

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина Б1.Б.29 Организация производства и обслуживания в общественном питании
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки / специальности

Направленность/специализация Технология продукции и организация ресторанного дела
наименование направленности (профиля) / специализации образовательной программы

Квалификация выпускника бакалавр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик Технологий пищевых производств
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)

Профессор
должность

ТПП
кафедра


подпись

Бражная И.Э.
Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы
Технологий пищевых производств
наименование кафедры

16.09.2020
дата

протокол № 2



Гроховский В.А.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП¹

к рабочей программе по дисциплине «Организация производства и обслуживания в общественном питании», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленностей Технологии продукции и организация ресторанного дела, 2020 года начала подготовки, утвержденной Ученым советом МГТУ

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения	Дата внесения дополнения или изменения
1				
2			1.	
3			1.	
4			1.	
5			1.	
6			1.	
7			1.	
8			1.	
9			1.	
10			1.	

Дополнения и изменения внесены « ____ » _____ г

¹ Изменения и дополнения в РП – п. 1-8,10 таблицы 1 вносятся по необходимости; п. 9 требует ежегодного обновления. Листы изменений и дополнений включаются в структуру РП, их количество соответствует количеству вносимых изменений и дополнений

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б1.Б 29	«Организация производства и обслуживания в общественном питании»	<p>Цель дисциплины - является подготовка бакалавров в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и базисным учебным планом направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»</p> <p>Задачи дисциплины: дать необходимые знания по основам организации производства и обслуживания на ПОП, позволяющие успешно применять знания на практике</p> <p><u>В результате изучения дисциплины академический бакалавр должен:</u></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации и типы предприятий ОП, принципы размещения предприятий, особенности организации продовольственного и материально-технического снабжения; - принципы организации и нормирования труда и материальных ресурсов; - формы и методы обслуживания, организация раздачи, техника и технология подачи блюд, способы расчета с посетителями; формирование системы обслуживания различных контингентов, основы производственного процесса; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дать характеристику предприятия общественного питания; - выполнить планирование сети предприятий ОП, организовать продовольственное и материально-техническое снабжение; - правильно организовать труд сотрудников предприятия ОП и выполнить нормирование материальных ресурсов. <p>обладать навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа торгово-производственной деятельности ПОП; - компоновки производственных, складских, торговых и административно-бытовых помещений, составления графиков выхода персонала на работу; - сервировки столов (предварительной, полной). <p><u>Содержание разделов дисциплины:</u></p> <p>Введение. Предмет и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом и в России. Особенности организации производства ПОП. Основы организации общественного питания и типы предприятий ОП. Современные формы организации производства в ОП и их виды. Классификация предприятий ОП по производственно-торговому признаку. Типы предприятий ОП и их характеристика. Виды и особенности коммерческой деятельности ПОП. Принципы размещения ПОП. Рациональные схемы размещения сети ПОП. Порядок, методика планирования сети предприятий массового питания в масштабах города. Организация материально-технической базы предприятий ОП. Организация снабжения. Основы организации рабочих мест на ПОП. Планировка рабочих мест на ПОП, ее виды и требования к планировке. Классификация рабочих мест по основным признакам (мобильности, специализации, рабочей позы, количеству оборудования). Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу работников производства. Научная организация труда, нормирование труда на ПОП. Организация производства продукции: производственного процесса (принципы, формы, методы, типы производства). Оперативное планирование работы производства. Общая характеристика меню. Виды меню и их характеристика. Оформление меню. Организация работы производственных цехов заготовочных ПОП. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием. Организация работы производственных цехов доготовочных ПОП. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием.</p>

