты	0,75	0,25	0,25		0,25
Экзамен/экзамены	0,35	-	-	0,35	
Курсовые работы	-				
Курсовые проекты	3				3
Всего	200,1	48,25	68,25	52,35	31,25

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы,	Всего	Семестр					
		5	6	7	8	9	
Общая трудоемкость в зачетных единицах	11	3	2	2	2	2	
Общая трудоемкость в часах	396	108	72	72	72	72	
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	56	14	12	12	14	4	
Лекции	26	8	6	6	6		
Практические занятия	6				2	4	
Лабораторные занятия	24	6	6	6	6		
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	305,8+26	89,75+4	48,65+9	55,75+4	46,65+9	65	
ИКР	8,2	0,25	2,35	0,25	2,35	3	
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Экзамен	Зачет	Экзамен	Курсовая работа	

4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Всего	Семестр					
		5	6	7	8	9	
Лекции	26	8	6	6	6		
Практические занятия	6				2	4	
Лабораторные занятия	24	6	6	6	6		
Консультации	4		2		2		
Зачет/зачеты	0,5	0,25		0,25			
Экзамен/экзамены	0,7		0,35		0,35		
Курсовые работы	3					3	
Курсовые проекты							
Всего	64,2	14,25	14,35	12,25	16,35	7	

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план учебной дисциплины

очная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 4						
	Раздел 1. Организация производства в предприятиях общественного питания					
	Тема 1. Введение. Основные термины и определения.	16	2	2	2	10
	Тема 2. Организация снабжения предприятий обще-	20	2	2	2	14

	<i>ственного питания.</i>					
	Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства	16	2	2	2	10
	Тема 4. Организация материально-технической базы предприятия.	16	2	2	2	10
	Тема 5. Организация производства продукции общественного питания.	17	2	2	2	10
	Тема 6. Организация работы производственных цехов предприятий питания.	17	2	2	2	10
	Тема 7. Организация работы вспомогательных служб.	16	2	2	2	10
	Тема 8. Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания.	16	2	2	2	10
	Подготовка к зачету	10				10
	Итого	144	16	16	16	60
Семестр 5						
	Тема 9. Научная организация и нормирование труда.	9	4		5	
	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.					
	Тема 1. Основы организации обслуживания.	9	2		5	2
	Тема 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП.	12	2		8	2
	Тема 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	14	4		8	2
	Тема 4. Материальное обеспечение процесса обслуживания.	18	6		10	2
	Подготовка к зачету	10				10
	Итого	72	16		34	22
Семестр 6						
	Тема 5. Основные этапы процесса обслуживания посетителей.	23	3		10	4
	Тема 6. Приемы и банкеты.	29	4		16	4
	Тема 7. Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания.	17	4		4	4
	Тема 8. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания	19	3		6	4
	Подготовка к курсовому проекту	20				20
	Подготовка к экзамену	36				36
	Итого	144	14		30	28+36
Семестр 7						
	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	36			14	22
	Подготовка к зачету					36
	Итого	72				76,75

заочная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего	Аудиторные	Самостоят
---	------------------------	-------	------------	-----------

		час	Лекц.	Практ.	Лаб.	ельная работа
Семестр 5						
	Раздел 1. Организация производства в предприятиях общественного питания					
	<i>Тема 1. Введение. Основные термины и определения.</i>	12	1		2	9
	<i>Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.</i>	10	1			9
	<i>Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства</i>	10	1			9
	<i>Тема 4. Организация материально-технической базы предприятия.</i>	10	1			9
	<i>Тема 5. Организация производства продукции общественного питания.</i>	13	2		2	9
	<i>Тема 6. Организация работы производственных цехов предприятий питания.</i>	13	2		2	9
	Подготовка к зачету	4				4
	Итого	108	8		6	90+4
Семестр 6						
	<i>Тема 7. Организация работы вспомогательных служб.</i>	11	1			10
	<i>Тема 8. Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания.</i>	13	1		2	10
	<i>Тема 9. Научная организация и нормирование труда.</i>	11	1			10
	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.					
	<i>Тема 1. Основы организации обслуживания.</i>	13	1		2	10
	<i>Тема 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП.</i>	15	2		2	11
	Подготовка к экзамену	9				9
	Итого	72	6		6	51+9
Семестр 7						
	<i>Тема 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.</i>	17	1		2	13
	<i>Тема 4. Материальное обеспечение процесса обслуживания.</i>	17	2		1	13
	<i>Тема 5. Основные этапы процесса обслуживания посетителей.</i>	17	1		2	13
	<i>Тема 6. Приемы и банкеты.</i>	19	2		1	15
	Подготовка к зачету	4				4
	Итого	72	6		6	56+4
Семестр 8						
	<i>Тема 7. Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания.</i>	16	2	1	2	10
	<i>Тема 8. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания</i>	20	4	1	4	10

