

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет \_\_\_\_\_ Аграрных технологий

Кафедра \_\_\_\_\_ технологии пищевых продуктов и организации питания

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета  
аграрных технологий

И.А. Михалачев А.К.  
« 19 04 2019 » г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине Б.1.В.04 «Современные формы обслуживания на предприятиях общественного питания»

по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

по профилю подготовки Технология продуктов общественного питания

квалификация (степень) бакалавр  
выпускника

программа подготовки: академический бакалавриат

форма обучения \_\_\_\_\_ очная, заочная

год начала подготовки \_\_\_\_\_ 2019

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы  
доктор технических наук, доц.

Некрасова С.О.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания

Заведующая кафедрой  
«19» 04 2019 г.

подпись

Хатко З.Н.  
ф.и.о.

Одобрено научно-методической комиссией аграрного факультета  
(где осуществляется обучение)

«19» 04 2019 г.

Председатель  
научно-методического совета  
направления  
(где осуществляется обучение)

подпись

Хатко З.Н.  
ф.и.о.

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ  
«19» 04 2019 г.

подпись

Будесова Н.Н.  
ф.и.о.

Зав. выпускающей кафедрой по  
направлению 19.03.04 Технология  
продукции и организация  
общественного питания

подпись

Хатко З.Н.  
ф.и.о.

**1. Цель изучения дисциплины** - является приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков по современным видам, методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа и класса, любой формы собственности и сферы деятельности. Формирования практических навыков в области организации обслуживания на различных типах предприятий питания, организации работы бармена и бариста.

**Задачами** дисциплины являются:

-познание теоретических основ организации обслуживания на предприятиях общественного питания;

-приобретение практических навыков организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.

## **2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата**

Дисциплина «Современные формы обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в вариативную часть ОП направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Иностранный язык», «Экология», «Оборудование предприятий общественного питания».

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения об иностранном языке, оборудовании предприятий общественного питания.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

ПК-6 организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**Знать:** основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**Уметь:** участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**Владеть:** готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины.**

**4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		4
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>51,25/1,42</b>	<b>51.25/1,42</b>
В том числе:		
Лекции (Л)	17/0,47	17/0,47
Практические занятия (ПЗ)	34/0,94	34/0,94
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,25/0,006	0,25/0,006
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>56,75/1,57</b>	<b>56,75/1,57</b>
В том числе:		
Расчетно-графические работы		
Реферат	16/0,44	16/0,44
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		
1. Составление плана-конспекта	26,75/0,74	26,75/0,74
2. Составление тестов по темам	14/0,38	14/0,38
Курсовой проект (работа)		
<b>Контроль (всего)</b>		
Форма промежуточной аттестации:		
<b>зачет</b>		
<b>экзамен</b>	<b>зачет</b>	<b>зачет</b>
<b>Общая трудоемкость (часы/ з.е.)</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>

**Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)**

**4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.  
Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетных единицы.**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		6
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>12,3/0,34</b>	<b>14,35/0,34</b>
В том числе:		
Лекции (Л)	6/0,16	6/0,16
Практические занятия (ПЗ)	6/0,16	6/0,16
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,35/0,009	0,35/0,009
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>92/2,55</b>	<b>92/2,55</b>
В том числе:		
Расчетно-графические работы		
Реферат	80/2,22	80/2,22
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		
1. Составление плана-конспекта	10/0,27	10/0,27
2. Составление тестов по темам	2/0,05	2/0,05
Курсовой проект (работа)		
<b>Контроль (всего)</b>	<b>3,75/0,24</b>	<b>8,65/0,24</b>
Форма промежуточной аттестации:		
<b>зачет</b>		
<b>экзамен</b>	<b>зачет</b>	<b>зачет</b>
<b>Общая трудоемкость (часы/ з.е.)</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
			Л	С/ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль		СР
4 семестр									
1.	Классификация предприятий общественного питания.	1-2	2	4				6,2	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
2.	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	3-4	2	4				6,2	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
3.	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	5-6	2	4				6,2	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
4.	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	7-8	2	4				6,2	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
5	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	9-10	2	4				6,2	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
6	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	11-12	2	4				6,2	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
7	Специальные формы обслуживания. Обслуживание	13-14	2	4				6,2	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос

