Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:14
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики иторговли имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра сервиса и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе _____ Л.В. Крылова
"28" 02 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.24 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 «Сервис и туризм»

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостинично-ресторанное дело

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения: очная, заочная

очная форма обучения II-III курс
заочная форма обучения III-IV курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация работы предприятий питания» для обучающихся
по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
профилю: Гостинично-ресторанное дело
разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:
- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик Крылова Людмила Вячеславовна, д.э.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела

Протокол №16 от «22» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ Я.В. Дегтярева

(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФРГБ

_____ И.В. Кощавка

(подпись) (фамилия, инициалы)

«26» февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "28" февраля 2024 года № 7

Председатель _____ Л.В. Крылова

(подпись)

© Крылова Л.В., 2024 год
(ФИО разработчиков)
© ФБГУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. Описание учебной дисциплины

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>Заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 9

II - 4

III - 5</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм

Направление подготовки
43.03.03
Гостиничное дело</td><td colspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Модулей - 2</td><td rowspan="4">Профиль:
Гостинично-ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 4</td><td>II, III-й</td><td>III, IV-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 290 (144/180)</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4,5-й</td><td>6,7-й</td></tr>
<tr><td rowspan="13">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4/5

самостоятельной работы обучающегося – 6</td><td rowspan="13">Программа высшего образования -

программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>68 (32/36) час.</td><td>22 (10/12) час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>12 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>54 час.</td><td>10 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>138,65 час. (80,15/58,5)</td><td>263,35 час. (118,25/145,1)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>4 ТМК, курсовая работа</td><td>Контрольная работа, курсовая работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет/экзамен</td><td>Зачет/экзамен</td></tr>
</table>

Примечания.

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 152/138,65
для заочной формы обучения – 33/263,35

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

Основной ***целью*** изучения дисциплины «Организация работы предприятий питания» является приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Исходя из поставленной цели, в процессе изучения дисциплины «Организация работы предприятий питания» решаются следующие задачи.

Задачи учебной дисциплины:

– научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды,

– привить умение выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

– обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б1.О.24 «Организация работы предприятий питания» относится к базовой части профессионального цикла ОПОП ВО.

Для успешного изучения дисциплины «Организация работы предприятий питания» необходимы знания предшествующих изучаемых дисциплин:

-«Философия», «Политэкономия», «История России», «Иностранный язык», «Русский язык и культура речи», «Правоведение», «Экономическая теория» в результате чего обучающийся приобретает возможность самостоятельно мыслить и делать выводы, правильно формулировать и выражать свои мысли, имеет представление об уровнях экономического анализа в зависимости от объекта исследования, умеет применять понятийно-категориальный аппарат;

-«Высшая и прикладная математика», «Информатика», «Экология», «Стандартизация, сертификация и метрология», «Графический дизайн в рекламе», «Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства», «Товароведение» обучающийся приобретает знания о возможности использования различных информационных программ для обработки организационно-экономической информации, товароведных характеристиках пищевых продуктов и их составе для дальнейшего планирования производственной программы предприятий питания;

-«Организация гостиничного хозяйства», «Технология продукции ресторанного хозяйства», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы охраны труда», «Организация SPA-услуг», «Компьютерная графика», «Туризмоведение», «Мировое гостиничное хозяйство», «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства» обучающийся приобретает знания о классификации инфраструктуры предприятий гостинично-ресторанных комплексов, овладевает компьютерными программами офиса Windows, учится выполнять услуги гостиничного хозяйства, анализировать и обрабатывать полученную информацию.

Компетенции, сформированные в результате освоения дисциплины «Организация работы предприятий питания», необходимы для освоения следующих дисциплин учебного плана: «Социология», «Интеллектуальная собственность», «Психология», «Стандартизация, сертификация и метрология»; «Гостиничный и ресторанный менеджмент», «Маркетинг», «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии», «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания», «Экономика предприятия», «Бухгалтерский учет», «Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства», «Проектирование гостиничной деятельности», «Углубленное изучение организации питания», «Организация работы сомелье», «Компьютерное технологическое проектирование», «Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле», «PR-технологии в гостиничном бизнесе», «Ценообразование гостиничных услуг», «Внешнеэкономическая деятельность», «Барное дело», «Дизайн объектов гостинично-ресторанного

хозяйства», «Международный туризм», «Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве», «Национальный ресторанный сервис», «Коммуникативные технологии в индустрии гостеприимства», «Технологии гостиничной деятельности», а также успешного прохождения производственных, преддипломной практик и выполнения курсовых и выпускной квалификационной работы.

Дисциплина изучается в 4.5 семестрах в объеме: лекций 68 часов, практических занятий – 30, лабораторных занятий –54, самостоятельной работы – 138,65 часов. В 4-м семестре заканчивается зачетом, в 5-м семестре экзаменом по всему курсу. Дополнительно в 5-м семестре предусмотрено выполнение курсовой работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 $_{ОПК-2}$ Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 $_{ОПК-2}$ Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 $_{ОПК-2}$ Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1$_{ПКО-1}$ Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2$_{ПКО-1}$ Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3$_{ПКО-1}$ Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4$_{ПКО-1}$ Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1$_{ПКО-2}$Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2$_{ПКО-2}$Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3$_{ПКО-2}$Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4$_{ПКО-2}$Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5$_{ПКО-2}$Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и	ИДК-1$_{ПКО-3}$ Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2$_{ПКО-3}$ Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям,

предоставления гостинично-ресторанного продукта	наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3$_{ПКО-3}$ Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1$_{ПК-1}$ Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2$_{ПК-1}$ Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3$_{ПК-1}$ Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4$_{ПК-1}$ Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать*:* основы организации заведений ресторанного хозяйства как важного звена сферы услуг;
организацию снабжения заведений ресторанного хозяйства разными видами ресурсов;
организацию складского и тарного хозяйства;
особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции;
общие принципы организации системы обслуживания в ресторанном хозяйстве;
характеристика и классификация видов, методов и форм обслуживания потребителей в ресторанном хозяйстве;
особенности обслуживания различных контингентов потребителей.

