

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

Институт дополнительного профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе и цифровизации
А.В. Кубышкина
« 25 » декабря 20 23 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания

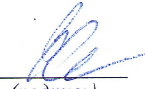
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
(профессиональной переподготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(Наименование программы)

Программу составил:

к.б.н., доцент кафедры технологического оборудования
животноводства и перерабатывающих производств

(ученая степень и (или) ученое звание, должность, структурное подразделение)



(подпись)

Е.И. Слезко
(И.О. Фамилия)

Одобрена на заседании кафедры
технологического оборудования животноводства и
перерабатывающих производств
протокол № 5 от «07» декабря 2023 г.

Заведующий кафедрой:
к.э.н., доцент



_____ Х.М. Исаев

1 Цели освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» комплекса знаний по вопросам организации и обслуживания на предприятиях общественного питания, с точки зрения обеспечения условий повышения их эффективности в условиях рыночной экономики.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины:

Таблица 1 - Планируемые результаты обучения дисциплины

Общепрофессиональные/профессиональные компетенции ОПК, ПК или трудовые функции	Знания	Умения	Практический опыт
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания деятельности	<i>Знать:</i> основы организации производства продукции питания.	<i>Уметь</i> организовывать и контролировать производство продукции питания.	<i>Владеть</i> рациональными способами производства продукции питания.
ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания	<i>Знать:</i> основы организации оперативного управления производством общественного питания.	<i>Уметь</i> применять современные принципы организации оперативного управления производством общественного питания.	<i>Владеть</i> знанием основных направлений организации оперативного управления.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы: в соответствии с учебным планом и планируемыми результатами освоения ОПОП.

Таблица 2.1 - Структура и содержание дисциплины (для очно-заочной формы обучения)

№ п.п.	Наименование темы	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час. в том числе				Самостоятельная работа, час	Текущий контроль успеваемости	Код компетенции	
			Всего	аудиторные		с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ)				
				Лекции	Лабораторно-практические занятия					Лекции
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Организация производства	15	8	2	2	2	2	7		ОПК-5 ПКС-1
2	Организация обслуживания	15	8	2	2	2	2	7		ОПК-5 ПКС-1
ИТОГО		30	16	4	4	4	4	14		ОПК-5 ПКС-1

Формы текущего контроля: практические задания, групповая дискуссия, опрос, тестирование

Содержание дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Часов	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1 Организация производства			
1.1	Общественное питание в современных условиях. Характеристика услуг общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Приема продовольственных товаров. /Лек аудиторная/	2	ОПК-5 ПКС-1
1.2	Хранение и отпуск продуктов. Организация работы производственных цехов. Организация труда и управления в общественном питании /Лек ДОТ/	2	ОПК-5 ПКС-1
1.3	Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания. Типы предприятий общественного питания и принципы рационального размещения сети. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского хозяйства. Организация материально-технической базы /Пр аудиторная/	2	ОПК-5 ПКС-1
1.4	Принципы организации производства и оперативное планирование. Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Организация рабочих мест. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы раздач. Организация производства продукции общественного питания. Организация торгового процесса. /Пр ДОТ/	2	ОПК-5 ПКС-1
1.5	Социально-экономическое значение общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. /Ср/	1	ОПК-5 ПКС-1
1.6	Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»). /Ср/	1	ОПК-5 ПКС-1
1.7	Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы. /Ср/	1	ОПК-5 ПКС-1
1.8	Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). /Ср/	1	ОПК-5 ПКС-1
1.9	Овладение методики составления производственной программы основных производственных цехов. /Пр//Сам/	1	ОПК-5 ПКС-1
1.10	Проблемы кадров на предприятии общественного питания. /Ср/	2	ОПК-5 ПКС-1
Раздел 2 Организация обслуживания.			
2.1	Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё. /Лек аудиторная/	2	ОПК-5 ПКС-1
2.2	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Меню. /Лек ДОТ/	2	ОПК-5 ПКС-1
2.4	Организация обслуживания в предприятиях разных типов. Стандарты обслуживания в ресторане. Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров. /Пр ДОТ/	2	ОПК-5 ПКС-1
	Эффективная коммуникация с гостями в ресторане. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания. Меню. Банкеты и приемы. Сервировка столов. Подготовка персонала к обслуживанию. Рекомендации в выборе блюд и напитков. /Пр аудиторная /	2	ОПК-5 ПКС-1
	Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания. /Ср/	2	ОПК-5 ПКС-1
2.5	Культура обслуживания. /Ср/	2	ОПК-5 ПКС-1
2.8	Информационное обеспечение предприятий общественного питания. /Ср/	2	ОПК-5 ПКС-1
2.9	Подготовка к обслуживанию потребителей. /Ср/	1	ОПК-5 ПКС-1