	приемов банкетов.	и							
8	Обслуживание баре	в	15-16	2	4			6,2	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
9	Элементы работы бариста		17	1	2			6,2	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Промежуточная аттестация						0,25		зачет
	<b>Итого за семестр</b>		<b>72</b>	<b>17</b>	<b>34</b>		<b>0,25</b>	<b>56,75/1, 6</b>	<b>зачет</b>

## 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости <i>(по неделям семестра)</i> Форма промежуточной аттестации <i>(по семестрам)</i>
		Л	С/ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СР	
6 семестр								
1.	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	2					18,4	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
2.	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	2	2				18,4	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
3.	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов	2	2				18,4	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
4.	Обслуживание в баре		2				18,4	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
5	Элементы работы бариста						18,4	Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
	Промежуточная аттестация			0,25		3,75		зачет
	<b>Итого за семестр</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0,25</b>		<b>3,75</b>	<b>92</b>	<b>зачет</b>



**5.3. Содержание разделов дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания». Лекционный курс**

№ п/п темы	Наименование темы	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8
Тема 1.	Классификация предприятий общественного питания.	2/0,05		Классификация предприятий общественного питания.	ОПК-5 ПК-6	<p><b>Знать:</b> основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Уметь:</b> участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>	Обзорная лекция

						<p><b>Владеть:</b> готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>	
Тема 2.	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	2/0,05		Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	ОПК-5 ПК-6	<p><b>Знать:</b> основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Уметь:</b> участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организовывать документооборот по</p>	Слайд-лекция

						<p>производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Владеть:</b> готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>	
Тема 3	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	2/0,05	2/0,055	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	ОПК-5 ПК-6	<p><b>Знать:</b> основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Уметь:</b> участвовать во всех фазах</p>	Слайд-лекция

					<p>организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Владеть:</b> готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	
Тема 4	<p>Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности</p>	2/0,05		<p>Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности</p>	<p>ОПК-5 ПК-:</p> <p>Знать: основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую</p>	Слайд-лекция

						<p>документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p>Уметь: участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p>Владеть: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>	
Тема 5	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	2/0,05		Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	ОПК-5 ПК-6	<p>Знать: основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p>Уметь: участвовать во всех фазах</p>	Слайд-лекция

						<p>организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p>Владеть: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	
Тема 6	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	2/0,05		Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	ОПК-5 ПК-6	<p>Знать: основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p>Уметь: участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных</p>	

						<p>типов и классов, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p>Владеть: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	
Тема 7	<p>Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов</p>	2/0,05		<p>Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов</p>	ОПК-5 ПК-6	<p>Знать: основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p>Уметь: участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организовывать документооборот по производству на предприятии питания,</p>	Слайд-лекция

						использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Владеть: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
Тема 8	Обслуживание в баре	2/0,05	2/0,05	Обслуживание в баре	ОПК 6 ПК-5	Знать: основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Уметь: участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях	Слайд-лекция



					<p>производства продукции питания.  Владеть: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	
Тема 9	Работа бариста	1/0,03		Работа бариста	<p>ОПК-5  ПК-6</p> <p>Знать: основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.  Уметь: участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.  Владеть: готовностью к участию во всех фазах организации</p>	Слайд-лекция

						производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
	Итого	17/0,94	6/0,22				

5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			офо	зфо
1.	Классификация предприятий общественного питания	Классификация предприятий общественного питания	4/0,11	
2.	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	4/0,11	2/0,05
3.	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья	4/0,11	2/0,05
4.	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	4/0,11	
5	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	4/0,11	
6	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	4/0,11	
7	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов	4/0,11	
8.	Обслуживание в баре	Обслуживание в баре	2/0,05	2/0,05
9.	Работа бариста	Работа бариста	4/0,11	
	<b>Итого за семестр</b>		34/0,47	6/0,22

5.5 Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

### 5.7. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
1.	Классификация предприятий общественного питания.	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	5,6/0,16	
2.	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	5,6/0,16	18,4/0,51
3.	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	5,6/0,16	18,4/0,51
4.	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	5,6/0,16	
5.	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	5,6/0,16	
6.	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	5,6/0,16	
7.	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов.	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	5,6/0,16	18,4/0,51
8.	Обслуживание и тип предприятия	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	5,6/0,16	18,4/0,51
9.	Обслуживание в баре	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	5,6/0,16	18,4/0,51
10.	Работа бариста		6,36/0,18	92/2,5
11.	ИТОГО		56,75/1,57	92/2,5

### 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

#### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

## 6.2 Литература для самостоятельной работы

### а) основная литература

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/Васюкова А.Т. , Любецкая Р.Т. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с. – ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: [http:// www.iprbookshop.ru/52284](http://www.iprbookshop.ru/52284)
2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 560 с. ЭБС «Znanium.com»- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo>

### б) дополнительная литература:

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.
2. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва : Академия, 2012. - 240 с.