уметь*:* организовывать и моделировать процесс производства на предприятиях ресторанного хозяйства;
организовывать обслуживание потребителей во время проведения специальных мероприятий, в местах отдыха, на пассажирском транспорте и т.п.;
организовывать процесс обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях ресторанного хозяйства и вне залов предприятий;
рационально организовывать труд в заведениях ресторанного хозяйства;
планировать производственную деятельность на предприятиях питания.

владеть*:* организацией производственного процесса в цехах предприятия питания различных типов;
сервировки стола согласно этикету;
складывания салфеток, накрывания столов скатертью;
подачи блюд с соблюдением всех правил этикета;
обслуживания потребителей согласно правилам этикета;
профессионального поведения производственного и обслуживающего персонала предприятий ресторанного хозяйства.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ І

Смысловой модуль 1. ***Основы организации деятельности на предприятиях питания***

Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства

Сущность предприятий питания, функции, виды заведений. Основные требования по организации работы субъектов хозяйственной деятельности (заведений, предприятий) всех форм собственности, которые осуществляют деятельность на территории Украины в сфере ресторанного хозяйства. Устав предприятия, его структура. Контроль за работой субъектов хозяйственной

деятельности.

Классификация заведений ресторанного хозяйства согласно ДСТУ 4281:2004. Общие требования к заведениям ресторанного хозяйства. Характеристика структурно-функциональных параметров заведений ресторанного хозяйства. Характеристика типов и классов заведений ресторанного хозяйства: их торгово-производственная структура, ассортимент продукции и услуг, методы и формы обслуживания.

Рациональное размещение сети заведений ресторанного хозяйства. Принципы формирования сети, ее показатели. Критерии планирования открытия новых заведений ресторанного хозяйства.

Основные правила работы заведений ресторанного хозяйства.

Требования к организации производства и продажи продукции.

Характеристика производственно-торговой структуры заведений ресторанного хозяйства. Факторы, которые влияют на ее формирование. Функции, которые выполняют заведения ресторанного хозяйства. Классификация производственной структуры заведений ресторанного хозяйства. Особенности создания производственно-торговой структуры заготовочных и доготовочных предприятий. Моделирование производственно-торговой структуры заведений ресторанного хозяйства с целью получения оптимального процесса переработки сырья и полуфабрикатов в готовую продукцию.

Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания

Значение рациональной организации труда. Научная организация труда как главный фактор обеспечения рациональной организации работы. Основные группы задач научной организации труда: экономические, психофизиологические и социальные. Основные направления научной организации труда.

Формы распределения и кооперации труда. Внедрение рациональных форм распределения и кооперации труда. Сущность технологического, функционального и профессионально-квалификационного разделения труда и направления их совершенствования.

Виды кооперации труда: межцеховая, внутрицеховая, внутри-участковая, внутрибригадная. Факторы, которые влияют на распределение и кооперацию труда.

Совершенствование форм распределения и кооперации труда. Новые формы организации труда. Совершенствование организации и обслуживание рабочих мест.

Повышение эффективности труда производственного персонала в заведениях ресторанного хозяйства. Совершенствование организации подбора, подготовки и повышения квалификации кадров.

Характеристика режимов труда и отдыха в заведениях ресторанного хозяйства.

Организационно-правовые основы режимов труда и отдыха в заведениях ресторанного хозяйства.

Характеристика основных показателей продолжительности рабочего времени, которые установлены законодательством о труде.

Графики выхода на работу персонала заведений ресторанного хозяйства - линейный, ленточный (ступенчатый), двух-бригадный, суммированного учета рабочего времени, комбинированный, их характеристика и основные принципы составления.

Моделирование рациональных режимов труда и отдыха. Рационализация режимов труда и отдыха в заведениях ресторанного хозяйства. Основные направления улучшения условий труда.

Нормирование труда в ресторанном хозяйстве. Сущность, функции и принципы нормирования труда в ресторанном хозяйстве. Виды норм труда и их классификация: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, нормы управляемости, нормы труда.

Принципы, методы нормирования труда, их характеристика и принципы применения в заведениях ресторанного хозяйства.

Классификация расходов рабочего времени. Состав и характеристика рабочего времени. Характеристика регламентированных и нерегламентированных перерывов. Понятие нормируемых и ненормируемых расходов рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени.

Пути совершенствования нормирования труда в заведениях ресторанного хозяйства. Пути определения роста производительности труда и уровня повышения эффективности использования рабочего времени. Организационно-технические мероприятия по улучшению использования рабочего времени и рационализации организации труда.

Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства

Сущность оперативного планирования производства в ресторанном хозяйстве. Сущность оперативного планирования. Последовательность осуществления оперативного планирования в заведениях ресторанного хозяйства и характеристика основных этапов. Оперативное планирование на предприятиях с полным производственным циклом. Оперативное планирование производства заготовочного предприятия и специализированных заготовочных цехов. Нормативная документация, которая используется для оперативного планирования на предприятиях ресторанного хозяйства: сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, разработка новых рецептур блюд в заведениях, технологические карточки, технико-технологические карточки, отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, которая производится промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства

Организация работы складского хозяйства. Основные функции и назначение складского хозяйства. Его состав как элемент логистической системы. Виды и характеристика складских помещений, оборудование и тара, которая в них используется. Организация складских процессов с элементами логистики. Площади и принципы размещения складских помещений. Правила приема и отпуска товаров. Пути совершенствования организации складского хозяйства.

Организация тарного хозяйства. Значение тары и ее роль в организации товародвижения. Классификация тары. Эффективность рациональной организации тарного хозяйства заведений ресторанного хозяйства.

Организация транспортно-экспедиционных операций и транспортного хозяйства. Виды транспорта, которые используются для снабжения заведений ресторанного хозяйства продовольственными товарами и средствами материально-технического назначения. Оптимизация маршрутов доставки товаров. Пути повышения эффективности использования транспортных средств в ресторанном хозяйстве.

Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства

Основные принципы и особенности организации снабжения заведений ресторанного хозяйства в современных условиях. Источники, виды и формы снабжения.

Организация продовольственного снабжения заведений ресторанного хозяйства: функции службы продовольственного снабжения, характеристика транзитной и складской форм поставок сырья и продовольственных товаров, централизованного и децентрализованного способов доставки товаров, кольцевого и маятникового маршрутов завозки товаров.

Критерии выбора поставщиков в аспекте закупочной логистики. Организация договорных взаимоотношений с поставщиками. Моделирование условий заключения соглашений на закупку товарных ресурсов. Организация входного контроля качества товаров и продовольственного сырья согласно СанНиП 42-123-5777-91.

Организация материально-технического обеспечения. Формы снабжения и выбор поставщиков. Номенклатура предметов материально-технического оснащения. Нормы и методы определения потребности в предметах материально-технического назначения.

Пути повышения эффективности использования материально-технической базы заведений ресторанного хозяйства.

Организация топливно-энергетического снабжения и энергетического хозяйства заведений ресторанного хозяйства.

Совершенствование организации снабжения в отрасли.

Смысловой модуль 2. ***Организация производственной деятельности в ресторанном хозяйстве и раздачи продукции***

Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания

Производственный процесс как основа формирования заведения ресторанного хозяйства. Структура производственного процесса. Понятие производственного процесса.

Понятие и характеристика технологического процесса. Операция как основная структурная

единица производственного процесса. Основные и вспомогательные операции.

Основные принципы организации производства в заведениях ресторанного хозяйства. Особенности их использования в современных условиях.

Типы производства, их организационно-экономическая характеристика. Понятие типа производства. Характеристика типов производства: единичного, серийного, массового, экспериментального. Характеристика рабочих мест производств разных типов. Количественная характеристика производственных подразделений предприятия - уровень специализации рабочих мест.

Влияние типа производства на его организационно-техническое построение и эффективность. Предпосылки повышения эффективности производства.

Организация участков, отделений, отдельных рабочих мест.

Основы организации производственных цехов. Общая характеристика производственных цехов – заготовочных, доготовочных, специализированных Основные принципы и требования к организации работы цехов и вспомогательных служб заведений ресторанного хозяйства.

Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом

Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из мяса.

Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы.

Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из овощей.

Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы и продуктов моря.

Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий

Организация работы доготовочного цеха. Организация работы цеха обработки зелени

Организация работы горячего цеха.

Организация работы холодного цеха.

Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания

Организация работы кулинарного цеха, кондитерского, мучного.

Организация производственной деятельности цеха по производству сладких блюд.

Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений

Раздаточная на предприятиях ресторанного хозяйства и особенности организации их деятельности. Организация раздаточных на предприятиях, которые используют метод обслуживания официантами и самообслуживание, комбинированный метод. Средства механизации труда на раздаче. Особенности подбора и формирования раздаточных линий. Организация труда раздатчиков.

Организация работы вспомогательных помещений. Организация работы экспедиционной службы. Организация работы хлеборезки. Требования к помещению, которое предназначено для нарезания хлеба. Организация рабочего места работника, который нарезает хлеб.

Организация работы моечной кухонной посуды. Требования к помещению, которое предназначено для мытья кухонной посуды. Требования к условиям труда в моечных кухонной посуды.

МОДУЛЬ II

Смысловой модуль 3. *Организация обслуживающей деятельности в заведениях ресторанного хозяйства*

Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства

Основные понятия: процесс обслуживания, условия обслуживания. Системный подход к процессу обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства. Основные виды обслуживания:

- реализация продукции в заведениях ресторанного хозяйства;
- доставка и реализация продукции к месту работы, обучения, проведения спортивных мероприятий, в места отдыха, в вагоны поездов и т.п.;
- продажа продукции собственного производства для потребления дома через магазины кулинарии.

Классификация методов обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства: обслуживание официантами, самообслуживание, комбинированный метод.

Классификация форм самообслуживания и их характеристика. Структура процесса самообслуживания.