		<p>Организация работы моечного отделения кухонного инвентаря и столовой посуды. Организация торгового процесса и изучение микро-спроса. Организация работы раздачи. Виды раздач и их характеристика. Техника и технология подачи блюд. Организация питания с использованием автоматов. Способы расчета с посетителями. Организация обслуживания на ПОП. Характеристика торговых помещений и их оборудование. Столовая посуда, белье, приборы. Формы и методы обслуживания посетителей. Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей в зале. Организация обслуживания в различных типах предприятий питания: столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.д. Организация банкетов и приемов на ПОП. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Обслуживание потребителей по месту работы. Обслуживание учащихся школ, ПТУ, техникумов, ВУЗов, туристов, в местах массового отдыха, пассажиров различных видов транспорта. Специальные формы обслуживания. Организация рекламы на ПОП.</p> <p>Реализуемые компетенции:</p> <p>ОПК-5; ПК- 1</p> <p>Формы отчетности:</p> <p>Очная форма обучения:</p> <p>Семестр 7 - зачет Семестр 8 – экзамен.</p> <p>Заочная форма обучения:</p> <p>4курс – зачет 5 курс – экзамен</p>
--	--	--

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Министра образования и науки РФ № 1332 12.11.2015 г., Учебным планом, одобренным Ученым советом ФГАОУ ВО «МГТУ»

2 Цель и задачи дисциплины

2.1 Цель дисциплины - является подготовка бакалавров в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и базисным учебным планом направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

2.2 Задачи дисциплины: дать необходимые знания по основам организации производства и обслуживания на ПОП, позволяющие успешно применять знания на практике

3. Планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04:

Таблица 2 - Результаты обучения

№ п/п	Код компетенции	Компоненты компетенции, степень их реализации	Результаты обучения
1.	ОПК-5 Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части « <i>Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</i> » реализуются способностью участвовать в производственном процессе предприятия любого типа.	Знать: - основы организации, типы и классы предприятий ОП, принципы размещения предприятий, - особенности организации продовольственного и материально-технического снабжения; - формы и методы обслуживания, организацию раздач, технику и технологию подачи блюд, способы расчета с посетителями. Уметь: - дать характеристику предприятия общественного питания; - организовать продовольственное и материально-техническое снабжение; - организовать процесс производства и обслуживания на предприятиях общественного питания разных типов и классов. Владеть навыками: - организации процесса производства; - организации процесса обслуживания.
2.	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.	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части « <i>Способность... организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</i> » умением организовать производство продукции общественного питания	Знать: - основные стадии технологического процесса, способы его организации. Уметь: - организовать процесс производства на предприятиях общественного питания разных типов и классов. Владеть навыками: - организации производства на предприятии общественного питания.

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3² - Распределение учебного времени дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **8** зачетных единиц, **288** часов.

Вид учебной нагрузки ³	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Семестр		Всего часов		Семестр		Всего часов		Курс		Всего часов	
	7	8							4	5		
Аудиторные часы												
Лекции	28	28		56					4	8		12
Практические работы	30	30		60					6	12		18
Лабораторные работы												
Часы на самостоятельную и контактную работу												
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта) ⁴												
Прочая самостоятельная и контактная работа	86	50		136					130	115		245
Подготовка к промежуточной аттестации ⁵				36					4	9		13
Всего часов по дисциплине				288								288

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен		+								+		
Зачет/зачет с оценкой	+/-								+/-			
Курсовая работа (проект)												
Количество расчетно-графических работ												
Количество контрольных работ	1			1					1			1
Количество рефератов												
Количество эссе												

² Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

³ При отсутствии вида учебной нагрузки ставить прочерк в соответствующей ячейке

⁴ Контактная работа при выполнении курсовой работы (проекта) - 2 а.ч. (3 а.ч.) соответственно. Конкретный объем часов на выполнение курсовой работы (проекта) определяет разработчик

⁵ Для экзамена очной и очно-заочной формы обучения – 36 часов, для экзамена заочной формы обучения – 9 часов, для зачета заочной формы обучения – 4 часа.

