

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Бавиловский университет  
Дата подписания: 28.04.2023 10:21:48  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e56ba3030411ba2172f735a12

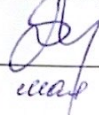


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

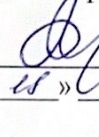
**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

  
/Попова О.М./  
« 18 » мая 20 21 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПИБ

  
/Попова О.М./  
« 18 » мая 20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Дисциплина                | <b>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</b> |
| Направление подготовки    | <b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>             |
| Направленность (профиль)  | <b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>                    |
| Квалификация выпускника   | <b>Бакалавр</b>  |
| Нормативный срок обучения | <b>4 года</b>  |
| Форма обучения            | <b>Очная</b>   |

**Разработчик: доцент, Макарова А.Н.**

  
(подпись)

**Саратов 2021**

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является формирование у обучающихся навыков организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего профессионального образования и/или изучении дисциплин: обязательной и части, формируемой участниками образовательных отношений первого блока (Психология работы в малых группах, Деловой этикет, Основы технологии кулинарной продукции, Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания).

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является базовой для изучения дисциплин «Технология ресторанного сервиса» «Проектирование предприятий общественного питания», для подготовки к государственной итоговой аттестации и выполнению выпускной квалификационной работы.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Индикаторы достижения компетенции | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: |                         |                     |
|-------|-----------------|---------------------------------------|-----------------------------------|--|-------------------------|---------------------|
|       |                 |                                       |                                   | знать  | уметь                   | владеть             |
| 1     | 2               | 3                                     | 4                                 | 5  | 6                       | 7                   |
| 1     | ПК-2            | Способен к организации                | ПК-2.2 - Координирует             | Структуру производства                                       | Координировать процессы | Навыками управления |

|   |      |  |   |   |   |  |
|---|------|--|---|---|---|--|
|   |      | управлению процессами производства и обслуживания организаций питания  | процессы оказания услуг, обслуживания потребителей  | предприятий питания.  | оказания услуг, обслуживания потребителей   | процессами производства и обслуживания организаций питания   |
| 2 | ПК-4 | Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания | ПК-4.2 - Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания | Оперативное планирование производства и его организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания. | Формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; проводить аттестацию работников производства. | Рациональными навыками организации производства обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа |

**4. Объём, структура и содержание дисциплины  
«Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы 144 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

|                                   | Всего | Количество часов           |   |   |   |   |      |   |   |   |    |
|-----------------------------------|-------|----------------------------|---|---|---|---|------|---|---|---|----|
|                                   |       | <i>в т.ч. по семестрам</i> |   |   |   |   |      |   |   |   |    |
|                                   |       | 1                          | 2 | 3 | 4 | 5 | 6    | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Контактная работа – всего, в т.ч. | 72,2  |                            |   |   |   |   | 72,2 |   |   |   |    |
| аудиторная работа:                | 72    |                            |   |   |   |   | 72   |   |   |   |    |

|                          |      |  |  |  |  |      |  |  |  |
|--------------------------|------|--|--|--|--|------|--|--|--|
| лекции                   | 18   |  |  |  |  | 18   |  |  |  |
| лабораторные             | 36   |  |  |  |  | 36   |  |  |  |
| практические             | 18   |  |  |  |  | 18   |  |  |  |
| промежуточная аттестация | 0,2  |  |  |  |  | 0,2  |  |  |  |
| контроль                 | 17,8 |  |  |  |  | 17,8 |  |  |  |
| Самостоятельная работа   | 54   |  |  |  |  | 54   |  |  |  |
| Форма итогового контроля | Экз  |  |  |  |  | Экз  |  |  |  |
| Курсовой проект (работа) | +    |  |  |  |  | +    |  |  |  |

