

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
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 высшего образования – бакалавриат, по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России № 1047 от 17.08.2020 г.;

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Маринко Елена Александровна, доцент кафедры ДТМиЭПТ

Рецензенты: Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры ДТМиЭПТ, к.т.н.

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

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

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 дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

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 современных условиях рыночных отношений;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по организации предприятия общественного питания;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
- овладение методическими инструментами организации производственных процессов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

ОСВОИТЬ КОМПЕТЕНЦИИ:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции	ИД 1-ОПК-5 Знать современные направления организации обслуживания и производства продукции питания ИД 3-ОПК-5 Уметь контролировать качество процесса обслуживания на предприятиях общественного питания

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 и контролировать качество процесса производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- выбирать и применять рациональные формы и методы организации и управления процессами труда, с оценкой их экономической эффективности;
- осуществлять организацию, планирование и координацию деятельности ресторана;
- обеспечить высокий уровень эффективности производства, внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;
- контролировать рациональное использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, проводить оценку результатов производственной деятельности и качества обслуживания клиентов.

ВЛАДЕТЬ:

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов;
- готовностью изучения передового зарубежного и отечественного опыта организации общественного питания и обслуживания посетителей;
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятиях общественного питания;

- основными методами организации и управления предприятиями общественного питания;
- навыками расчета эффективности применения прогрессивных форм организации и материального стимулирования труда.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления для очной и заочной форм обучения в 4-7 семестрах и 5-8 семестрах, соответственно.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных и осваиваемых дисциплинах: Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания, Управление и контроль качеством, Проектирование предприятий общественного питания.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения: дисциплин «Проектирование предприятий общественного питания», «Методология внедрения принципов ХАССП на предприятии общественного питания», «Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции», для выполнения курсового проекта и работ по проектной деятельности, для качественного написания выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.

4. Объем дисциплины

для очной формы обучения

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

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:	158	48	32	50	28
Лекции	62	16	16	16	14
Практические занятия	16	16			
Лабораторные занятия	80	16	16	34	14
Практическая подготовка					
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	195,9+36	59,75	39,75	19,65+36	76,75
ИКР	6,1	0,25	0,25	2,35	3,25
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Зачет	Экзамен	Зачет

4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
		4	5	6	7
Лекции	62	16	16	16	14

Практические занятия	16	16			
Лабораторные занятия	80	16	16	34	14
Консультации	2			2	
Зачет/зачеты	0,75	0,25	0,25		0,25
Экзамен/экзамены	0,35	-	-	0,35	
Курсовые работы	3				3
Курсовые проекты					
Практическая подготовка					
Всего	164,1	48,25	32,25	52,35	31,25

для заочной формы обучения

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
Общая трудоемкость в зачетных единицах	11	3	3	2	3
Общая трудоемкость в часах	396	36+72	108	72	108
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	46	14	12	10	10
Лекции	22	2+6	6	4	4
Практические занятия					
Лабораторные занятия	24	6	6	6	6
Практическая подготовка					
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	321+20,8	34+55,75+4	84,65+9	50,65+9	90,75+4
ИКР	8,2	0,25	2,35	2,35	3,25
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Экзамен	Экзамен	Зачет

4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
		5	6	7	8
Лекции	22	8	6	4	4
Практические занятия					
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					
Практическая подготовка					
Всего	54,2	14,25	14,35	12,35	13,25