Таблица 4⁶ - Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной подготовки по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ПЗ	ЛР	СРС
МОДУЛЬ 1:	4	-	-	17					2	2		30,5
Введение. Предмет и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом и в России		-	-									
Раздел 1. Особенности организации производства на ПОП.	-	-	-									
Тема 1. Основы организации общественного питания и типы предприятий ОП.	-		-									
Тема 1.1. Современные формы организации производства в ОП (концентрация, специализация, кооперирование, комбинирование) и их виды.		-										
Тема 1.2. Классификация предприятий ОП по производственно-торговому признаку.	-	-	-									
Тема 1.3. Типы предприятий ОП и их характеристика. Виды и особенности коммерческой деятельности ПОП (столовая, ресторан, кафе, закусочная, кафетерий)	-		4									
МОДУЛЬ 2:	10	-	-	17					2	2		30,5
Тема 2. Принципы размещения ПОП. Рациональные схемы размещения сети ПОП. Порядок, методика планирования сети предприятий массового питания в масштабах города.			6									
Тема 3. Организация материально-технической базы предприятий ОП. Организация снабжения.	-		-									
Тема 3.1. Организация материально-технической базы предприятия. Транспортное, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарная и метрологическая службы. Источники и порядок снабжения ПОП. Организационные системы снабжения и формы доставки товаров на ПОП.		-										
Тема 3.2. Организация складского, тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб. Требования, предъявляемые к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Классификация тары и порядок ее хранения.	-	-	6									
МОДУЛЬ 3:	8	-	-	17					2	2		30,5
Тема 4. Основы организации рабочих мест на ПОП. Планировка рабочих мест на ПОП, ее виды и требования к планировке. Классификация рабочих мест по основным признакам (мобильности, специализации, рабочей позы, количеству оборудования). Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу работников производства.	-	-	4									
Тема 5. Научная организация труда, нормирование труда на ПОП.	-		-									
Тема 5.1. Сущность и задачи нормирования. Виды норм труда и их классификация. Методы нормирования (опытно-статистический, расчетно-аналитический, экспериментально-аналитический). Нормирование немеханизированных работ.		-										
Тема 5.2. Понятие о трудовом и технологическом процессах. Классифи-	-	-	-									

⁶ Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

кация операций в зависимости от степени и средств механизации. Методика и техника изучения трудовых процессов.												
Тема 5.3. Структура, методика изучения и классификация затрат рабочего времени. Техника и точность замеров, выбор необходимого метода замера. Хронометраж, Оценка качества хронометражного ряда. Классификация устойчивости хроноряда. Совершенствование организации производства труда и управления на ПОП.	-	-	-									
МОДУЛЬ 4:	6	-	-	17					2	2		30,5
Тема 6. Организация производства продукции: производственного процесса (принципы, формы, методы, типы производства). Оперативное планирование работы производства. Тема 6.1. Общая характеристика меню. Виды меню и их характеристика. Оформление меню.	-	-	8									
Тема 6.2. Организация работы производственных цехов заготовочных ПОП. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием. Организация работы производственных цехов доготовочных ПОП. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием (горячий, холодный цехи, цех доготовки п/ф и обработки овощей, кондитерский цех).	-	-										
Тема 6.3. Организация работы моечного отделения кухонного инвентаря и столовой посуды.	-	-	-									
Тема 6.4. Организация торгового процесса и изучение микро-спроса.		-	-									
Тема 6.5. Организация работы раздачи. Виды раздачи и их характеристика. Техника и технология подачи блюд. Организация питания с использованием автоматов. Способы расчета с посетителями	-	-	-									
Всего модули 1-4	28	-	30	68								122
МОДУЛЬ 5:	28	-	30	68					4	8		123
Раздел 2. Организация обслуживания на ПОП	-	-	-									
Тема 1. Характеристика торговых помещений и их оборудование	4	-	-									
Тема 2. Столовая посуда, белье, приборы.	4	-	12									
Тема 3. Формы и методы обслуживания посетителей. Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей в зале.	4	-	8									
Тема 4. Организация обслуживания в различных типах предприятий питания: столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.д. Организация банкетов и приемов на ПОП.	4	-	4									
Тема 5. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Обслуживание потребителей по месту работы. Обслуживание учащихся школ, ПТУ, техникумов, ВУЗов, туристов, в местах массового отдыха, пассажиров различных видов транспорта.	4	-	2									
Тема 6. Специальные формы обслуживания	4	-	4									

Тема 7. Организация рекламы на ПОП	4	-	-									
Всего модули 1-5	56	-	60	136					12	18	-	245

Таблица 5 - Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля), и видов занятий с учетом форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий								Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	р	к/р	э	СРС	
ОПК-5	+	+	-	+	-	+	-	+	Выполнение, проверка оформления, практических и контрольных работ; проверка выполнения и защита курсового проекта
ПК-1	+	+	-	+	-	+	-	+	Выполнение, проверка оформления, практических и контрольных работ; проверка выполнения и защита курсового проекта