## 7. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции ( номер семестра согласно учебному плану)	Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
<b>ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</b>	
1	Философия
2	Социология
3	Политология
2	Психология
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОК-2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</b>	
1	История
2	История и культура адыгов
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>	
4	Экономика
6	Менеджмент
6,7	Экономика и организация производства
7,8	Управление и маркетинг в отрасли
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОК-4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>	
4	Правоведение
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОК-5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>	
1,2,3	Иностранный язык
3	Экология
1	Русский язык и культура речи
1	Адыгейский язык
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>	
1	Философия
2	Психология
2	Социология
3	Политология
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию</b>	

1	Начертательная геометрия и техническая графика
1	Физиология питания
1	Русский язык и культура речи
1	Неорганическая и аналитическая химия
2	История
2	История и культура адыгов
1,2,3	Иностранный язык
1,2	Математика
1,2	Физика
2	Органическая химия
3	Экология
3	Физическая и коллоидная химия
3	Биохимия
3	Электротехника и электроника
3	Теория вероятностей и математическая статистика
3	Теоретическая механика
4	Информатика
4	Сопротивление материалов
4	Правоведение
4	Ферменты и витамины в пищевых продуктах/ Пищевые токсины
4	Физико-химические методы анализа
5	Детали машин
5,6	Физическая культура и спорт
8	Теоретические основы технологии общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>	
1-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
5,6	Физическая культура и спорт
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОК-9 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>	
6	Безопасность жизнедеятельности
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>	

2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
4	Информатика
6	Проектирование предприятий общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>	
1,2	Микробиология
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
5	Технология продуктов детского питания / Технологическая продукция дошкольного питания
5,6	Технология продукции общественного питания
6	Рестораны мира/ Дизайн ресторанов
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
6	Кухни народов мира
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	Теоретические основы технологии общественного питания
8	Производство полуфабрикатов/ Производство кулинарных изделий
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>	
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
1,2	Микробиология
5	Санитария и гигиена питания
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
5	Товароведение продовольственных товаров



5	Метрология, стандартизация и сертификация
7	Контроль качества продукции общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</b>	
2	Процессы и аппараты пищевых производств
4	Теплотехника
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
3,4	Оборудование предприятий общественного питания
8	Холодильная техника и технология / Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</b>	
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
4	<b>Современные формы обслуживания</b>
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</b>	
1,2	Микробиология
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2	Процессы и аппараты пищевых производств
3,4	Оборудование предприятий общественного питания
4	Физико-химические методы анализа
4	Ферменты и витамины в пищевых продуктах/ Пищевые токсины
5	Метрология, стандартизация и сертификация
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
5,6	Технология продукции общественного питания

7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	Контроль качества продукции общественного питания
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Научно-исследовательская работа
7	Лечебно-профилактическое питание
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</b>	
4	Соппротивление материалов
4	Информатика
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Научно-исследовательская работа
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</b>	
5	Санитария и гигиена питания
6	Безопасность жизнедеятельности
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной

	квалификационной работы
<b>ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</b>	
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3	Электротехника и электроника
4	Экология
5	Детали машин
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
5,6	Технология продукции общественного питания
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Научно-исследовательская работа
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</b>	
2	Процессы и аппараты пищевых производств
3,4	Оборудование предприятий общественного питания
6	Менеджмент
6	Проектирование предприятий общественного питания
5	Детали машин
4	Теплотехника
6,7	Экономика и организация производства
7,8	Управление и маркетинг в отрасли
6	Рестораны мира/ Дизайн ресторанов
8	Холодильная техника и технология / Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной

	квалификационной работы
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>	
1	Адыгейский язык
4	<b>Современные формы обслуживания</b>
5,6	Технология продукции общественного питания
5	Санитария и гигиена питания
5	Товароведение продовольственных товаров
5	Метрология, стандартизация и сертификация
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
5	Технология продуктов детского питания / Технологическая продукция дошкольного питания
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Контроль качества продукции общественного питания
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	Производство полуфабрикатов/ Производство кулинарных изделий
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-24 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</b>	
3	Теория вероятностей и математическая статистика
5	Методы математического моделирования
6	Расчет технологических проектов строительства ресторана
7	Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания/ Научные основы индустриальных

	технологий общественного питания
8	Теоретические основы технологии общественного питания
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Научно-исследовательская работа
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК -25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</b>	
1	Физиология питания
1-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
3,4	Оборудование предприятий общественного питания
5,6	Технология продукции общественного питания
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
6	Кухни народов мира
6	Проектирование предприятий общественного питания
6	Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
7	Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания/ Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	Теоретические основы технологии общественного питания
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и

	специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</b>	
5,6	Технология продукции общественного питания
5	Методы математического моделирования
6	Расчет технологических проектов строительства ресторана
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания/ Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

**7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания**

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<b>ОПК-5</b> готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов					
<b>Знать:</b> основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Вопросы к зачету, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний
<b>Уметь:</b> участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПК-6</b> организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.					
<b>Знать:</b> организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические знания	Вопросы к зачету, тестовые задания для

документацию в условиях производства продукции питания			пробелы знания		проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний
<b>Уметь:</b> организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Учебно-методические материалы по практическим (семинарским) занятиям дисциплины  
Б1.В.05. Организация обслуживания на предприятиях питания

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование семинарского занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
Классификация предприятий общественного питания.	Классификация предприятий общественного питания.	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос



Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос
Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос
Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос
Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос
Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос
Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов	Специальные формы обслуживания. Обслуживание приемов и банкетов	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос

Обслуживание в баре	Обслуживание в баре	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос
Работа бариста	Работа бариста	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос



### **7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### **Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля**

1. Как классифицируются предприятия общественного питания в зависимости от организации технологического процесса, мощности производства, принятых форм обслуживания населения
  - А) заготовочные, доготовочные и работающие на сырье, т. е. с законченным производственным циклом.
  - Б) Рестораны, кафе, столовые
  - В) заготовочные и доготовочные
2. Особенности организации доготовочных предприятий
  - А) В доготовочных предприятиях осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск готовой кулинарной продукции для реализации ее населению
  - Б) В доготовочных предприятиях организуется выпуск блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, полученных с заготовочных предприятий, и реализация кулинарной продукции населению.
  - В) В доготовочных предприятиях осуществляются все стадии переработки сырья и организуется выпуск полуфабрикатов
3. Как классифицируются столовые в зависимости от места расположения и обслуживаемого контингента
  - А) первой и второй категории
  - Б) на школьные, диетические, вегетарианские, рыбные и т. д.
  - В) на общедоступные и столовые при промышленных предприятиях, стройках, учреждениях, учебных заведениях, в колхозах и совхозах и т. п.
4. Как классифицируются рестораны в зависимости от уровня обслуживания и степени оснащённости
  - А) рестораны высшей и первой категории.
  - Б) рестораны высше , первой и второй категории
  - В) рестораны первой и второй категории
5. Выбрать правильное определение столовой
  - А) Столовая — механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
  - Б) Столовая — предприятие общественного питания повышенного типа с разнообразным, широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей.
  - В) Столовая — наиболее распространенный тип предприятия общественного питания, обеспечивающее посетителей на месте разнообразными по дням недели завтраками, обедами и ужинами.
6. Выбрать правильное определение ресторана
  - А) Ресторан — предприятие общественного питания повышенного типа с разнообразным, широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей.

Б) Ресторан- предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей.

В) Ресторан- специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей

7. Выбрать правильное определение кафе

А) Кафе – предприятие, отличающееся некоторыми особенностями организации обслуживания посетителей.

Б) В ассортименте напитков обязательно кофе не менее двух-трех наименований, ром, ликер, которые подаются к кофе.

В) Кафе – предприятие, где готовятся и реализуются для потребления на месте горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также реализуются кисломолочные продукты и некоторые покупные товары.