	Подготовка к курсовому проекту	27				27
	Подготовка к экзамену	9				9
	Итого	72	6	2	6	49+9
	Семестр 9					
	<i>Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания.</i>	69		4		65
	Подготовка к курсовому	3				3
	Итого	72		4		65

5.2. Содержание

Раздел 1. Организация производства в предприятиях общественного питания	
1.1	<p>Тема 1. Введение. Основные термины и определения. Основы организации работы предприятий общественного питания. Задачи общественного питания. Государственное регулирование деятельностью предприятий питания. Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Требования к предприятиям ОП. Состав помещений предприятий ОП. Планировочные решения различных типов предприятий ОП</p>
1.2.	<p>Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация товароснабжения предприятий общественного питания. Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов</p>
1.3	<p>Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования. Классификация тары и тарооборот.</p>
1.4	<p>Тема 4. Организация материально-технической базы предприятия. Задачи, основные требования к материально-техническому снабжению предприятий общественного питания. Метрологический и санитарный контроль на предприятиях отрасли. Организация снабжения предприятий ОП сырьем и товарами.</p>
1.5	<p>Тема 5. Организация производства продукции общественного питания. Сущность и содержание организации производства. Оперативное производственное планирование и регулирование производства. Организация контроля качества кулинарной продукции. Производственная программа предприятия. План-меню. Виды меню – традиции и инновации. Разработка ассортимента предприятия по видам меню. Правила расчета и разработка производственной программы предприятия. Составление сырьевой ведомости.</p>
1.6	<p>Тема 6. Организация работы производственных цехов предприятий питания. Определения: цех, технологическая линия, рабочее место. Классификация цехов предприятий ОП различных типов. Заготовочные и доготовочные цехи. Их характеристика. Овощной цех на предприятии с полным циклом производства. Мясо-рыбный цех. Горячий цех. Холодный цех. Специализированные цехи. Выпуск кондитерских изделий. Производственные программы цехов, правила разработки. Оснащение заготовочных, доготовочных и специализированных цехов. Расчет площадей цехов по спецификации оборудования и численности производственного персонала.</p>
1.7	<p>Тема 7. Организация работы вспомогательных служб.</p>

	<p>Состав вспомогательных служб. Организация работы моечной кухонной, столовой посуды, инвентаря и тары. Организация работы хлеборезки и сервизной.</p> <p>Линии раздачи кулинарной продукции и их виды.</p>
1.8	<p>Тема 8. Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания.</p> <p>Технологические карты, ТТК, правила их оформления. Акты проработки блюд собственного производства. Расчеты пищевой и энергетической ценности блюд. Требования к качеству и критерии оценки качества кулинарной продукции при проведении бракеража.</p>
1.9.	<p>Тема 9. Научная организация и нормирование труда.</p> <p>Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда.</p> <p>Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда.</p> <p>Режим труда и отдыха. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода персонала на работу и их виды. Расчеты численности производственного персонала при выполнении производственной программы.</p>
	<p>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</p>
2.1	<p>Тема 1. Основы организации обслуживания. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Этапы организации обслуживания. Оценка деятельности обслуживающего персонала. Услуги предприятий общественного питания, требования к ним. Требования к составлению меню и структурирование карты вин.</p>
2.2	<p>Тема 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП.</p> <p>Понятие услуги и качества услуг. Классификация и характеристика услуг. Факторы, влияющие на развитие услуг предприятий общественного питания.</p> <p>Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов. Факторы, влияющие на уровень обслуживания.</p> <p>Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от типа и обслуживаемого контингента. Прогрессивные формы и современные технологии обслуживания.</p>
2.3	<p>Тема 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.</p> <p>Средства информации на предприятиях общественного питания.</p> <p>Меню, виды и назначение. Характеристика меню различных видов. Требования к составлению и оформлению меню. Электронное меню. Карта вин, коктейльная карта, порядок оформления. Реклама как один из факторов стратегии обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>Технология продвижения услуг питания. Использование возможностей Интернета для рекламы, продвижения услуг питания, специальных форм обслуживания.</p>
2.4	<p>Тема 4. Материальное обеспечение процесса обслуживания.</p> <p>Виды и назначение помещений для посетителей. Особенности и основные требования к освещению, вентиляции, факторы комфортности. Стили оформления, современный интерьер предприятий общественного питания, оснащение залов.</p> <p>Характеристика и классификация столовой посуды и приборов, столового белья. Идентификация ассортимента предметов сервировки.</p> <p>Нормы оснащения предприятий общественного питания столовой посудой, приборами</p>
2.5	<p>Тема 5. Основные этапы процесса обслуживания посетителей.</p> <p>Подготовка помещений для посетителей к обслуживанию: уборка, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, посуды, приборов специй.</p> <p>Порядок и виды сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. Основные приемы складывания полотняных салфеток.</p>