4 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине

Приведены типовые контрольные задания, примерные темы для написания рефератов, докладов, эссе, варианты контрольных работ, тестовых и других заданий, необходимых для проведения текущего контроля успеваемости слушателей по дисциплине (дисциплине) и иные материалы, необходимые для оценки практического опыта, умений, знаний при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (дисциплине), критерии и шкалы оценивания.)

4.1 Контрольные вопросы и задания

1. Общественное питание в современных условиях.
 2. Характеристика услуг общественного питания.
 3. Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания.
 4. Классификация предприятий общественного питания.
 5. Типы предприятий общественного питания и принципы рационального размещения сети.
- Общественное питание как социально-экономическая система.
6. Социально-экономическое значение общественного питания.
 7. Общие требования к предприятиям общественного питания.
 8. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.
- Изучение оперативного планирования и учета на производстве.
9. Организация снабжения предприятий общественного питания.
 10. Организация складского хозяйства.
 11. Организация тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.
 12. Организация материально-технической базы.
 13. Приема продовольственных товаров.
 14. Хранение и отпуск продуктов.
 15. Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»).
 16. Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы.
 17. Оперативное планирование производства и технологическая документация.
 18. Принципы организации производства и оперативное планирование.
 19. Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов.
 20. Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).
 21. Организация работы производственных цехов.
 22. Организация рабочих мест.
 23. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
- Организация работы раздат.
24. Организация работы кулинарного цеха.
 25. Организация цеха мучных изделий.
 26. Организация производства продукции общественного питания.
 27. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
 28. Овладение методикой составления производственной программы основных производственных цехов.
 29. Проблемы кадров на предприятии общественного питания.
 30. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.
 31. Организация труда и управления в общественном питании.
 32. Сущность, задачи и содержание НОТ.
 33. Нормирование труда в общественном питании.
 34. Организация торгового процесса.
 35. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений.
 36. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.
 37. Организация обслуживания потребителей в ресторанах.
 38. Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников.
 39. Организация обслуживания в предприятиях разных типов.
 40. Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания.
 41. Культура обслуживания.

42. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё.
43. Стандарты обслуживания в ресторане.
44. Информационное обеспечение предприятий общественного питания.
45. Подготовка к обслуживанию потребителей.
46. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
47. Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров.
48. Эффективная коммуникация с гостями в ресторане.
49. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания.
50. Меню.
51. Банкеты и приемы.
52. Сервировка столов.
53. Подготовка персонала к обслуживанию
54. Проведение инструктажа.
55. Рекомендации в выборе блюд и напитков.

4.2 Оценочные средства и их использование

В качестве основных оценочных средств для контроля знаний по дисциплине используются контрольные вопросы по отдельным темам разделов, вопросы коллоквиумов, экзаменационные вопросы и тестовые задания для контроля остаточных знаний.