Классификация форм обслуживания официантами и их характеристика. Структура процесса обслуживания официантами.

Смешанные формы обслуживания потребителей и сферы их применения.

Требования к организации обслуживания потребителей согласно «Правилам работы заведений (предприятий) общественного питания».

Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства

Характеристика торговых помещений: вестибюль, аванзал, банкетный зал, сервис-бар (буфет), моечная столовой посуды, сервизная.

Характеристика предметов материально-технического обеспечения. Оборудование залов для потребителей. Характеристика столов: ресторанных, банкетных, фуршетных, подсобных; сервантов, стульев и т.п.

Классификация столовой посуды о виду материала, по функциональному назначению, по применению. Характеристика и назначения фарфоровой и фаянсовой посуды. Стилевое многообразие фарфоровой посуды. Характеристика керамической посуды. Назначение посуды: утилитарное и декоративное. Гончарная и майоликовая посуда.

Характеристика металлической посуды и приборов. Посуда из фольгакартона. Сфера применения металлической посуды и посуды из фольгакартона.

Характеристика и назначения стеклянной посуды.

Характеристика и назначения посуды и приборов из полимерных материалов. Характеристика и назначения посуды из дерева, бумаги и т.п.

Характеристика и назначения столового белбя: скатерти, мальтоны, напероны, салфетки, ручники, полотенца, т.п..

Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства

Характеристика меню. Назначение и принципы его составления. Виды меню, их оформление. Характеристика прейскуранта, винной и коктейльной (барной) карты.

Клининговые технологии подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей, их санитарно-гигиеническая направленность. Особенности подготовки к обслуживанию посуды, приборов и столового белья.

Предварительная сервировка стола. Особенности предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, банкету.

Технологический процесс обслуживания потребителей в ресторане. Методы подачи блюд и закусок: французский (в обнос), английский (с использованием подсобного стола), русский, американский, комбинированный.

Правила подачи блюд и напитков: последовательность подачи, температурный режим, соответствующая посуда, приборы и т.п.

Особенности подачи буфетной продукции.

Правила выбора и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков к закускам и блюдам.

Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Ассортимент продукции. Температурный режим подачи. Посуда, которая применяется при этом.

Особенности подачи супов. Ассортимент продукции. Температурный режим подачи. Посуда, которая используется при этом.

Особенности подачи вторых блюд. Ассортимент продукции. Температурный режим подачи. Посуда, которая используется при этом.

Правила подачи сладких блюд и напитков собственного производства. Ассортимент продукции. Температурный режим подачи. Посуда, которая используется при этом.

Правила подачи холодных и горячих сладких блюд. Ассортимент продукции. Температурный режим подачи. Посуда, которая используется при этом.

Правила подачи холодных и горячих напитков. Ассортимент продукции. Температурный режим подачи. Посуда, которая используется при этом. Техника подачи напитков к столу.

Правила уборки использованной посуды и расчет с потребителями.

Основные принципы моделирования процесса обслуживания потребителей.

Обслуживание потребителей в столовых; структура помещений для обслуживания потребителей. Назначение, размещение и классификация линий раздачи. Характеристика и особенности функционирования линий раздачи в заведениях ресторанного хозяйства с самообслуживанием.

Обслуживание потребителей в кафе, закусочных. Организация работы буфетов.

Организация работы баров, их классификация и правила обслуживания потребителей в барах

Смысловой модуль 4. ***Организация обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях питания***

Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства

Организация обслуживания организованных контингентов потребителей по месту работы.

Классификация промышленного производства, где работают организованные контингенты потребителей: прерывное, непрерывное, поточное. Особенности формирования входного потока потребителей в заведениях ресторанного хозяйства на данных видах промышленных производств.

Типы заведений ресторанного хозяйства по месту работы. Рекомендованные методы и формы обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства по месту работы. Моделирование процесса обслуживания потребителей с учетом вида промышленного производства.

Организация обслуживания рассредоточенных контингентов потребителей. Основные принципы организации обслуживания. Организация питания строителей в городской и загородной зоне.

Особенности организации питания шахтеров.

Особенности организации питания студентов. Типы заведений ресторанного хозяйства по месту обучения. Рекомендованные методы и формы обслуживания потребителей. Характеристика торгово-технологического оборудования, линий раздачи. Организация льготного и диетического питания, организация питания студентов при общежитиях.

Особенности организации питания школьников по месту обучения. Режим питания. Методы и формы обслуживания, которые используются во время организации питания школьников. Организация диетического питания.

Организация питания учеников техникумов и ПТУ по месту обучения. Типы заведений ресторанного хозяйства. Рекомендованные методы и формы обслуживания.

Моделирование процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства по месту обучения.

Особенности организации питания потребителей в заведениях лечебно-оздоровительного отдыха: санаториях, пансионатах, базах отдыха. Типы заведений ресторанного хозяйства по месту отдыха. Рекомендованные методы и формы обслуживания потребителей.

Организация обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте.

Организация обслуживания потребителей в аэропортах, на борту самолета.

Особенности организации обслуживания пассажиров водного транспорта.

Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий

Общая характеристика банкетов и их классификация. Организация подготовительной работы к проведению банкетов. Разработка плана проведения банкета.