	<p>Встреча и размещение гостей, прием заказа. Стандарты обслуживания. Основные способы подачи блюд: французский, русский, английский и американский. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых блюд, десерта, горячих, холодных и алкогольных напитков. Расчет с посетителями.</p>
2.6	<p>Тема 6. Приемы и банкеты. Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях общественного питания. Подготовка к проведению банкета, разработка меню и плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними. Характеристика видов банкетов: банкет за столом с полным обслуживанием официантами; банкет с частичным обслуживанием официантами; банкет «Фуршет»; банкет-коктейль, банкет-чай; комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания. Виды дипломатических приемов, протокол.</p>
2.7	<p>Тема 7. Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания. Особенности организации питания и обслуживания туристов. Требования к предприятиям общественного питания для обслуживания туристов. Прогрессивные формы и методы обслуживания. Организация питания в гостинице. Специальные формы обслуживания. Обслуживание участников слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др. Служба Room Service. Организация питания и обслуживания на транспорте. Бортовое питание. Организация услуг кейтеринга предприятиями общественного питания. Назначение, виды, особенности организации работы персонала при оказании услуг кейтеринга.</p>
2.8	<p>Тема 8. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания Роль и функции метрдотеля в организации работы залов. Подготовка персонала к работе, проведение производственных совещаний, тренингов. Организация музыкального обслуживания и концертных программ, шоу. Требования к официанту, бармену, сомелье, бариста, персоналу сервис-бара. Культура обслуживания и правила этикета.</p>

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

очная форма

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
Семестр 4					
1.	Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания	1. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского и тарного хозяйства. Организация материально-технической базы предприятия. Организация производства продукции общественного питания. Организация работы производственных цехов предприятий питания. Организация работы вспомогательных служб.	84	1-6	Письменный опрос, защита практических работ Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ
	Подготовка к зачету		10		Зачет
5 семестр					
3	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Нормирование труда. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	8	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Подготовка к зачету		10		Зачет
6 семестр					
4	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Основные этапы процесса обслуживания посетителей. Приемы и банкеты. Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания	16	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	курсовой проект		20		
	Подготовка к экзамену		36		экзамен
7 семестр					
5	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	2. Организация материально-технической базы предприятия. Организация производства продукции общественного питания. Организация работы производственных цехов предприятий питания. Организация работы вспомогательных служб.	22	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Подготовка к экзамену		36		экзамен

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
Семестр 5					
1.	Раздел 1. Организация производства в предприятиях общественного питания	1. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского и тарного хозяйства. Организация материально-технической базы предприятия.	54	1-6	Письменный опрос, защита практических работ Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ
	Подготовка к зачету		4		Зачет
6 семестр					
3	Раздел 1. Организация производства в предприятиях общественного питания	Организация производства продукции общественного питания. Организация работы производственных цехов предприятий питания. Организация работы вспомогательных служб.	51	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Подготовка к экзамену		9		экзамен
7 семестр					
4	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Нормирование труда. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	54	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Подготовка к зачету		4		Зачет
8 семестр					
	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Основные этапы процесса обслуживания посетителей. Приемы и банкеты. Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания	20		Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	курсовой проект		27		
	Подготовка к экзамену		9		экзамен
9 семестр					
	Раздел 2. Организация обслуживания на	2. Приемы и банкеты. Особенности организации обслуживания различного	123		Контрольная работа, защита лабораторных

	предприятиях общественного питания	контингента потребителей на предприятиях индустрии питания.			работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Подготовка к экзамену		9		экзамен

6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Студент обязан посещать практические занятия и выполнять рекомендуемые задания преподавателя. Самостоятельная работа студентов складывается из изучения материалов практической работе по вопросам и заданиям, выданным преподавателем. Систематическая подготовка к практическим работам обеспечит приобретение глубоких знаний и хороших навыков работы с продуктами и сырьем, что позволит получить положительные оценки по результатам зачетов и легко реализовывать свои творческие проекты в рамках последующих учебных курсов.

Отчеты по практическим работам рекомендуется выполнять в одной тетради, что позволяет знать ошибки и концентрировать информацию по предмету. Защита практической работы будет основываться на результатах контрольного опроса и оценки качества выполненного блюда или нормативной документации общественного питания. Допуск студента к следующей работе возможен при положительной оценке по опросу и защите предыдущей практической работы.

Зачет по дисциплине по семестрам имеет накопительный характер для чего необходимо сдать в срок все виды текущего контроля, выполнить контрольную работу в полном объеме.