**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 занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 4						
	Раздел 1. Организация производства в предприятиях общественного питания					
	Тема 1. Введение. Основные термины и определения.	22	4	4	4	10
	Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.	27	4	4	4	15
	Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства	27	4	4	4	15
	Тема 4. Организация материально-технической базы предприятия.	27	4	4	4	15
	Подготовка к зачету	4,75				4,75
	Итого за семестр	107,75	16	16	16	59,75
	ИКР	0,25				
	Всего	108				
Семестр 5						
	Тема 5. Организация производства продукции общественного питания.	9	2		2	5
	Тема 6. Организация работы производственных цехов предприятий питания.	13	2		4	7
	Тема 7. Организация работы вспомогательных служб.	15	4		4	7
	Тема 8. Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания.	15	4		4	7
	Тема 9. Научная организация и нормирование труда.	13	4		2	7
	Подготовка к зачету	4,75				4,75
	Итого за семестр	71,75	16		16	39,75
	ИКР	0,25				
	Всего	72				
Семестр 6						
	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.					
	Тема 1. Основы организации обслуживания.	6	2		2	2
	Тема 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП.	9	2		4	3
	Тема 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	9	2		4	3
	Тема 4. Материальное обеспечение процесса обслуживания.	9	2		4	3
	Тема 5. Основные этапы процесса обслуживания посетителей.	14	4		6	4
	Тема 6. Приемы и банкеты.	22,65	4		14	4,65

	Итого за семестр	69,65	16		34	19,65
	Подготовка к экзамену	36				36
	ИКР	2,35				
	Всего	108				
Семестр 7						
	Тема 7. Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания.	50	10		10	30
	Тема 8. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания	28	4		4	20
	Подготовка к зачету	6,75				6,75
	Подготовка к курсовой работе	20				20
	Итого за семестр	104,75	14		14	76,75
	ИКР	3,25				
	Всего	108				

заочная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 5						
	Раздел 1. Организация производства в предприятиях общественного питания					
	Тема 1. Введение. Основные термины и определения.	16,75	2			14,75
	Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания.	29	2		2	25
	Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства	29	2		2	25
	Тема 4. Организация материально-технической базы предприятия.	29	2		2	25
	Итого за семестр	103,75	8		6	89,75
	Подготовка к зачету	4				4
	ИКР	0,25				
	Всего	108				
Семестр 6						
	Тема 5. Организация производства продукции общественного питания.	23	1		2	20
	Тема 6. Организация работы производственных цехов предприятий питания.	24	2		2	20
	Тема 7. Организация работы вспомогательных служб.	21	1			20
	Тема 8. Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания.	23	1		2	20
	Тема 9. Научная организация и нормирование труда.	5,65	1			4,65
	Итого за семестр	96,65	6		6	84,65
	Подготовка к экзамену	9				9
	ИКР	2,35				
	Всего	108				
Семестр 7						
	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.					

	Тема 1. Основы организации обслуживания.	4,15	0,5		3,65
	Тема 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП.	13	1	2	10
	Тема 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	9,5	0,5		9
	Тема 4. Материальное обеспечение процесса обслуживания.	9,5	0,5		9
	Тема 5. Основные этапы процесса обслуживания посетителей.	11,5	0,5	2	9
	Тема 6. Приемы и банкеты.	13	1	2	10
	Итого за семестр	60,65	4	6	50,65
	Подготовка к экзамену	9			9
	ИКР	2,35			
	Всего	72			
Семестр 8					
	Тема 7. Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания.	41	2	4	35
	Тема 8. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания	39	2	2	35
	Подготовка к курсовой работе	20,75			20,75
	Итого за семестр	100,75	4	6	90,75
	Подготовка к зачету	4			4
	ИКР	3,25			
	Всего	108			

5.2. Содержание

	Раздел 1. Организация производства в предприятиях общественного питания
1.1	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
1.2.	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
1.3	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.
1.4	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.
1.5	Тема 5. Организация производства продукции общественного питания.

	<p>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.</p> <p>Разработка ассортимента предприятия по видам меню. Правила расчета и разработка производственной программы предприятия.</p> <p>Составление сырьевой ведомости.</p>
1.6	<p>Тема 6. Организация работы производственных цехов предприятий питания.</p> <p>Определения: цех, технологическая линия, рабочее место. Классификация цехов предприятий ОП различных типов.</p> <p>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.</p> <p>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</p>

