

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 20.09.2021 08:12:50  
Уникальный программный идентификатор:  
24f866be2aca16484036a8cb3c509e9531e6056

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

**Одобрена**

на заседании кафедры

11.12.2020 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

**Утверждена**

Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования

20 января 2021 г.

протокол № 6

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2021
Разработана:	
Ст. преподаватель	
Мекерова Ольга Валерьевна	
Профессор, д.т.н.	
Чугунова Ольга Викторовна	

Екатеринбург  
2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>9</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>10</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>18</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>19</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>20</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Закрепление навыков разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 7						
	36	4	4	0	32	1
Семестр 8						
Экзамен, Курсовая работа	216	24	12	12	183	6
	252	28	16	12	215	7

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции</p>
<p>организационно-управленческий</p>	
<p>ПК-4 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; трудовое законодательство Российской Федерации; основы организации деятельности предприятий питания; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p>

<p>ПК-4 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИД-2.ПК-4 Уметь: владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p> <p>ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); оценки функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
<p>ПК-5 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p>ИД-1.ПК-5 Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания; основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p>ИД-2.ПК-5 Уметь: владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p> <p>ИД-3.ПК-5 Иметь практический опыт: проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам; разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
<p>ПК-6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИД-1.ПК-6 Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p>



ПК-6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-2.ПК-6 Уметь: владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
	ИД-3.ПК-6 Иметь практический опыт: определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; организацию службы внутреннего контроля; организацию контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; организацию контроля исполнения персоналом принятых решений; организацию контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; организацию контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 7		18					
Тема 1.	Современные тенденции и перспективы развития общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Защита прав потребителей в сфере общественного	18	2			16	
Семестр 8		225					
Тема 2.	Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	20	2	2		16	
Тема 3.	Организация снабжения продовольственными и материально-техническими средствами. Организация складского и тарного	32	2	2		28	
Тема 4.	Организация производства заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов. Организация управления персоналом.	32	2	2		28	
Тема 5.	Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативного планирования. Порядок составления меню	34	2	2		30	

Тема 6.	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные технологии обслуживания, создание концептуальных предприятий питания.	34	2	2	30	
Тема 7.	Особенности сервировки и подачи блюд. Виды приемов и официальных мероприятий. Особенности банкетного обслуживания.	32	2	2	28	
Тема 8.	Специальные виды услуг и формы обслуживания. Организационные особенности обслуживания по месту работы, учебы. Питание и обслуживание иностранных туристов.	41	2		39	

### **6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ**

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
<b>Текущий контроль (Приложение 4)</b>			
Тема 2, тема 4	Мини-кейс (приложение 4)	Предлагается два мини-кейса.	10 баллов
Темы 1-8	Коллоквиум (приложение 4)	Для коллоквиума предлагается 38 вопросов.	10 баллов
Темы 1-8	Тест (приложение 4)	Тест включает 77 вопросов.	10 баллов
<b>Промежуточный контроль (Приложение 5)</b>			
8 семестр (Эк)	Экзаменационный билет (приложение 5)	Билет содержит два теоретических вопроса и одно практическое задание.	100 баллов
8 семестр (КР)	Курсовая работа	Перечень тем курсовых работ (Приложение 3), Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине (Приложение 7).	100 баллов

## **ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

Тема 1. Современные тенденции и перспективы развития общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Защита прав потребителей в сфере общественного питания. Основы организации общественного питания. Проблемы отрасли и основные задачи деятельности специалистов общественного питания.

Предмет, задачи и содержание дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», связь с другими дисциплинами, место в учебном процессе и значение для подготовки специалистов общественного питания. Методы учебной деятельности и система контроля знаний.

Проблемы, стоящие перед отраслевой наукой и специалистами общественного питания, по повышению качества и расширению ассортимента продукции.

Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.

Характеристика предприятия общественного питания. Обслуживаемый контингент. Особенности производственно-торговой деятельности предприятия. Принадлежность предприятий к разным видам собственности и подчиненности. Понятие о торгово-производственной единице. Основные черты предприятия: производственно-техническое, организационное и экономическое единство.

Порядок открытия новых предприятий. Нормативная документация. Устав и паспорт предприятия. Основные функции общественного питания. Перспективы развития. Задачи дальнейшего развития отрасли: повышение качества продукции и культуры обслуживания, экономия ресурсов, индустриализация, расширение сети узкоспециализированных предприятий, совершенствование организации труда, повышение уровня механизации производственных процессов, погрузочно-разгрузочных и транспортных работ, совершенствование системы расчетов за питание, создание прогрессивных технологий, в том числе малоотходных и безотходных, совершенствование изобретательской и рационализаторской деятельности.

Типы предприятий и рациональные схемы размещения их сети. Классификационные признаки: обслуживаемый контингент, выполняемые функции, уровень обслуживания потребителей и размер наценок, ассортимент выпускаемой продукции, продолжительность функционирования, вместимость, форма обслуживания.

Характеристика основных типов предприятий: столовые, рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, магазины кулинарии, фабрики и предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи.