6.2. Тематика и задания для практических занятий (примерная)

Выполнение разделов практической работы №1: «Ознакомление с нормативными документами (законами, постановлениями, правовыми актами РФ и г. Москвы, санитарными правилами и нормами, профессиональными стандартами) действующих в сфере общественного питания».

Выполнение разделов практической работы №2: «Изучение ассортимента профессиональной посуды, столовых приборов, текстиля, различных аксессуаров».

Выполнение разделов практической работы №3: «Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане (деловая игра)».

Выполнение разделов практической работы №4: «Оформление и сервировка стола».

Выполнение разделов практической работы №5: «Профессиональная этика и эстетика в обслуживании, просмотр видеосеминара «Безупречный официант».

Выполнение разделов практической работы №6: «Ознакомление по каталогам и наглядному раздаточному материалу с механическим, холодильным, тепловым и торговым оборудованием для различных цехов предприятий общественного питания».

6.3. Тематика для лабораторных занятий (примерная)

1: «Ознакомление с договором по поставкам продукции общественного питания»

2: «Ознакомление с товаротранспортной накладной и её заполнение по пунктам.»

3: « Составление ассортиментного меню для ресторана высшей категории»

4: « Составление меню для торгового зала и винной карты».

5: « Изучение графика работы персонала и его составление».

6: «Составление меню для выездного обслуживания (кейтеринг).»

7 Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой.

- 8:Оопределение численности работников производства с учетом производственной программы.
- 9 Разработка структуры производства конкретного предприятия, составление схемы взаимосвязи производственных помещений.
- 10: Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов.
- 11: Расчет потребности сырья и продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделия в соответствии с производственной программой.

6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов) (примерные)

- 1 Организация работы кафе на 75 (50, 30 и 25) мест
- 2 Организация работы кафе-молодежное на 50 (40) мест
- 3 Организация работы детского кафе на 50 (40, 30 25) мест
- 4 Организация работы кафе-мороженое на 75 (50, 40, 30 и 25) мест
- 5 Организация работы кафе-кондитерское на 50 (40, 30) мест
- 6 Организация работы закусочной общего типа
- 7 Организация работы специализированных закусочных (пиццерии, шашлычные, пельменные, пирожковые, сосисочные, блинные и др.)
- 8 Организация работы баров 1 класса (высшего, люкс), (пивных, молочных, винных, коктейль-баров, гриль-баров) на 50, 40, 30 и 25 мест
- 9 Организация работы столовой при производственном предприятии. Организация производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе (по заданию преподавателя)
- 10 Организация работы столовой при высшем учебном заведении на 50, 75, 100, 150 мест с дополнительной реализацией 40%,50%,30% производства готовой продукции в холодном (горячем) цехе, производство полуфабрикатов в заготовочных цехах.
- 11 Организация работы школьной столовой на 75, 100 мест.
- 12 Организация работы диетической на 75, 100 мест
- 13 Организация работы мясного (рыбного, птице- гольевого, овощного) цеха в крупных заготовочных предприятиях в зависимости от объема сырья.
- 14 Организация работы кондитерского (пирожкового, кулинарного) цеха в зависимости от объема выпускаемой продукции

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

	Основная	
1	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование).	http://znanium.com/catalog/product/752579
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Ма-	http://znanium.com/catalog/product/389895

	гистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6	
	Дополнительная	
3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7	http://znanium.com/catalog/product/512131
4	Крюков, Р.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Р.В. Крюков. - Москва : А-Приор, 2009. - 107 с. - (Конспект лекций. В помощь студенту). - ISBN 978-5-384-00194-2 ; То же [Электронный ресурс].	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56369
5	Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007
	Учебно-методическая	
6	Денисенко Т. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании: метод. указания к выполнению курсового проекта / Т. А. Денисенко, Е. Е. Жемчужная. – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2017. – 18 с.	ЭБ

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

Информационно-образовательные ресурсы:

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL:<http://vsegost.com/>

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл – 404 - учебная аудитория для проведе-	Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (по-

<p>ния занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	<p>ставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441</p>
<p>Гл-406 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 32 студента); стол, стул для преподавателя; доска. Портативное видеопрезентационное оборудование: НоутбукLenovoIdeaPadB5070 Blak 59435830 (IntelCorei7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/ DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/); ПроекторAserP-seriesв комплекте с экраномELITESCREENS и кабелем VGAKonoosHD 15M/15MPro (20.0 м) для подключения+комплектколонок VENSPS-70.</p>	
<p>Гл – 208 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 36 студентов); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	
<p>Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)</p>	<p>Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединенными локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.</p>	<p>АИБС МаркSQL - 3шт. Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441</p>
<p>Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.</p>	<p>Специальное лицензионное ПО не требуется</p>