Таблица 3

**Структура и содержание дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

| п/п       | Тема занятия.<br>Содержание   | Неделя семестра | Контактная работа |                  |                  | Самостоятельная работа | Контроль знаний |       |
|-----------|---|-----------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------|-----------------|-------|
|           |   |                 | Вид занятия       | Форма проведения | Количество часов | Количество часов       | Вид             | Форма |
| 1         | 2   | 3               | 4                 | 5                | 6                | 7                      | 8               | 9     |
| 6 семестр |   |                 |                   |                  |                  |                        |                 |       |
| 1.        | <b>Вводная лекция.</b><br>Особенности производственно-торговой деятельности предприятий.<br>Производственно-торговая структура предприятий общественного питания.<br>Научно-технический прогресс в общественном питании.<br>Формы организации производства. | 1               | Л                 | В                | 2                |                        | ВК              | ПО    |
| 2.        | <b>Организация снабжения, складского и тарного хозяйства.</b><br>Организация продовольственного и материально-технического снабжения.<br>Организация складского, тарного и транспортного хозяйства.   | 3               | Л                 | В                | 2                |                        | ТК              | УО    |
| 3.        | <b>Оперативное планирование производства. НОТ в общественном питании.</b><br>Разработка производственной программы предприятия.<br>Цели, задачи и основные направления НОТ в общественном питании.  | 5               | Л                 | В                | 2                |                        | ТК              | УО    |
| 4.        | <b>Виды и особенности деятельности предприятий общественного питания.</b><br>Нормативно правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.  | 1               | ПЗ                | Т                | 4                | 2                      | ТК              | Д     |
| 5.        | <b>Оперативное планирование производства.</b><br>Расчет количества питающихся в предприятиях общественного питания, в зависимости от типа, расчет количества продукции,   | 2               | ПЗ                | Т                | 4                | 2                      | ТК              | ПО    |

|     |   |    |    |   |   |   |    |    |
|-----|---|----|----|---|---|---|----|----|
|     | реализуемой в предприятии, разработка производственной программы.   |    |    |   |   |   |    |    |
| 6.  | <b>Организация производства заготовочных цехов.</b> Состав технологических линий, организация рабочих мест и труда. Оснащение цехов оборудованием, инвентарем, посудой тарой.   | 7  | Л  | В | 2 |   | ТК | УО |
| 7.  | <b>Организация производства доготовочных цехов.</b> Состав технологических линий, организация рабочих мест и труда. Оснащение цехов оборудованием, инвентарем, посудой тарой.   | 9  | Л  | В | 2 |   | ТК | УО |
| 8.  | <b>Организация производства кондитерских цехов.</b> Состав технологических линий, организация рабочих мест и труда. Оснащение цехов оборудованием, инвентарем, посудой тарой.   | 11 | Л  | Т | 2 |   | ТК | УО |
| 9.  | <b>Организация производства заготовочных цехов.</b> Разработка производственной программы, подбор оборудования, разработка карт организации труда на рабочем месте.   | 3  | ПЗ | Т | 4 | 2 | ТК | ПО |
| 10. | <b>Организация производства доготовочных цехов, кондитерских цехов.</b> Разработка производственной программы, подбор оборудования, разработка карт организации труда на рабочем месте.   | 4  | ПЗ | Т | 4 | 4 | РК | ПО |
| 11. | <b>Научная организация труда в сфере общественного питания.</b> Составление графиков выхода на работу в предприятиях общественного питания.   | 5  | ПЗ | Т | 2 | 6 | ТК | ПО |
| 12. | <b>Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.</b> Формы и методы обслуживания. Подача буфетной продукции.   | 13 | Л  | В | 2 |   | ТК | УО |
| 13. | <b>Правила подачи кулинарной продукции в предприятиях общественного питания.</b> Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих и холодных напитков.                      | 15 | Л  | В | 2 |   | ТК | УО |
| 14. | <b>Специальные формы обслуживания в предприятиях общественного питания.</b> Организация обслуживания конференций, симпозиумов, праздничных вечеров и торжеств. *  | 17 | Л  | В | 2 |   | ТК | УО |
| 15. | <b>Организация обслуживания в предприятиях общественного питания на социально - ориентированных объектах.</b> Организация питания в школах, средне специальных учреждениях, высших учебных заведениях, при промышленных предприятиях. | 19 | Л  | В | 2 |   | ТК | УО |
| 16. | <b>Материально техническое оснащение предприятий общественного питания.</b> Оснащение предприятий общественного питания оборудованием, посудой, приборами, столовым бельем.   | 7  | ЛЗ | Т | 4 | 4 | ТК | УО |
| 17. | <b>Подготовка торговых помещений к обслуживанию.</b> Этапы подготовки торговых помещений к обслуживанию. Приемы размещения мебели в торговых помещениях. Предварительная сервировка столов в зависимости от времени обслуживания.     | 8  | ЛЗ | Т | 4 | 4 | РК | ПО |
| 18. | <b>Организация обслуживания потребителей в</b>  | 9  | ЛЗ | Т | 4 | 6 | ТК | УО |