Оценочное средство	Применение	Примечания
Контрольные вопросы для текущего контроля знаний по отдельным темам дисциплины.	Текущий контроль.	Контроль проводится путем письменных ответов на вопросы билетов, составленных из контрольных вопросов по соответствующей теме. Билет содержит 5 вопросов. Время на ответы -15 минут, выделяемых на практических занятиях (один раз по каждой теме). Для студентов, не сдавших тему с первого раза, повторная попытка осуществляется в неаудиторное время на консультациях по дисциплине.
Вопросы коллоквиумов.	Рубежный контроль перед промежуточными аттестациями в семестре.	Контроль осуществляется по билетам, содержащим пять вопросов из числа вопросов, предназначенных для коллоквиумов, и проводится перед 1-й и 2-й промежуточными аттестациями студентов в семестре. Коллоквиум проводится по условиям, указанным в положении о рейтинговой системе оценки знаний по дисциплине. Время, отводимое на коллоквиум – 15 минут.
Курсовая работа.	Как составная часть итогового контроля знаний и умений по дисциплине.	Контроль осуществляется при защите курсовой работы, когда учитывается уровень проработки темы, правильность выполненных расчетов, качество оформления документов и ответы на вопросы в ходе защиты.
Вопросы экзаменационных билетов	Итоговый контроль знаний и умений по дисциплине.	Контроль осуществляется на экзамене по экзаменационным билетам, содержащих 3 вопроса из разных разделов курса.
Тестовые задания по дисциплине.	Контроль остаточных знаний.	Вариант контрольного задания состоит из 10 тестовых заданий и формируется из фонда тестовых заданий по дисциплине, приведенных в приложении 2. Общее количество тестовых заданий разного типа в фонде – 225.

Контрольные вопросы для текущего контроля знаний по отдельным темам дисциплины

№ темы	Тема	Контрольные вопросы по теме
1	Организация производства	Общественное питание в современных условиях. Характеристика услуг общественного питания. Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания и принципы рационального размещения сети. Общественное питание как социально-экономическая система. Социально-экономическое значение общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Изучение оперативного планирования и учета на производстве. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского хозяйства. Организация тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация материально-технической базы. Приема продовольственных товаров. Хранение и отпуск продуктов. Характеристика услуг общественного питания (Постановление

		<p>правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»). Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Принципы организации производства и оперативное планирование. Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). Организация работы производственных цехов. Организация рабочих мест. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы раздач. Организация работы кулинарного цеха. Организация цеха мучных изделий. Организация производства продукции общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Овладение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Проблемы кадров на предприятии общественного питания. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража. Организация труда и управления в общественном питании. Сущность, задачи и содержание НОТ. Нормирование труда в общественном питании. Организация торгового процесса. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.</p>
2	Организация обслуживания	<p>Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников. Организация обслуживания в предприятиях разных типов. Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания. Культура обслуживания. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё. Стандарты обслуживания в ресторане. Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Подготовка к обслуживанию потребителей. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров. Эффективная коммуникация с гостями в ресторане. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания. Меню. Банкеты и приемы. Сервировка столов. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа. Рекомендации в выборе блюд и напитков.</p>

Вопросы коллоквиумов по дисциплине

Вопросы коллоквиума № 1

История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя). Столовых приборов. Эволюция формы.

2. Специальные виды меню.
3. Правила этикета за столом.
4. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS – терминала.
5. Средства информации потребителя (меню, карта вин, коктейлей, сертификаты).
6. Правила составления и оформления меню.
7. Традиции чаепития в России (Англии, Франции, Японии).

Вопросы коллоквиума № 2

9. История русских праздников.
10. Особенности питания туристов из разных стран.
11. Организация обслуживания потребителей по месту учебы.
12. Современные формы обслуживания потребителей.
13. Реклама баров.
14. Изучение потребительского спроса на услуги предприятий общественного питания.
15. Продвижение барных услуг.
16. Маркетинговая сущность мероприятий: презентация блюд и напитков, барные и ресторанные фестивали.

Вопросы экзаменационных билетов

56. Общественное питание в современных условиях.
57. Характеристика услуг общественного питания.
58. Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания.
59. Классификация предприятий общественного питания.
60. Типы предприятий общественного питания и принципы рационального размещения сети.