Организация обслуживания банкета за столом. Организация проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Характеристика меню. Особенности сервировки стола. Составление схемы размещения гостей за столом. Организация обслуживания потребителей во время банкета.

Особенности организации проведения банкета с частичным обслуживанием.

Организация обслуживания потребителей на банкете с частичным обслуживанием официантами.

Организация проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Характеристика меню. Особенности сервировки стола. Организация обслуживания потребителей во время проведения банкета.

Организация обслуживания банкета фуршет. Особенности проведения банкета-фуршет. Характеристика меню. Варианты сервировки столов стеклом. Особенности организации обслуживания потребителей во время банкета.

Организация проведения банкета-коктейль. Характеристика меню. Организация подготовительной работы для проведения банкета. Особенности обслуживания потребителей во время банкета.

Характеристика комбинированных банкетов.

Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства

Особенности обслуживания тематических мероприятий. Организация обслуживания свадебных торжеств. Особенности меню и сервировка стола.

Кейтеринг как составляющая бизнеса в ресторанном хозяйстве. Анализ рынка кейтеринговых услуг. Виды кейтеринга и их характеристика. Требования к оборудованию, инвентарю, предметам материально-технического обеспечения, которые используются во время организации кейтеринговой деятельности. Требования к обслуживающему персоналу. Подготовка к предоставлению услуг кейтеринга, спланированного с помощью метода сетевого планирования и управления (СПУ).

Особенности организации обслуживания участников конференций, презентаций, совещаний.

Принципы составления меню для участников мероприятий. Особенности сервировки стола. Особенности обслуживания и питания участников мероприятий по месту проведения совещаний и месту их временного проживания.

Особенности обслуживания потребителей в местах отдыха. Требования к ассортименту продукции, ее реализации и обслуживанию потребителей.

Организация обслуживания потребителей во время проведения спортивных соревнований. Стационарное и выездное заведения. Требования к ассортименту блюд, оборудованию.

Организация питания потребителей в выставочных комплексах, во время проведения фестивалей, конкурсов и т.п.

Организация обслуживания туристов в заведениях ресторанного хозяйства.

Основные направления развития туристической индустрии. Типы заведений ресторанного хозяйства при гостиницах.

Особенности организации питания туристов. Прогрессивные методы обслуживания туристов в заведениях ресторанного хозяйства. Обслуживание туристов в заведениях ресторанного хозяйства по типу «шведский стол». Особенности обслуживания потребителей в номерах.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	Очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	Всего	в том числе					Всего	в том числе				
		л	п	лаб	инд	с.р.с.		л	п	лаб	инд	с.р.с.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
МОДУЛЬ 1												
Смысловой модуль 1. ***Основы организация деятельности на предприятиях питания***												
Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства	14	4	2			8	12,2	0,5			0,1	11,6
Тема 2. Организация труда на предприятия питания	16	4	4			8	14,2	0,5	2		0,1	11,6
Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства	18	4	6			8	14,7	1	2		0,1	11,6
Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях РХ	12	2	2			8	14,7	1	2		0,1	11,6
Тема 5. Организация снабжения предприятий РХ	12	2	2			8	12,7	1			0,1	11,6

Итого по смысловому модулю 1	72	16	16			40	68,5	4	6		0,5	58
Смысловой модуль 2. ***Организация производственной деятельности в ресторанном хозяйстве и раздачи пищи***												
Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания	12	2	2			8	13,2	1	2		0,2	10
Тема 7. Организация работы цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	16,8	4	4		0,8	8	12,2	2			0,2	10
Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	16,8	4	4		0,8	8	13,2	1	2		0,2	10
Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	14	4	2			8	11,2	1			0,2	10
Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	12,15	2	2			8,15	23,45	1	2		0,2	20,25
Итого по смысловому модулю 2	71,75	16	14		1,6	40,15	73,25	6	6		1	60,25
Всего часов	**143,75**	**32**	**30**		**1,6**	**80,15**	**141,75**	**12**	**12**		**1,5**	**118,25**
МОДУЛЬ 2												
Смысловой модуль 3. ***Организация обслуживающей деятельности в заведениях ресторанного хозяйства***												
Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства	33	4		10		9	28	2		2		24
Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства	24	6		9		9	28	2		2		24
Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства	26	8		9		9	28	2		2		24
Итого по смысловому модулю 3	83	18		28		27	84	6		6		72
Смысловой модуль 4. ***Организация обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях питания***												
Тема 14. Организация и моделирование процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства	25,2	6		8	1,2	10	29	2		2	1	24
Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий	25,2	6		8	1,2	10	27	1		1	1	24
Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства	28,9	6		10	1,4	11,5	28,6	1		1	1,5	25,1

Итого по смысловому модулю 4	79,3	18		26	3,8	31,5	84,6	4		4	3,5	73,1
Всего часов	**162,3**	**36**		**54**	**3,8**	**58,5**	**168,6**	**10**		**10**	**3,5**	**145,1**
Катт					5,4						5	
СРэк					24,3							
ИК					1						1	
КЭ					2						2	
Каттэк					0,65						0,65	
Контроль											10	
Всего часов	**324**	**68**	**30**	**54**	**33,35**	**138,65**	**324**	**20**	**12**	**10**	**18,65**	**263,35**
МОДУЛЬ 3												
ИНИР (курс.работа)						+						+