|               |   |           |    |    |      |      |      |     |
|---------------|---|-----------|----|----|------|------|------|-----|
|               | <b>ресторане.</b> Встреча и размещение гостей, прием заказа, передача заказа на производство, получение продукции.  |           |    |    |      |      |      |     |
|               | <b>Организация обслуживания потребителей в ресторане.</b> Подача горячих и холодных напитков, кондитерских изделий в предприятиях общественного питания.  | 10        | ЛЗ | Т  | 4    | 6    | ТК   | УО  |
| 19            | <b>Организация обслуживания праздничных вечеров в предприятиях общественного питания.</b> Реклама через СМИ праздничных вечеров, подготовка к организации обслуживания праздничного вечера, организация обслуживания праздничного вечера. | 11        | ЛЗ | Т  | 4    | 6    | ТК   | УО  |
| 20            | <b>Организация обслуживания торжеств в предприятиях общественного питания.</b> Прием заказа, подготовка к организации обслуживания торжества, организация обслуживания торжества.   | 12,1<br>3 | ЛЗ | ДИ | 8    | 4    | ТК   | УО  |
| 21            | <b>Организация работы баров.</b> Состав помещений, оснащение баров, организация обслуживания потребителей баров.  | 14        | ЛЗ | Т  | 4    | 2    |      | Д   |
| 22            | <b>Организация питания иностранных туристов.</b> Этапы организации, особенности организации туристов.   | 15        | ЛЗ | Т  | 4    | 2    | РК   | ПО  |
| 24            | Курсовая работа   |           |    |    |      | 4    | ЗР   |     |
| 26            | <b>Выходной контроль</b>  |           |    |    | 0,2  | 17,8 | ВыхК | Экз |
| <b>Итого:</b> |   |           |    |    | 72,2 | 54   |      |     |

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, ДИ – деловая игра.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Д – доклад, ЗР – защита курсовой работы, Э – экзамен.

\* – Занятие проводится представителями производственного сообщества.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические и лабораторные занятия, входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные

моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и (или) доклада (контролируется).

Целью практических и лабораторных занятий является выработка практических навыков организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с применением современных методов и технологий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических задач организации производства и обслуживания предприятий общественного питания, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, деловая игра.

Деловая игра позволяет обучиться диагностике проблем и их разрешению. В процессе деловой игры обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Деловая игра в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Она более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) основная литература (библиотека СГАУ)**

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке  | Автор(ы)                          | Место издания, издательство, год       | Используется при изучении разделов (из п. 4.3) |
|-------|--|-----------------------------------|--|--|
| 1     | 2  | 3                                 | 4                                      | 5  |
| 1.    | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091555">https://znanium.com/catalog/product/1091555</a> | А. Т. Васюкова,<br>Т. Р. Любецкая | М.: Дашков и К,<br>2020                | 1-22   |
| 2.    | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/product/1141777">https://znanium.com/catalog/product/1141777</a>        | Г. М. Зайко, Т. А. Джум.          | Москва :<br>Магистр :<br>ИНФРА-М, 2021 | 11-22  |
| 3.    | Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие. Режим доступа:<br><a href="http://znanium.com/catalog/product/1001262">http://znanium.com/catalog/product/1001262</a>                      | Е.Б. Мрыхина                      | М.: ИД<br>«ФОРУМ»:<br>ИНФРА-М, 2019    | 1-10   |

