

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Специальность

*19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Квалификация

*Техник-технолог*

Казань 2019

Рабочая программа по дисциплине «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» (для 2018 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г, № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

*Разработчики:*

*Тагирова Г.Ф.*, преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

**Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

© Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019  
© *Тагирова Г.Ф.*, 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» .....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: .....	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины (по ФГОС):.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания предприятий общественного питания» .....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	14
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22.04.2014 г. №384, и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачами дисциплины является:

- формирование знаний об организационно-правовых формах предприятий общественного питания, особенностях их деятельности, структуры предприятий и производства;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работу основных производственных и вспомогательных помещений;
- организовывать процесс обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий и методов обслуживания.

В результате освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» студент должен:

### **знать**

- особенности организации производства предприятий общественного питания в зависимости от их типа;
- этапы технологического цикла, основные правила организации заготовочных, доготовочных и специализированных цехов,

- технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции;

- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания и общие требования к ним;

- виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;

- правила составления и оформления меню, карты вин;

- виды и характеристика банкетов, особенности сервировки;

- виды и назначения столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания;

- характеристику и методы обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов.

#### **уметь**

- оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;

- организовывать процесс обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий и методов обслуживания.

- организовать рациональное снабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами;

- разрабатывать производственную программу предприятий общественного питания, меню в соответствии с концепцией предприятия.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины (по ФГОС):**

	<b>Очная форма</b>	<b>Заочная форма</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка обучающегося</b>	101	101
обязательная аудиторная учебная нагрузка	68	20
самостоятельная работа обучающегося	33	81

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

*очная форма обучения*

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>101</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
теоретическое обучение	34
практические занятия	34
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>33</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> (6 семестр) – на базе основного общего образования (4 семестр) – на базе среднего общего образования	Экзамен

*заочная форма обучения*

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>101</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>20</b>
теоретическое обучение	10
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>81</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> (3 курс) – на базе основного общего образования	Экзамен

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация обслуживания предприятий общественного питания»

*очная форма обучения*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы организации обслуживания предприятий общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1. Основы организации общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики.		
	Инфраструктура отрасли. Основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли.	4	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Состояние и тенденция развития массового питания за рубежом.		
<b>Тема 1.2. Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, особенности их производственной и торговой деятельности. Классификация, основные типы и классы предприятий, требования к ним.		
	Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение. Принципы размещения предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети общественного питания.	4	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Конспект на тему: «Факторы, влияющие на размещение предприятий. Основные функциональные группы помещений различных предприятий: состав, назначение».		
<b>Тема 1.3. Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Основные направления научной организации труда. Рациональные формы разделения и кооперации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.		
	<b>Практические занятия</b>	4	2
	Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени.		
	Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени.	6	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление конспекта по теме: «Основные требования к созданию оптимальных условий труда».		

	Основные требования к организации рабочих мест.»		
<b>Раздел 2. Методология аудита</b>			
<b>Тема 2.1. Организация материально-технической базы предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Организация материально-технической базы предприятия: транспортное, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарная и метрологическая службы		
<b>Тема 2.2. Организация снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	1
	Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами. Источники снабжения и поставщики продуктов. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения.		
	Содержание договора поставки. Организация снабжения. Выбор поставщика. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика.	6	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки продовольственных товаров.		
Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.			
<b>Тема 2.3. Организация складского, тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение.		
	Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство.	6	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
Составление конспекта по теме: «Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Требования к таре. Организация товарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре».			
<b>Раздел 3. Аудит организации</b>			
<b>Тема 3.1. Оперативное планирование производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.		

	Виды меню, их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства.		
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.		
<b>Тема 3.2. Организация производства продукции: производственного процесса (принципы, формы, методы, типы производства)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место. Структура производства: цеховая и безцеховая.		
	<b>Практические занятия</b>	6	2
	Производственная инфраструктура. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Организация работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.		
<b>Тема 3.3. Организация торгового процесса и изучение микро-спроса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Организация торгового процесса и изучение микро-спроса. Услуги общественного питания и требования к ним. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.		
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	Факторы, определяющие культуру обслуживания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Подготовка домашнего задания по теме.		
<b>Тема 3.4. Формы и методы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Характеристика методов и форм обслуживания. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Организация раздачи, техника и технология подачи блюд, способы расчета с посетителями.		
	<b>Практические занятия</b>	4	2
	Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.		
	Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5	3
Творческий доклад на тему: «Меню, преysкуранты, карты вин. Назначение, состав, использование и оформление».			
<b>Тема 3.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1

<b>Формирование системы обслуживания различных контингентов</b>	Типы раздач, их расчет и подбор в зависимости от обслуживаемого контингента. Организация питания по месту работы и учебы населения. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.		
	<b>Практические занятия</b>		
	Организация и обслуживание туристов и пассажиров различных видов транспорта.	4	2
	Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, игорных домах, казино, на летних площадках.		
<b>Тема 3.6. Организация обслуживания в различных типах предприятий питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Организация обслуживания в столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.п.: организация банкетов, приемов и рекламы предприятий питания.	2	1
	<b>Практические занятия</b>		
	Организация и обслуживание в ресторанах и кафе. Банкеты и приемы, специальные формы обслуживания, кофе-брейк, бизнес-ленч и др., организация их проведения.	4	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Подготовка докладов, сообщений по теме: «Реклама в общественном питании. Организация ее работы».	4	3
Итого часов по дисциплине: 101		34/34/33	