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства	2	-
2	Тема 2. Организация труда на предприятия питания	4	2
3	Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства	6	2
4	Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях РХ	2	2
5	Тема 5. Организация снабжения предприятий РХ	2	-
6	Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания	2	2
7	Тема 7. Организация работы цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	4	-
8	Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	4	2
9	Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	2	-
10	Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	2	2
	ИТОГО	30	12

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства	10	2

2	Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства	9	2
3	Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства	9	2
4	Тема 14. Организация и моделирование процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства	8	2
5	Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий	8	1
6	Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства	10	1
	Итого	54	10

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства	8	11,6
2	Тема 2. Организация труда на предприятия питания	8	11,6
3	Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства	8	11,6
4	Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях РХ	8	11,6
5	Тема 5. Организация снабжения предприятий РХ	8	11,6
6	Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания	8	10
7	Тема 7. Организация работы цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	8	10
8	Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий	8	10
9	Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	8	10
10	Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	8,15	20,25
11	Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства	9	24
12	Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства	9	24
13	Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства	9	24
14	Тема 14. Организация и моделирование процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства	10	24
15	Тема 15. Организация обслуживания торжественных	10	24

	мероприятий		
16	Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства	11,15	25,1
	Всего	138,65	263,35

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере…

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
   - в печатной форме увеличенным шрифтом;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Тематика курсовых работ

1 Организация работы заготовочных цехов по производству полуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных, из птицы)
2 Организация работы цехов по доведению кулинарных изделий до полной готовности (горячего, холодного) в различных форматах предприятий питания (фаст-фуд, концептуально-авторский, демократический рестораны)
3 Организация работы кондитерского (кулинарного, мучного) цеха как специализированного предприятия или самостоятельного цеха в составе предприятия
4 Организация производственной деятельности предприятий общественного питания
5 Организация работы сетевых ресторанов в современных экономических условиях
6 Организация работы (анализ организации) кулинарии
7 Организация работы (анализ организации) буфетов
8 Организация деятельности ресторана в современных экономических условиях
9 Особенности организации деятельности кафе в современных экономических условиях
10 Организация работы закусочной в современных экономических условиях
11 Особенности, специализация и организация деятельности бара в современных экономических условиях
12 Организация деятельности предприятий питания при гостиницах
13 Организация работы кафе в современных экономических условиях
14 Исследование направлений рациональной организации труда на предприятиях питания
15 Организация питания потребителей в домах отдыха, санаториях, пансионатах.
16 Организация обслуживания и предоставления услуг на предприятиях общественного питания класса «люкс» в рыночных условиях
17 Исследование формирования и развития ресторанного рынка в современных условиях
18 Спрос на продукцию и услуги предприятий общественного питания в современных экономических условиях
19 Исследование организации рекламной деятельности предприятий общественного питания в условиях устойчивого развития
20 Качество услуг, предоставляемых предприятием общественного питания в условиях современного рынка
21 Организация специальных форм обслуживания на предприятиях общественного питания
22 Организация работы предприятий питания по предоставлению услуги кейтеринга.
23 Организация обслуживания дипломатических приемов в ресторанах высшего класса и класса «люкс»
24 Организация работы персонала на предприятиях общественного питания
25 Современная деятельность ресторанов. Организация сервисной деятельности в ресторанах.
26 Организация работы обслуживающего персонала в ресторане класса «люкс»
27 Культура обслуживания. Служба этикета.
28 Организация обслуживания иностранных туристов на предприятиях питания в условиях устойчивого развития
29 Материально-техническая база предприятий общественного питания и пути улучшения ее использования
30 Сравнительный анализ деятельности предприятий общественного питания при отеле и общедоступных предприятий питания
31 Организация протокольной службы в ресторанах класса «люкс», «высший» в современных условиях.

32 Организация работы концептуального (авторского) ресторана класса «люкс».
33 Организация работы демократических предприятий общественного питания быстрого обслуживания (фаст-фуд, фри-флоу).
34 Организация работы предприятий питания при промышленных предприятиях
35 Организация питания учащихся колледжей, гимназий, ВУЗов в современных экономических условиях
36 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания в местах отдыха (на курорте)
37 Организация работы на предприятиях общественного питания с чайной концепцией.
38 Организация обслуживания банкетов в ресторанах класса «люкс».

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

4 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1,2,3,4,5)	2	10
- разноуровневые задания (темы 4,5)	10	20
- тестирование (темы 1,2,3,4,5)	2	10
- текущий модульный контроль		40
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 6,7,8,9,10)	2	10
- презентация (темы 7,8,9)	5	15
- разноуровневые задания (темы 7,8,9)	5	15
- тестирование (темы 6,7,8,9,10)	4	20
- текущий модульный контроль		60
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

5 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 11,12,13)	2	6
- презентация (темы 12,13)	3	6
- тестирование (темы 11,12,13)	6	6
- текущий модульный контроль		18
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 14,15,16)	2	6
- презентация (тема 15,16)	4	8
- тестирование (14,15,16)	8	8
- текущий модульный контроль		22
		40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

6 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1,2,3,4,5)	2	10
- доклад (темы 3,4,5)	4	12
- разноуровневые задания (темы 4,5)	4	8
- тестирование (темы 1,2,3,4,5)	2	10
- текущий модульный контроль		40
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 6,7,8,9,10)	2	10
- презентация (темы 7,8,9)	5	15
- разноуровневые задания (темы 7,8,9)	5	15
- тестирование (темы 6,7,8,9,10)	4	20
- текущий модульный контроль		60
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