8. Как подразделяются кафе в зависимости от степени технической оснащенности, объема предоставляемых потребителю услуг, уровня организации обслуживания, ассортимента приготовляемой и реализуемой продукции

А) на кафе высшей, первой и второй категорий.

Б) на кафе первой и второй категорий.

В) на кафе высшей категории и люкс

9. Выбрать правильное определение закусочной

А) Закусочная – специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей.

Б) Закусочная – предприятие общественного питания, предназначенное для обслуживания посетителей

В) Закусочная – с предприятие общественного питания, предназначенное для реализации полуфабрикатов.

10. Как специализируются закусочные

А) сосисочная, чебуречная, котлетная, шашлычная

Б) блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная

В) сосисочная, блинная, пирожковая, вареничная, чебуречная, котлетная, шашлычная и др.

11. Выбрать правильное определение бара

А) Бар –Предприятие торговли, обслуживающее покупателей

Б) Бар- предприятие, обслуживающее посетителей за барной стойкой наряду с обслуживанием за столиками.

В) Бар- предприятие, обслуживающее посетителей за столиками.

12. Как подразделяются предприятия общественного питания по наценкам

А) Рестораны, кафе, столовые

Б) На предприятия высшей и первой категорий

В) На предприятия высшей, первой, второй и третьей категорий

13. Что такое меню ресторана

А) определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже.

Б) перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день

В) перечень полуфабрикатов и закусок

14. Что такое ассортиментный минимум

А) определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже.

Б) перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день.

**Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации**  
**Перечень вопросов к зачету по дисциплине**

1. Организация производства предприятий общественного питания. Основная цель.
2. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
3. Отраслевые особенности общественного питания.
4. Основные направления совершенствования организации общественного питания.
5. Основные типы предприятий общественного питания. Классы предприятий, отличительные особенности.
6. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
7. Виды меню. Порядок составления и оформления. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
8. Общая характеристика предприятий быстрого обслуживания. Концепции их деятельности
9. На какие категории можно разделить предприятия быстрого обслуживания?
10. Назовите преимущества и недостатки деятельности предприятий быстрого обслуживания, питания.
11. Дайте характеристику отдельных предприятий быстрого питания, обслуживания
12. Какие виды кейтеринга Вам известны?
13. Назовите преимущества и недостатки различных видов кейтеринга.
14. Какова основная структура кейтеринга?
15. В чем заключается сущность технологии «фри-фло»?
16. В чем заключается сущность концепции Quick&Casual
17. Что подразумевается под обеспечением безопасности и экологичности на предприятиях общественного питания?
18. Какие группы приборов используются на предприятиях общественного питания?
19. Какие требования предъявляются к белью, используемому на предприятиях общественного питания?
20. Какие специальные приемы, используются официантом при организации обслуживания?
21. Какие методы обслуживания используются при организации завтраков, обедов и ужинов?
22. Какие виды столовой посуды используются на предприятиях общественного питания?
23. Как можно классифицировать банкеты?
24. Какое место считается почетным при организации официальных приемов?
25. Какие бокалы, рюмки и стаканы используются для подачи напитков?
26. Приведите классификацию банкетов.
27. Дайте определение понятиям «статичное» и «цикличное» меню.
28. Назовите последовательность расположения блюд в меню.

29. Назовите виды меню.

30. Какие методы используются при оптимизации меню?

#### **7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

##### **Требования к контрольной работе**

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

##### **Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем

дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

### **Требования к написанию реферата**

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

<b>Критерии оценивания реферата:</b>	
«отлично»	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны
«удовлетворительно»	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.



## **Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.
- открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).
- установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;
- установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

## **Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

### **Критерии оценки знаний на экзамене**

Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем магистрантам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Магистрант не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.

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

### **8.1 Основная литература**

3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/Васюкова А.Т. , Любецкая Р.Т. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с. – ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: [http:// www.iprbookshop.ru/52284](http://www.iprbookshop.ru/52284)
4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 560 с. ЭБС «Znanium.com»- Режим доступа: [http://znanium.com /catalog.php?bookinfo](http://znanium.com/catalog.php?bookinfo)

### **8.2 дополнительная литература:**

3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.
4. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва : Академия, 2012. - 240 с.