Производственно-торговая структура предприятий общественного питания разного типа.

Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.

Планирование и рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Нормативы развития сети для обслуживания различного контингента питающихся. Факторы, влияющие на размещение предприятий. Направления развития сети: новое строительство, расширение и реконструкция действующего предприятия, техническое перевооружение. Характеристика, выбор

Тема 3. Организация снабжения продовольственными и материально-техническими средствами. Организация складского и тарного хозяйств

Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в условиях рыночной экономики в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Централизованные и децентрализованные формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. Тарное хозяйство - назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Порядок, сроки и нормы возврата и ее ремонт. Снижение потерь по таре. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания. Транспортное хозяйство. Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта. Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями. Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы, контроль за соблюдением правил его эксплуатации. Санитарно-техническое хозяйство. Организация сантехнического обслуживания на предприятиях общественного питания. Эксплуатация зданий. Санитарная и метрологическая служба. Состав и технические средства метрологической службы предприятия, контроль за их состоянием и эксплуатацией.

Тема 4. Организация производства заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов. Организация управления персоналом. Функция производственно-торговой деятельности заготовочных предприятий. Фабрики - заготовочные, фабрики-кухни, специализированные цехи по выпуску полуфабрикатов, специализированные цехи по выпуску кулинарной продукции, кулинарные фабрики и фабрики быстрозамороженных блюд. Функция производственно-торговой деятельности и назначение доготовочных предприятий.

Тема 5. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативного планирования. Порядок составления меню

Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.

Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания.

Тема 6. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные технологии обслуживания, создание концептуальных предприятий питания.

Соблюдение ассортимента, рекомендованного для различных типов предприятий общественного питания и разнообразие блюд по дням недели. Затраты времени на обслуживание потребителей. Культура обслуживания потребителей. Уровень охвата рабочих, служащих, учащихся, пользующихся обедами и другими, услугами предприятий общественного питания. Профессиональная квалификация работников зала и торговых работников. Соблюдение установленных правил обслуживания потребителей.

Состав и характеристика помещений для потребителей, оснащение залов мебелью. Современные требования, предъявляемые к ним. Столовая посуда и приборы, столовое белье. Организация работы моечной столовой посуды и сервизной.

Подготовка помещений для потребителей к обслуживанию: уборка помещений, расстановка мебели, получение и подготовка столовой посуды и приборов, столового белья, складывание полотняных салфеток, подготовка цветов, сервировка столов, подготовка работников зала к работе. Формы и методы обслуживания. Характеристика форм самообслуживания и обслуживания официантами. Организация раздачи, техника и технология подачи блюд. Обслуживание населения по месту работы, учебы, жительства, отдыха.

Способы расчета с посетителями. Их характеристика, применение в деятельности предприятий общественного питания

Тема 7. Особенности сервировки и подачи блюд. Виды приемов и официальных мероприятий. Особенности банкетного обслуживания.

Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции.

Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и форма складывания салфеток: низкие и высокие, для торжественных случаев.

Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера заказанных блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.

Подготовка персонала к обслуживанию.

Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала стиль, имидж.

Инструктаж по последовательности и правилам обслуживания.

Последовательность подачи блюд и напитков, подача продукции сервис-бара.

Откупоривание бутылок и разлив напитков. Особенности подачи игристых вин.

Подача выдержанных и коллекционных вин.

Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре блюд.

Методы подачи блюд в ресторане: французский «в обнос», английский (с применением приставного стола или тележки), русский с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный и др.

Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.

Подбор посуды, правила и способы подачи супов в зависимости от ассортимента.

Уборка посуды, досервировка стола. Правила и способы подачи горячих блюд с учетом ассортимента и вида тепловой обработки.

Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов, ягод. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий.

Обслуживание банкетов и приемов. Классификация банкетов и приемов. Прием заказов и составление меню. Характеристика банкетов: за столом с полным и частичным обслуживанием; банкет - фуршет, банкет – коктейль и др. Организация обслуживания банкетов. Характеристика

Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Организационные особенности обслуживания по месту работы, учебы. Питание и обслуживание иностранных туристов. Классификация контингента потребителей социально-ориентированных слоев населения. Организация обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий и учреждений. Организация реализации скомплектованных завтраков, обедов, ужинов (по абонентам и чекам) и ее преимущества. Особенности обслуживания рабочих ночных и вечерних смен. Особенности организации питания строителей и шахтеров. Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Особенности организации питания в высших и средних специальных учебных заведениях. Организация питания в общеобразовательных школах. Особенности питания школьников, учителей. Особенности составления меню для школьников. Организация снабжения школьных столовых и буфетов. Характеристика специализированных школьных объединений, обеспечивающих школьные столовые и буфеты кулинарными и кондитерскими изделиями специального ассортимента. Пути улучшения организации обслуживания в школьных столовых и буфетах. Основные направления улучшения организации питания школьников в свете реформы общеобразовательной школы. Особенности организации питания учащихся профессионально-технических училищ. Особенности питания в детских дошкольных учреждениях. Организация питания на полевых станах в период массовых полевых работ. Организация питания иностранных туристов. Организация обслуживания населения в местах массового отдыха, в парках, скверах, на пляжах, в дни народных гуляний, торжеств, на спортивных мероприятиях. Обслуживание участников конференций, совещаний. Обслуживание иностранных туристов. Обслуживание посетителей речного, речничного, железнодорожного и аэропортового

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.

Тема занятия: Основы организации предприятий общественного питания.

Цель: Ознакомится с социально-экономическим значением предприятия питания, с особенностями современного состояния и перспективами развития в условиях рыночной экономики.

Тема занятия: Планирование, размещение и типы предприятий питания

Цель: Изучить основные принципы размещения предприятий общественного питания. Знать отличительные особенности предприятий питания различных типов и их подробную характеристику

Тема 3. Организация снабжения продовольственными и материально-техническими средствами. Организация складского и тарного хозяйств

Цель: изучить особенности организации снабжения продовольственными товарами предприятий общественного питания. Научиться принимать оптимальные решения по выбору форм доставки кулинарной продукции в пункты ее реализации

Тема 4. Организация производства заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов. Организация управления персоналом.

Тема занятия: Ассортимент продукции заготовочных цехов. Организация работы заготовочных цехов и рабочих мест в них.

Цель: изучить назначение и характеристику заготовочных цехов предприятий общественного питания, ознакомиться с ассортиментом, организацией рабочих мест.

Тема занятия: Ассортимент продукции доготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов и рабочих мест

Цель: изучить назначение и характеристику доготовочных и специализированных цехов предприятий общественного питания, ознакомиться с ассортиментом, организацией рабочих мест



Тема 5. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативного планирования. Порядок составления меню

Цель: Изучить оперативное планирование на предприятиях общественного питания

1. Особенности оперативного планирования на предприятиях общественного питания (заготовочных, доготовочных предприятиях, предприятиях с полным циклом)
2. Этапы оперативного планирования: плановое меню, план меню, меню. Составление производственной программы.

Тема 6. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные технологии обслуживания, создание концептуальных предприятий питания.

1. Отработка техники получения и подготовки столового белья, посуды приборов к обслуживанию.
2. Отработка техники полировки посуды и приборов.
3. Отработка техники работы с подносом;
4. Отработка техники переноса посуды.

Тема 7. Особенности сервировки и подачи блюд. Виды приемов и официальных мероприятий. Особенности банкетного обслуживания.

1. Отработка техники накрытия столов скатертями; замена скатерти на чистую.
2. Отработка приёмов складывания салфеток.
3. Отработка техники сервировки стола к завтраку, обеду и ужину.
4. Отработка техники встречи посетителей, подачи меню и карты вин, рекомендации при выборе напитков и блюд.
5. Отработка техники принятия заказа; подачи аперитива.
6. Отработка техники досервировки стола согласно принятого заказа.
7. Отработка техники выполнения заказа: подача продукции сервис-бара.
8. Отработка техники подачи холодных блюд и закусок всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.
9. Отработка техники подачи холодных закусок.
10. Отработка техники подачи супов всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.
11. Отработка техники подачи вторых горячих блюд всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.
12. Отработка техники подачи сладких блюд; холодных и горячих напитков.

12. Отработка техники приёма и обслуживания

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Современные тенденции и перспективы развития общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Защита прав потребителей в сфере общественного питания. Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к коллоквиуму.

Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к выполнению мини-кейса №1.

Тема 3. Организация снабжения продовольственными и материально-техническими средствами. Организация складского и тарного хозяйств. Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к тестированию.

Тема 4. Организация производства заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов. Организация управления персоналом. Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к выполнению мини-кейса №2.

<p>Тема 5. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативного планирования. Порядок составления меню Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к коллоквиуму.</p>
<p>Тема 6. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные технологии обслуживания, создание концептуальных предприятий питания. Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к коллоквиуму.</p>
<p>Тема 7. Особенности сервировки и подачи блюд. Виды приемов и официальных мероприятий. Особенности банкетного обслуживания. Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к тестированию.</p>
<p>Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Организационные особенности обслуживания по месту работы, учебы. Питание и обслуживание иностранных туристов. Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к выполнению курсовой работы. Подготовка к экзамену.</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
Приложение 3

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
Размещается курсовая работа.

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
Контрольная работа учебным планом не предусмотрена.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
Приложение 7

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

### Основная литература:

1. Баранов Б. А., Скоркина И. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие для академического бакалавриата : для студентов, обучающихся по направлению 260800.62- технология продукции и организация общественного питания и специальности 260501.65- технология продуктов общественного питания. - Москва: Юрайт, 2019. - 184 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/445849>

2. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 – Режим доступа:

3. Сологубова Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]: Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 332 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/451744>

### Дополнительная литература:

1. Зайко Г.М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2008. - 557 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/144336>

2. Фадеева З. О., Гаянова В. М., Карх Д. А. Организация общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2013. - 197 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/14/p480144.pdf>

## 10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

### Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.