*заочная форма обучения*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы организации обслуживания предприятий общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1. Основы организации общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики.	4	1
	Инфраструктура отрасли. Основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Состояние и тенденция развития массового питания за рубежом.	4	3
<b>Тема 1.2. Типы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1

<b>предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети</b>	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, особенности их производственной и торговой деятельности. Классификация, основные типы и классы предприятий, требования к ним.		
	Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение. Принципы размещения предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети общественного питания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Конспект на тему: «Факторы, влияющие на размещение предприятий. Основные функциональные группы помещений различных предприятий: состав, назначение».	4	3
<b>Тема 1.3. Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основные направления научной организации труда. Рациональные формы разделения и кооперации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.	2	1
	<b>Практические занятия</b>		
	Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени.	4	2
	Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Составление конспекта по теме: «Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Основные требования к организации рабочих мест.»	6	3
<b>Раздел 2. Методология аудита</b>			
<b>Тема 2.1. Организация материально-технической базы предприятия</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Организация материально-технической базы предприятия: транспортное, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарная и метрологическая службы	4	3
<b>Тема 2.2. Организация снабжения</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами. Источники снабжения и поставщики продуктов. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения.	3	3
	Содержание договора поставки. Организация снабжения. Выбор поставщика. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика.		
	<b>Практические занятия</b>		
	Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки продовольственных товаров.	6	2

	Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.		
<b>Тема 2.3. Организация складского, тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	10	3
	Назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение.		
	Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство.		
<b>Раздел 3. Аудит организации</b>			
<b>Тема 3.1. Оперативное планирование производства</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.		
	Виды меню, их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства.		
	Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.	2	
<b>Тема 3.2. Организация производства продукции: производственного процесса (принципы, формы, методы, типы производства)</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3
	Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место. Структура производства: цеховая и безцеховая.		
	Производственная инфраструктура.	6	
	Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Организация работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.		
<b>Тема 3.3. Организация торгового процесса и изучение микро-спроса</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Организация торгового процесса и изучение микро-спроса. Услуги общественного питания и требования к ним. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.		
	Факторы, определяющие культуру обслуживания.	4	
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	7	3

<b>Формы и методы обслуживания</b>	Характеристика методов и форм обслуживания. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Организация раздач, техника и технология подачи блюд, способы расчета с посетителями.		
	Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.	4	
	Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.	2	
<b>Тема 3.5. Формирование системы обслуживания различных контингентов</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3
	Типы раздач, их расчет и подбор в зависимости от обслуживаемого контингента. Организация питания по месту работы и учебы населения. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.	2	
	Организация и обслуживание туристов и пассажиров различных видов транспорта.	4	
	Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, игорных домах, казино, на летних площадках.		
<b>Тема 3.6. Организация обслуживания в различных типах предприятий питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3
	Организация обслуживания в столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.п.: организация банкетов, приемов и рекламы предприятий питания.	6	
	Организация и обслуживание в ресторанах и кафе. Банкеты и приемы, специальные формы обслуживания, кофе-брейк, бизнес-ленч и др., организация их проведения.	4	
Итого часов по дисциплине: 101		10/10/81	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебная дисциплина реализуется в кабинете *организации коммерческой деятельности и логистики.*

*Оборудование учебного кабинета:*

Стандартная учебная мебель:

Стол преподавателя;

Столы аудиторные двухместные;

Стул;

Стулья ученические;

Доска аудиторная;

Кафедра.

*Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:*

Стенд «Покупатель или производитель»;

Стенд «Общая структура логистической цепи».

*Оборудование, технические средства обучения:*

Переносное мультимедийное оборудование.

*Программное обеспечение:*

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Консультант + версия проф.

3. Система тестирования INDIGO.

4. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Нормативная литература**

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

3. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

4. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

5. Гражданский Кодекс Российской Федерации. Часть первая. Федеральный закон от 30 ноября 1994 г. № 51-ФЗ. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

6. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» в ред. Федеральных законов от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ и 17 декабря 1999 г. № 212-ФЗ. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

7. Закон Российской Федерации «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации» в ред. Федеральных законов от 11 июля 1997 г. N 97-ФЗ и от 28 апреля 2000 N 54-ФЗ. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

8. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

9. Федеральный закон “О лицензировании отдельных видов деятельности от 08.08.2001 г. N 128-ФЗ. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

10. Федеральный закон от 13.03.2006 г. №38-ФЗ «О рекламе». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.

#### **Основная литература:**

1. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/978346>

2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>

#### **Дополнительная литература:**

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения: умения, знания и компетенции	Форма контроля и оценивания
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь</b>	
оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен
организовывать процесс обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий и методов обслуживания;	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен
организовать рациональное снабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами;	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен
разрабатывать производственную программу предприятий общественного питания, меню в соответствии с концепцией предприятия. классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания и общие требования к ним;	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать</b>	
особенности организации производства предприятий общественного питания в зависимости от их типа;	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен
этапы технологического цикла, основные правила организации заготовочных, доготовочных и специализированных цехов,	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен
технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции;	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен
классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания и общие требования к ним;	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен

виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен
правила составления и оформления меню, карты вин;	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен
виды и характеристика банкетов, особенности сервировки;	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен
виды и назначения столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания;	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен
характеристику и методы обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов.	Устный опрос, самостоятельная работа, презентация, реферат, контрольная работа Экзамен