### **8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»**

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>
- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: // <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2;>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>

## 9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.В.05 Современные формы обслуживания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Классификация предприятий общественного питания.	<p><b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование</p> <p><b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p><b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	<p>ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p>ПК-6 организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>
Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	<p><b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование</p> <p><b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p><b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный,</p>	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	<p>ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p>ПК-6 организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>

	репродуктивный			
Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	<b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование <b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний <b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. ПК-6 организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	<b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование <b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний <b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. ПК-6 организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	<b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование <b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний <b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. ПК-6 организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Кейтеринг как форма обслуживания потребителей		Изучение нового учебного материала,	Устная речь, учебники, учебные	ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации

		контроль знаний, самостоятельная работа	пособия, книги, тестовые задания	обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. ПК-6 организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	<b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование <b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний <b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. ПК-6 организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Обслуживание и тип предприятия	<b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование <b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний <b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. ПК-6 организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Обслуживание в баре	<b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование <b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. ПК-6 организовывать документооборот по

	<b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный			производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Работа бариста	<b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование <b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний <b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. ПК-6 организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Учебно-методические материалы по практическим (семинарским) занятиям дисциплины

Б1.В.05 Современные формы обслуживания

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование семинарского занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
1	2	3	4	5
Классификация предприятий общественного питания.	Классификация предприятий общественного питания.	написание реферата	формирование и совершенствование знаний	тестовое задание, практическая работа, устный опрос

Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	Организация обслуживания и тип предприятий общественного питания	составление плана-конспекта	формирование, контроль и коррекция знаний	тестовое задание, устный опрос
Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	Современные требования и характеристика мебели, посуды, стекла, приборов, столового белья.	составление плана-конспекта	формирование, контроль и коррекция знаний	тестовое задание, устный опрос
Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика и концепция их деятельности	составление плана-конспекта	формирование, контроль и коррекция знаний	тестовое задание, устный опрос
Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	Кейтеринг как форма обслуживания потребителей	составление плана-конспекта	формирование, контроль и коррекция знаний	тестовое задание, устный опрос
Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	Знание основных психологических особенностей процесса обслуживания. Методы обслуживания и виды сервиса	составление плана-конспекта	формирование, контроль и коррекция знаний	тестовое задание, устный опрос
Обслуживание и тип предприятия	Обслуживание и тип предприятия	составление плана-конспекта	формирование, контроль и коррекция знаний	тестовое задание, устный опрос



Обслуживание в баре	Обслуживание в баре	составление плана-конспекта	формирование, контроль и коррекция знаний	тестовое задание, устный опрос
Работа бариста	Работа бариста	составление плана-конспекта	формирование, контроль и коррекция знаний	тестовое задание, устный опрос

## 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Для осуществления учебного процесса используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Microsoft Office Word 2010	Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095
Kaspersky Anti-virus 6/0	№ лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020
Adobe Reader 9	Бесплатно, 01.02.2019,
OCWindows7 MicrosoftCorp.	Профессиональная, № 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPSOffice	Свободно распространяемое ПО

### 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» ([www.znanium.com](http://www.znanium.com)).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

## 1. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<b>Специальные помещения</b>		
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 2-27	Специализированная мебель на 30 посадочных мест, проектор BENQ MP723 – 1 шт, экран настенный ScreenMedia Economy-P SPM-11101, компьютер, доска, учебно-наглядные пособия, справочники, специальная литература, таблицы и слайды по специальности, видеофильмы.	свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Microsoft Office Word 2010. Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095. 2. Kaspersky Anti-virus 6/0. № лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020. 3. Adobe Reader 9. Бесплатно, 01.02.2019. 4. ОС Windows7 Профессиональная, Microsoft Corp. № 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный. 5. 7-zip.org. GNU LGPL. 6. Офисный пакет WPSOffice. Свободно распространяемое ПО.
Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 2-42 а	Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска, учебно-наглядные пособия, справочная литература, специальная литература.	
Лаборатория производства кулинарной продукции 2-29	Лабораторное оборудование: 1. Мельница ЛЗМ 2. Сушильный шкаф ПЭ 4610 3. Стерилизатор паровой 4. Центрифуга лабораторная для молочной промышленности) 5. Сушильный шкаф СЭШ 3М 6. Прибор КП-101 (УОП-01) для определения пористости хлеба 7. Тестомесилка У1-ЕТК для пробной выпечки) 8. Устройство МОК-1М для отмывания и отжима сырой клейковины 9. Фотоэлектрический колориметр KF-77 10. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М 11. Гигрометр психрометрический типа Вита 12. Весы электрические ВЛК-500* 13. pH-метры testo 206	

	<p>14. Плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен)</p> <p>15. Стол разделочный пристенный СРП-1 1500/600 нерж.</p> <p>16. Вытяжной шкаф</p> <p>17. Вытяжной зонт</p> <p>Бытовая техника:</p> <p>1. Блендер «Tefal»</p> <p>2. Соковыжималка «Polaris»</p> <p>3. Мясорубка «BOSCH»</p> <p>4. Мороженица «Saturn»</p> <p>5. Йогуртница «Brand»</p> <p>6. Весы настольные бытовые ВНБ-5</p> <p>7. Кухонные электронные весы «Atlant»</p> <p>8. Миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»</p>	
Помещения для самостоятельной работы		
<p>Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Читальный зал имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест; оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), стационарное мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы)</p>	<p>свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <p>1. Microsoft Office Word 2010. Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095.</p> <p>2. Kaspersky Anti-virus 6/0. № лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020.</p> <p>3. Adobe Reader 9. Бесплатно, 01.02.2019.</p> <p>4. ОС Windows7 Профессиональная, Microsoft Corp. № 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный.</p> <p>5. 7-zip.org. GNU LGPL.</p> <p>6. Офисный пакет WPSOffice. Свободно распространяемое ПО.</p>
<p>Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</p>	<p>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</p>	<p>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</p>
Специальные помещения		
<p>Учебная аудитория для</p>	<p>Специализированная мебель на</p>	<p>1. Соглашение (подписка) на</p>

<p>проведения занятий лекционного типа: 2-27</p>	<p>30 посадочных мест, проектор BENQ MP723 – 1 шт, экран настенный ScreenMedia Economy-P SPM-11101, компьютер, доска, учебно-наглядные пособия, справочники, специальная литература, таблицы и слайды по специальности, видеофильмы.</p>	<p>программные продукты компании Microsoft для государственных образовательных учреждений (Microsoft Open Value Subscription Education Solutions Agreement № V8209819. Срок действия до 07.2018 г.). Пакет включает в себя весь спектр программ (операционные системы разного класса, СУБД, средства разработки, офисный пакет).</p>
<p>Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 2-42 а</p>	<p>Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска, учебно-наглядные пособия, справочная литература, специальная литература.</p>	<p>2. Антивирусные программы: Kaspersky Endpoint Security - № лицензии 17E0-160128-131746-407-72. Количество: 400 рабочих мест. Срок действия 1 год.</p>
<p>Лаборатория производства кулинарной продукции 2-29</p>	<p>Лабораторное оборудование: 1. Мельница ЛЗМ 2. Сушильный шкаф ПЭ 4610 3. Стерилизатор паровой 4. Центрифуга лабораторная для молочной промышленности) 5. Сушильный шкаф СЭШ 3М 6. Прибор КП-101 (УОП-01) для определения пористости хлеба 7. Тестомесилка У1-ЕТК для пробной выпечки) 8. Устройство МОК-1М для отмывания и отжима сырой клейковины 9. Фотоэлектрический колориметр KF-77 10. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М 11. Гигрометр психрометрический типа Вита 12. Весы электрические ВЛК-500* 13. рН-метры testo 206 14. Плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен) 15. Стол разделочный пристенный СРП-1 1500/600 нерж. 16. Вытяжной шкаф 17. Вытяжной зонт Бытовая техника: 1. Блендер «Tefal»</p>	

	<p>2. Соковыжималка «Polaris»  3. Мясорубка «BOSCH»  4. Мороженица «Saturn»  5. Йогуртница «Brand»  6. Весы настольные бытовые ВНБ-5  7. Кухонные электронные весы «Atlant»  8. Миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»</p>	
Помещения для самостоятельной работы		
<p>Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Читальный зал имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест; оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), стационарное мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы)</p>	<p>Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:  1.Операционная система на базе Linux;  2.Офисный пакет Open Office;  3.Графический пакет Gimp;  4.Векторный редактор Inkscape;  Антивирусные программы:  Kaspersky Endpoint Security - № лицензии  17E0-160128-131746-407-72.  Количество: 400 рабочих мест.  Срок действия 1 год.</p>