7 семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 11,12,13)	2	6
- презентация (темы 12,13)	3	6
- тестирование (темы 11,12,13)	6	6
- текущий модульный контроль		18
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 14,15,16)	2	6
- реферат (темы 14)	2	2
- презентация (тема 15,16)	3	6
- тестирование (14,15,16)	8	8
- текущий модульный контроль		22
		40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Основы организации предприятий питания: сущность предприятий питания, их функции и место в инфраструктуре торгово-производственного комплекса; виды предприятий питания в условиях устойчивого развития и принципы их организации и деятельности; производственно-торговая структура предприятий питания.
2. Особенности организации и типы предприятий питания: основные принципы классификации предприятий питания; характеристика основных типов предприятий питания; основные правила работы предприятий питания.
3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях питания: источники и организация снабжения предприятий питания, договорные отношения с поставщиками; организация складского хозяйства на предприятиях питания; организация тарного и транспортного хозяйства.

4. Основы научной организации труда на предприятиях питания: сущность и задачи научной организации труда в общественном питании; основные направления рациональной организации труда в общественном питании.
5. Нормирование труда на предприятиях питания: сущность, функции и принципы нормирования труда; методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени; методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени; разработка норм выработки.
6. Индустриальное производство продукции, полуфабрикатов, готовых блюд для предприятий питания: сущность, задачи и особенности индустриализации в сфере общественного питания. Недостатки индустриализации; условия, основные направления и преимущества индустриализации; характеристика, назначение функциональных емкостей и средств их перемещения; способы сохранения полуфабрикатов и кулинарных изделий для предприятий питания.
7. Оперативное планирование производства: общие принципы оперативного планирования; методика составления производственной программы заготовочных предприятий.
8. Основы организации централизованного производства полуфабрикатов для предприятий питания: общие принципы организации производства; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из овощей и картофеля; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из мяса; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из рыбы.
9. Организация производственной деятельности в кулинарном, кондитерском, мучном цехах: особенности организации работы кулинарного цеха; организация деятельности кондитерского цеха; организация централизованного производства мучных изделий.
10. Организация работы цехов по доведению полуфабрикатов и кулинарных изделий до готовности: особенности организации работы горячего цеха предприятий питания различного типа; особенности организации работы холодного цеха предприятий питания различного типа; особенности организации работы цеха по производству сладких блюд.
11. Организация работы заготовочных цехов предприятий питания с полным производственным циклом и доготовочных: организация обработки овощей; организация производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы; организация работы доготовочного цеха; организация работы цеха обработки зелени.
12. Организация раздачи пищи на предприятиях питания различного типа: виды и характеристика оборудования для реализации продукции на предприятиях питания; особенности особенности организации раздачи пищи на предприятиях питания различного типа.
13. Основные сведения о ресторанах, барах, кафе: классификация ресторанов, кафе, баров; торговые помещения и их оснащение; основные правила обслуживания потребителей на предприятиях питания.
14. Столовая посуда, приборы, столовое белье: столовая посуда; столовые приборы и их история; столовое белье.
15. Подготовка к обслуживанию потребителей: уборка торговых помещений и расстановка мебели в зале; подготовка столовой посуды, приборов и столового белья к сервировке и обслуживанию; сервировка стола; обязанности метрдотеля (администратора) ресторана, кафе, бара; основы профессии сомелье; виды, методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях питания.
16. Прием заказа и расчет с потребителями на предприятиях питания: компьютеризация процессов приема, выполнения заказа и расчета с потребителями; автоматизация деятельности ресторанного хозяйства.
17. Меню предприятий питания и прейскурант: назначение, виды и принципы составления меню; порядок записи блюд в меню предприятий питания; прейскурант и карта вин, правила их составления; общие методы и правила подачи различных групп блюд на предприятиях питания.
18. Банкеты на предприятиях питания: классификация и характеристика банкетов; подготовка и проведение банкетов.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

четвертый семестр (очная форма обучения)

Текущее тестирование и самостоятельная работа										Сумма (в баллах)
Смысловой модуль I (текущее тестирование)					Смысловой модуль 2 (текущее тестирование)					
М1					М 2					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	
8	**8**	**8**	**8**	**8**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**100**

Смысловой модуль 1. *Основы организации деятельности на предприятиях питания*
Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства
Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания
Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства
Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства
Смысловой модуль 2. *Организация производственной деятельности в ресторанном хозяйстве и раздачи продукции*
Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания
Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом
Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий
Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания
Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений

пятый семестр (очная форма обучения)

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма (в баллах)
Смысловой модуль 4 (текущее тестирование)			Смысловой модуль 5 (текущее тестирование)					
М III			М IV					
Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16			
6	**6**	**6**	**7**	**7**	**8**	**40**	**60**	**100**

Смысловой модуль 3. *Организация обслуживающей деятельности в заведениях ресторанного хозяйства*
Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в заведениях
Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства

Смысловой модуль 4. *Организация обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях питания*
Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства
Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий
Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства

Курсовая работа (5 семестр)

Пояснительная записка	Иллюстрированная часть	Защита работы	Сумма в баллах
До 20	**До 20**	**До 60**	**100**

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Крылова Л.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (часть 1): учебное пособие для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело», специализация «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / Л.В. Крылова, В.В. Дыбок. ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: Донецк, 2017. - 206 с
2. Антонова В.А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания (часть 2): учебное пособие для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», направления подготовки «Гостиничное дело», специализация «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / В.А., Антонова, Л.В. Крылова, В.В. Дыбок. ГОВ ПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: Донецк, 2018.- 198с.