Общественное питание как социально-экономическая система.

61. Социально-экономическое значение общественного питания.
62. Общие требования к предприятиям общественного питания.

63. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Изучение оперативного планирования и учета на производстве.
 64. Организация снабжения предприятий общественного питания.
 65. Организация складского хозяйства.
 66. Организация тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.
 67. Организация материально-технической базы.
 68. Приема продовольственных товаров.
 69. Хранение и отпуск продуктов.
 70. Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»).
 71. Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы.
 72. Оперативное планирование производства и технологическая документация.
 73. Принципы организации производства и оперативное планирование.
 74. Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов.
 75. Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).
 76. Организация работы производственных цехов.
 77. Организация рабочих мест.
 78. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
- Организация работы раздат.
79. Организация работы кулинарного цеха.
 80. Организация цеха мучных изделий.
 81. Организация производства продукции общественного питания.
 82. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
 83. Овладение методики составления производственной программы основных производственных цехов.
 84. Проблемы кадров на предприятии общественного питания.
 85. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.
 86. Организация труда и управления в общественном питании.
 87. Сущность, задачи и содержание НОТ.
 88. Нормирование труда в общественном питании.
 89. Организация торгового процесса.
 90. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений.
 91. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.
 92. Организация обслуживания потребителей в ресторанах.
 93. Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников.
 94. Организация обслуживания в предприятиях разных типов.
 95. Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания.
 96. Культура обслуживания.
 97. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё.
 98. Стандарты обслуживания в ресторане.
 99. Информационное обеспечение предприятий общественного питания.
 100. Подготовка к обслуживанию потребителей.
 101. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
 102. Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров.
 103. Эффективная коммуникация с гостями в ресторане.
 104. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания.
 105. Меню.
 106. Банкеты и приемы.
 107. Сервировка столов.
 108. Подготовка персонала к обслуживанию
 109. Проведение инструктажа.
 110. Рекомендации в выборе блюд и напитков.

Критерии оценки на экзамене

Критерии оценки	Оценка в четырехбалльной системе
При ответах на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы студент проявляет отличные знания основных положений учебной дисциплины. Допускаются совсем несущественные «шероховатости» в ответах на вопросы.	Отлично
При ответах на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы студент проявляет твердые знания основных положений учебной дисциплины, допуская в ответах на вопросы лишь иногда некоторые неточности, не носящие принципиального характера.	Хорошо
При ответах на вопросы экзаменационного билета студент проявляет приемлемый уровень знаний основных положений учебной дисциплины. Умеет исправить допущенные неточности в ответах с помощью преподавателя, носящей ограниченный характер.	Удовлетворительно
При ответах на вопросы экзаменационного билета студента выявляются существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение даже с помощью «наводящих» вопросов и отдельных подсказок преподавателя прийти к правильному ответу на поставленный вопрос.	Неудовлетворительно

Тестовые контрольные задания

Тестовые контрольные задания могут использоваться для проверки остаточных знаний по дисциплине. Вариант контрольного тестового задания состоит из 10 тестовых заданий и формируется из 225 тестовых заданий, содержащихся в фонде тестовых заданий по дисциплине (Приложение 2). Пример контрольного тестового задания приведен ниже.

Критерием оценки при контроле остаточных знаний является количество правильных ответов на тестовые задания:

Количество правильных ответов	Оценка
9...10	Отлично
7...8	Хорошо
5...6	Удовлетворительно
< 5	Неудовлетворительно

Вариант № ____

Студент _____ группа _____

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг

а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров;

б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей – для баров;

в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. Столовая

а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно

а) заведующий производством (шеф-повар)

- б) администратор (метрдолитель).
- в) бухгалтер калькулятор
- г) директор
- 4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это
 - а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.
 - б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

- 5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня
 - а) не должна смешиваться
 - б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

- 6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:
 - а) готовые пищевые продукты промышленного производства,
 - б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.
 - в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

- 7. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:
 - а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;
 - б) складирование тары;
 - в) размещение контейнеров с мусором;
 - г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидных колясок
 - д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

- 8. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук

- а) ресторан
- б) кафе
- в) бар
- г) столовая

д)закусочная

- 9. Размещение организаций, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии заключения об их соответствии санитарным правилам нормам.