#### б) дополнительная литература

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке  | Автор(ы)                  | Место издания, издательство, год       | Используется при изучении разделов (из п. 4.3) |
|-------|--|---------------------------|--|--|
| 1     | 2  | 3                         | 4                                      | 5  |
| 1.    | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/389895">http://znanium.com/catalog/product/389895</a> .  | Г.М. Зайко,<br>Т.А. Джум. | М.: Магистр:<br>НИЦ ИНФРА-<br>М, 2013. | 1-22   |
| 2.    | Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа:<br><a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325/">http://docs.cntd.ru/document/1200107325/</a> ; |                           |  | 4  |
| 3.    | Национальный стандарт ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания» Режим доступа:<br><a href="http://docs.cntd.ru/document/1200077763">http://docs.cntd.ru/document/1200077763</a>   |                           |  |  |



|     |  |                                  |  |       |
|-----|--|----------------------------------|--|-------|
| 4.  | Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа:<br><a href="http://docs.cntd.ru/document/1200083573">http://docs.cntd.ru/document/1200083573</a> |                                  |  | 4     |
| 5.  | Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа:<br><a href="http://docs.cntd.ru/document/1200075570">http://docs.cntd.ru/document/1200075570</a>   |                                  |  | 4     |
| 6.  | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (50 экз.)   | Л.С. Кучер,<br>Л.М. Шкуратова    | М.: Деловая литература, 2002   | 12-22 |
| 7.  | Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Рекомендации. Перспективы. Проектирование, - 2 – ое изд. (10 экз.)  | А. Ю. Баласанян, М. П. Могильный | М.: ДеЛи, ДеЛи принт, М.: ДеЛи принт, ДеЛи плюс, 2007                | 14    |
| 8.  | Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс]: Режим доступа:<br><a href="https://e.lanbook.com/book/90691">https://e.lanbook.com/book/90691</a>  | И.Р. Смирнова [и др.].           | Электрон. дан. - Санкт-Петербург: 2013.                              | 1-11  |
| 9.  | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа:<br><a href="https://e.lanbook.com/book/53292">https://e.lanbook.com/book/53292</a>  | Л.А. Радченко.                   | Электрон. дан. - Москва: КноРус, 2013.                               | 1-22  |
| 10. | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа:<br><a href="http://library.psu.kz/fulltext/buuk/a262.pdf">http://library.psu.kz/fulltext/buuk/a262.pdf</a>   | В.И. Богушева                    | Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2008.                         | 1-22  |
| 11. | Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А.Радченко; под ред. С.Н.Белоусовой – Изд. 3-е доп. и перераб. (10 экз.)   | Л.А. Радченко.                   | Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2010.                         | 12-22 |
| 12. | Панова, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие (10 экз.).  | Л.А. Панова                      | М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К <sup>0</sup> », 2003 | 1-11  |

|     |   |             |  |       |
|-----|---|-------------|--|-------|
| 13. | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие /. –3-е изд. (10 экз.). | Л.А. Панова | М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К <sup>0</sup> », 2005 | 12-22 |
| 14. | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник (10 экз.).   | В.В. Усов   | М.: Изд.«Академия», 2002   | 1-22  |

**в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- интернет – ресурс studmed.ru: [https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya\\_712f0be1b20.html](https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html);
- онлайн – школа «Инфоурок»: <https://infourok.ru/testi-po-pm-organizaciya-obsluzhivaniya-v-obschestvennom-pitanii-538101.html>.

**г) периодические издания**

1. Журнал «Вопросы питания»: <http://voprosy-pitaniya.ru>;
2. Журнал «Питание и общество»: <https://delpress.ru>;
- 3.) Журнал «Пищевая промышленность»: <http://foodprom.ru>.

**д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
6. Профессиональная база данных «Техэксперт»: <http://техэксперт.рус>.

**е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы   | Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая) |
|-------|--|--|--|
| 1     | 2  | 3  | 4  |
| 1     | Все темы дисциплины                              | Microsoft Office<br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.<br>Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г. | Вспомогательная                                      |
| 2     | Все темы дисциплины                              | Kaspersky Endpoint Security<br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов.<br>Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.   | Вспомогательная                                      |

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации проходят в аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № 140 – С, № 332.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №№ 139 – С, 151 – С, оснащенная комплектом ресторанного оборудования (в достаточном количестве).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с

возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций представлен в приложении 3.
2. Методические указания по выполнению практических занятий и лабораторных работ представлены в приложении 4.
3. Методические указания по выполнению курсовых работ представлены в приложении 5.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»  
«18» июня 2021 года (протокол № 9).*