Дополнительная

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
8. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

Электронные ресурсы

1. Ресторанный сервис=Restaurantservice / сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. – 2-е изд., стер. – Москва : Издательство «Флинта», 2016. – 329 с.

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 416 с.

3. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело / Н.В. Кацерикова ; ред. Н.В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru**.** – Загл. с экрана.
9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Мультимедийные проекторы кафедры сервиса и гостиничного дела (2 шт.) с ноутбуками (2 шт.)
2. Мультимедийная аппаратура, установленная стационарно в ауд. 3531, 3534.
3. Электронные слайды по дисциплине «Организация работы предприятий питания».

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	**Должность (для совместителей место основной работы, должность)**	**Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)**	**Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации**	**Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)**
Крылова Людмила Вячеславовна	Проректор по учебно-методической работе	Донецкий государственный коммерческий институт, 1997г., «Технология общественного питания», инженер-технолог	Доктор экономических наук по специальности 08.00.05-Экономика и управление народным хозяйством (по отраслям сферы деятельности, в т.ч.: маркетинг) «Агромаркетинг на этапе адаптации к изменяющимся рыночным условиям»	1. Удостоверение о повышении квалификации 24 178633 Регистрационный номер 8633 от 05.06.2024 «Проектирование и организация инклюзивного образования», 16 ч., 25.04.2024-15.05.2024г., ФГАОУ ВО «РУДН» 2. Удостоверение о повышении квалификации 612400044659 Регистрационный номер 1-25264, 17.10.2024 «Стратегическое управление программами развития университетов для обеспечения научно-технологического суверенитета Российской Федерации», 16 ч., 15.10.2024-17.10.2024 г., ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» Ростов-на-Дону. 3. Удостоверение о повышении квалификации №4526, 20.09.2024 «Подготовка экспертов, привлекаемых к аккредитационной экспертизе (для экспертов и претендентов в эксперты), 24 ч., 18.09.2024-20.09.2024, ФГБУ «Национальное аккредитационное агентство в сфере образования», Москва. 4. Удостоверение о повышении квалификации №800400005435, 18.11.2024, «Современные информационные технологии в образовательной среде, 36 ч., 28.10.2024-06.11.2024 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» ЦДПО, Донецк.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина Б.1.О.24. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостинично-ресторанное дело

Трудоемкость учебной дисциплины : 9 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать*:* основы организации заведений ресторанного хозяйства как важного звена сферы услуг;
организацию снабжения заведений ресторанного хозяйства разными видами ресурсов;
организацию складского и тарного хозяйства;
особенности организации производства полуфабрикатов и кулинарной продукции;
общие принципы организации системы обслуживания в ресторанном хозяйстве; характеристика и классификация видов, методов и форм обслуживания потребителей в ресторанном хозяйстве;
особенности обслуживания различных контингентов потребителей.

уметь*:* организовывать и моделировать процесс производства на предприятиях ресторанного хозяйства;
организовывать обслуживание потребителей во время проведения специальных мероприятий, в местах отдыха, на пассажирском транспорте и т.п.;
организовывать процесс обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях ресторанного хозяйства и вне залов предприятий;
рационально организовывать труд в заведениях ресторанного хозяйства;
планировать производственную деятельность на предприятиях питания.

владеть*:* организацией производственного процесса в цехах предприятия питания различных типов;
сервировки стола согласно этикету;
складывания салфеток, накрывания столов скатертью;
подачи блюд с соблюдением всех правил этикета;
обслуживания потребителей согласно правилам этикета;
профессионального поведения производственного и обслуживающего персонала предприятий ресторанного хозяйства.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижений

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 $_{ОПК-2}$ Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 $_{ОПК-2}$ Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 $_{ОПК-2}$ Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и

	общественного питания.
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1$_{ПКО-1}$ Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2$_{ПКО-1}$ Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3$_{ПКО-1}$ Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4$_{ПКО-1}$ Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1$_{ПКО-2}$Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2$_{ПКО-2}$Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3$_{ПКО-2}$Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4$_{ПКО-2}$Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5$_{ПКО-2}$Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1$_{ПКО-3}$ Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2$_{ПКО-3}$ Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3$_{ПКО-3}$ Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1$_{ПК-1}$ Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2$_{ПК-1}$ Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3$_{ПК-1}$ Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4$_{ПК-1}$ Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины

Смысловой модуль 1. Основы организации деятельности на предприятиях питания

Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства
Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания

Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства
Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства
Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства

Смысловой модуль 2. Организация производственной деятельности в ресторанном хозяйстве и раздачи продукции

Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания
Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом
Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий
Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания
Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений

Смысловой модуль 3. Организация обслуживающей деятельности в заведениях ресторанного хозяйства

Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства

Смысловой модуль 4. Организация обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях питания

Тема 14. Организация и моделирование процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства
Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий
Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

Разработчик
Крылова Л.В., д.э.н, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника) *(подпись)*

Заведующий кафедрой:
Дегтярева Я.В., к.э.н., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой) *(подпись)*