- 10. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры:

- а) не допускается.
- б) допускается.

- 11. Допускается одно зальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:

- а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала
- б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендуемая литература

5.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Т.Р. Любецкая; А.Т. Васюкова	Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Т.Р. Любецкая; А.Т. Васюкова .— 2-е изд. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 416 с. — (Учебные издания для бакалавров) .— ISBN 978-5-394-03385-8 .— URL: https://rucont.ru/efd/689094	Москва : ИТК "Дашков и К", 2019	ЭБС Руконт

Л1.2	И.Р. Смирнова	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова [и др.].. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40878.htm	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013	ЭБС IPR BOOKS
Л1.3	Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А..	Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А.. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62516.html	Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016	ЭБС IPR BOOKS
5.1.2. Дополнительная литература				
Л2.1	Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю	Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. —	Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015	ЭБС IPR BOOKS
Л2.3	Е.Н. Артемова	Артемова, Е.Н. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / С.Ю. Козлова, Н.В. Мясищева; Е.Н. Артемова. — Орел : ОрелГТУ, 2007. — 130 с. — 128 с.	Орел, 2007	ЭБС Руконт
Л2.4	Н.В. Бирюкова	Бирюкова, Н.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : метод. указания к практ. занятиям / Н.В. Бирюкова. — Оренбург : ГОУ ОГУ, 2009.	Оренбург, 2009	ЭБС Руконт
Л2.5	С.И. Главчева	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева. — Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2011. — 404 с. — ISBN 978-5-7782-1766-9.	Новосибирск, 2011	ЭБС Руконт
5.1.3. Методические разработки				
Л3.1	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. — 44 с.	Брянск: БГАУ, 2022	http://www.bgsha.com/ru/
Л3.2	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Сервировка стола: методические указания. Ч. I / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. — 66 с.	Брянск: БГАУ, 2021	http://www.bgsha.com/ru/

ЛЗ.3	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Сервировка стола: методические указания. Ч. II / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 31 с.	Брянск: БГАУ, 2021	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.4	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 56	Брянск: БГСХА, 2018	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.5	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2017. – 56 с.	Брянск: БГСХА, 2017	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.6	Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Т.В. Мамченко	Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для курсового проектирования / Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Т.В. Мамченко – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 44 с.	Брянск: БГСХА, 2015	http://www.bgsha.com/ru/
ЛЗ.7	Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, А.И. Куличенко	Методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: Методическое пособие для практических занятий / – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 48 с.	Брянск: БГСХА, 2015	http://www.bgsha.com/ru/

5.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО Альта плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

5.3. Перечень программного обеспечения

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО АЛЬТА плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лабораторного и практического типа – Кабинет сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания УПК</p>	<p>Характеристика лаборатории:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Переносное мультимедийное оборудование<ol style="list-style-type: none">а) ноутбукб) мультимедийный проекторв) экран2. Видеоматериалы3. Стенды4. Оборудование: барная стойка, барные стулья, ледогенератор, джиггеры, шейкеры, емкости для льда, диспенсер для сока, кофеварка Эспрессо Bork С 700, кофемолка Bork, мельница для льда, холодильник, посуда для бара, лабораторное оборудование5. Плакаты6. Методические и наглядные пособия
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя.</p> <p>Характеристика лаборатории:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Стенды2. Макеты: картофелеочистительная машина3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokor, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорок, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358EER, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кг119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, котел 50л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л

	<p>нержавеющая сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 7,5//19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45х30х1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, миска 30 см 5 л нержавеющая сталь</p> <p>4. Плакаты</p> <p>5. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя</p> <p>Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. LibreOffice – Свободно распространяемое ПО. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019) 1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>