	рекламы, продвижения услуг питания, специальных форм обслуживания.
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. 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.</p> <p>Основные способы подачи блюд: французский, русский, английский и американский.</p> <p>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.</p> <p>Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях общественного питания.</p> <p>Подготовка к проведению банкета, разработка меню и плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Организация питания и обслуживания на транспорте. Бортовое питание.</p> <p>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</p> <p>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 обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
Семестр 4					
1.	Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания	Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского и тарного хозяйства. Организация материально-технической базы предприятия.	55	1-6	Письменный опрос, защита практических работ Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ
	Подготовка к зачету		4,75		Зачет
	Итого		59,75		
5 семестр					
2	Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания	Организация производства продукции общественного питания. Организация работы производственных цехов предприятий питания. Организация работы вспомогательных служб.	35	1-6	Письменный опрос, защита практических работ Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ
	Подготовка к зачету		4,75		Зачет
	Итого		39,75		
6 семестр					
3	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Нормирование труда. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Основные этапы процесса обслуживания посетителей. Приемы и банкеты.	19,65	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Итого		19,65		
	Подготовка к экзамену		36		экзамен
7 семестр					
4	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания	50	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Подготовка к зачету		6,75		зачет

	Подготовка к курсовой работе		20		
	Итого		76,75		

заочная форма обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
Семестр 5					
1.	Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания	Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского и тарного хозяйства. Организация материально-технической базы предприятия.	89,75	1-6	Письменный опрос, защита практических работ Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ
	Итого		89,75		
	Подготовка к зачету		4		зачет
6 семестр					
2	Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания	Организация производства продукции общественного питания. Организация работы производственных цехов предприятий питания. Организация работы вспомогательных служб.	84,65	1-6	Письменный опрос, защита практических работ Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ
	Итого		84,65		
	Подготовка к экзамену		9		экзамен
7 семестр					
3	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Нормирование труда. Методы и формы обслуживания на предприятиях ОП. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Основные этапы процесса обслуживания посетителей. Приемы и банкеты.	50,63	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Итого		50,63		
	Подготовка к экзамену		9		экзамен
8 семестр					
4	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Особенности организации обслуживания различного контингента потребителей на предприятиях индустрии питания. Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях индустрии питания	70	1-6	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Подготовка к		20,75		

	курсовой работе			
	Итого		91	
	Подготовка к зачету		4	зачет

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.

6.3. Тематика и задания для практических занятий (примерная)

1. «Ознакомление с нормативными документами (законами, постановлениями, правовыми актами РФ и г. Москвы, санитарными правилами и нормами, профессиональными стандартами) действующих в сфере общественного питания».
2. «Изучение ассортимента профессиональной посуды, столовых приборов, текстиля, различных аксессуаров».
3. «Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане (деловая игра)».
4. «Оформление и сервировка стола».
5. «Профессиональная этика и эстетика в обслуживании, просмотр видеосеминара «Безупречный официант».
6. «Ознакомление по каталогам и наглядному раздаточному материалу с механическим, холодильным, тепловым и торговым оборудованием для различных цехов предприятий общественного питания».

6.4. 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. Определение 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 изделий в соответствии с производственной программой.

6.5. 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	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Г.М., Т.А. ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2020. - 560 с. - ВО - Бакалавриат.	http://znanium.com/go.php?id=389895
2	Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / А.Т. Васюкова ; Москов-	http://znanium.com/catalog/document?id=358232

	ский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат.	
	Дополнительная	
3	Джум, Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме : учеб. пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. — М. : Магистр : ИНФРАМ, 2019. — 368 с. — (Бакалавриат).	https://znanium.com/catalog/product/994182
4	Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с.	https://e.lanbook.com/book/181586
5	Гойхман, О. Я. Организация и проведение мероприятий : учебное пособие / О. Я. Гойхман. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004998-4. - Текст : электронный.	https://znanium.com/catalog/product/1012937
6	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат).	https://znanium.com/catalog/product/1233293
	Учебно-методическая	
	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 по-	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программ-
------------------------------	---	----------------------------------

мещений и помещений для самостоятельной работы		ного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл – 404 - 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)	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 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик 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
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)	Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 32 студента); стол, стул для преподавателя; доска. 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 VENS SPS-70.	
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)	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.	
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены 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.	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.; ABYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия - 2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется