

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена  
на заседании кафедры

16.12.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 5

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                                 | Технология продукции и организация ресторанного бизнеса                       |
| Форма обучения                          | очная   |
| Год набора                              | 2020  |
| Разработана:                            |   |
| Ассистент,<br>Мекерова Ольга Валерьевна |   |
| Профессор,<br>Чугунова Ольга Викторовна |   |

Екатеринбург  
2020 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>4</b>  |
| <b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ<br/>ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>  | <b>5</b>  |
| <b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>  | <b>6</b>  |
| <b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО<br/>ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ<br/>ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>   | <b>12</b> |
| <b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ,<br/>НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | <b>13</b> |
| <b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ<br/>ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ<br/>СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ<br/>ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b> | <b>13</b> |
| <b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ<br/>ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>  | <b>14</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 по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332) |
| 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                |                  |                                |        |              |  |      |
| Экзамен, Курсовая работа | 252              | 84                             | 28     | 56           | 132  | 7    |

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

| Шифр и наименование компетенции   | Индикаторы достижения компетенций  |
|---|--|
| ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | ИД-1.ОПК-5 Знает основы организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов<br>Умеет организовать на любом этапе производственный процесс и обслуживание потребителей на предприятии питания различных типов и классов<br>Владеет навыками организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания |

Профессиональные компетенции (ПК)

| Шифр и наименование компетенции | Индикаторы достижения компетенций |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| производственно-технологическая |                                   |

|  |  |
|--|--|
| ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | ИД-1.ПК-6 Знать: документооборот по производству продукции на предприятиях питания, нормативную, техническую и технологическую документацию в сфере общественного питания<br>Уметь: организовать документооборот по производству на предприятии питания<br>Владеть навыками (трудовые действия) использования различной документации (нормативной, технической, технологической) в условиях производства продукции питания |
|--|--|

## 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 |  | 216         |                                |              |                      |                |                                 |
| Тема 1.   | Современные тенденции и перспективы развития общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Защита прав потребителей в сфере общественного   | 18          | 2                              |              |                      | 16             |                                 |
| Тема 2.   | Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.   | 26          | 4                              | 6            |                      | 16             |                                 |
| Тема 3.   | Организация снабжения продовольственными и материально-техническими средствами. Организация складского и тарного   | 24          | 4                              | 4            |                      | 16             |                                 |
| Тема 4.   | Организация производства заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов. Организация управления персоналом. | 26          | 4                              | 6            |                      | 16             |                                 |
| Тема 5.   | Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативного планирования. Порядок составления меню  | 28          | 4                              | 8            |                      | 16             |                                 |
| Тема 6.   | Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные технологии обслуживания, создание концептуальных предприятий питания.   | 24          | 4                              | 4            |                      | 16             |                                 |
| Тема 7.   | Особенности сервировки и подачи блюд. Виды приемов и официальных мероприятий. Особенности банкетного обслуживания.   | 48          | 4                              | 28           |                      | 16             |                                 |

|         |  |    |   |  |  |    |
|---------|--|----|---|--|--|----|
| Тема 8. | Специальные виды услуг и формы обслуживания. Организационные особенности обслуживания по месту работы, учебы. Питание и обслуживание иностранных туристов. | 22 | 2 |  |  | 20 |
|---------|--|----|---|--|--|----|

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

| Раздел/Тема                           | Вид оценочного средства              | Описание оценочного средства  | Критерии оценивания |
|---------------------------------------|--------------------------------------|---|---------------------|
| Текущий контроль (Приложение 4)       |                                      |   |                     |
| 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           |
| Промежуточный контроль (Приложение 5) |                                      |   |                     |
| 7 семестр (Эк)                        | Экзаменационный билет (приложение 4) | Билет содержит два теоретических вопроса и одно практическое задание.   | 100 баллов          |
| 7 семестр (КР)                        | Курсовая работа                      | Перечень 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.<br><br>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.<br>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.<br>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

|  |
|--|
| <p>Тема 3. Организация снабжения продовольственными и материально-техническими средствами. Организация складского и тарного хозяйств</p> <p>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.</p> <p>Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.</p> <p>Транспортное хозяйство. Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта.</p> <p>Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.</p> <p>Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы, контроль за соблюдением правил его эксплуатации.</p> <p>Санитарно-техническое хозяйство. Организация сантехнического обслуживания на предприятиях общественного питания. Эксплуатация зданий.</p> <p>Санитарная и метрологическая служба. Состав и технические средства метрологической службы предприятия, контроль за их состоянием и эксплуатацией.</p> <p><del>Организация санитарного хозяйства на предприятиях</del></p> |
| <p>Тема 4. Организация производства заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов. Организация управления персоналом.</p> <p>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.</p>   |
| <p>Тема 5. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативного планирования. Порядок составления меню</p> <p>Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.</p> <p>Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания.</p>   |



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 раздач, 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 ресторана, кафе, столовой, буфета, кухни, кондитерской, пекарни, кондитерского цеха, кондитерского цеха, кондитерского цеха.

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.

Тема занятия: Основы организации предприятий общественного питания.

Цель: Ознакомиться 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.

13. 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<br/>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.<br/>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.<br/>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.<br/>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. Сологубова Г. С.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 332 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/427592>

2. Баранов Б. А., Скоркина И. А.. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 184 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445849>

### **Дополнительная литература:**

1. Зайко Г. М., Джум Т. А.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=389895>

2. Фадеева З. О., Гаянова В. М., Карх Д. А.. Организация общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2013. - 197 с. – 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 лицензионное программное обеспечение:**

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Microsoft Office 2016. Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

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 Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

## **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.