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПЗ – практические занятия, КР/КП – курсовая работа (проект), р – реферат, к/р – контрольная работа, э – эссе, СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 6 - Перечень практических работ

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов			№ модуля
		Очная форма	Очно-заочная форма	Заочная форма	
Модуль 1					
1	ПР № 1. Классификация, типы и особенности ПОП. Изучение нормативной документации	4		2	1
Модуль 2					
2	ПР № 2. Разработка производственных программ для заготовочных и доготовочных предприятий, магазинов кулинарии	10		2	2
3	ПР № 3 Расчет площади складских помещений	4		2	2
Модуль 3					
4	ПР № 4. Изучение режима труда и отдыха. Расчет численности персонала. Составление графиков выхода на работу.	4		2	3
Модуль 4					
5	ПР № 5. Разработка меню и плана-меню предприятий ОП	6		2	4
Модуль 5					
6	ПР № 6. Изучение столовой посуды, приборов предприятий общественного питания	10		2	5
7	ПР № 7. Изучение столового белья. Правила и формы сложения салфеток	10		2	5
8	ПР № 8. Виды сервировок	4		2	5
9	ПР № 9. Оформление документов для организации банкета, актов на бойлом	4		1	5
10	ПР № 10. Подбор и расчет необходимого количества мебели и официантов для обслуживания	4		1	5
Итого по дисциплине:		60		18	

* ведущим преподавателем две из лабораторных работ по дисциплине может быть заменена на экскурсии в ведущие предприятия общественного питания Мурманской области.

Таблица 7 - Перечень лабораторных работ

Не предусмотрены учебным планом

5. Перечень примерных тем курсовой работы /проекта

1. Проект холодного цеха общедоступного ресторана на 50 посадочных мест.
2. Проект горячего цеха общедоступного ресторана на 40 посадочных мест.
3. Проект мясо-рыбного цеха общедоступного ресторана на 60 посадочных мест.
4. Проект холодного цеха молодежного кафе на 25 посадочных мест.
5. Проект горячего цеха молодежного кафе на 30 посадочных мест.
6. Проект мясо-рыбного цеха молодежного кафе на 35 посадочных мест.

7. Проект холодного цеха кафе общего типа при развлекательном центре на 25 пос. мест.
8. Проект холодного цеха кафе общего типа при развлекательном центре на 75 пос. мест.
9. Проект горячего цеха кафе общего типа при развлекательном центре на 50 пос. мест.
10. Проект горячего цеха кафе общего типа при развлекательном центре на 100 пос. мест.
11. Проект мясного цеха кафе общего типа при развлекательном центре на 125 пос. мест.
12. Проект холодного цеха ресторана при гостинице на 50 посадочных мест.
13. Проект холодного цеха ресторана при гостинице на 75 посадочных мест.
14. Проект горячего цеха ресторана при гостинице на 125 посадочных мест.
15. Проект мясного цеха ресторана при гостинице на 100 посадочных мест.
16. Проект холодного цеха предприятия «Бистро» на 70 посадочных мест.
17. Проект горячего цеха предприятия «Бистро» на 90 посадочных мест.
18. Проект заготовочного цеха предприятия «Бистро» на 40 посадочных мест.
19. Проект мясо-рыбного цеха столовой при учебном заведении на 60 посадочных мест.
20. Проект холодного цеха столовой при учебном заведении на 110 посадочных мест.
21. Проект кондитерского цеха столовой при учебном заведении на 80 посадочных мест.
22. Проект овощного цеха столовой при учебном заведении на 200 посадочных мест.
23. Проект холодного цеха при закусочной смешанного типа на 50 посадочных мест.
24. Проект заготовочного цеха закусочной общего типа на 30 посадочных мест.
25. Проект доготовочного цеха закусочной общего типа на 25 посадочных мест.
26. Проект горячего цеха закусочной рыбной на 75 посадочных мест.
27. Проект холодного цеха закусочной рыбной на 40 посадочных мест.
28. Проект рыбного цеха закусочной рыбной на 60 посадочных мест.
29. Проект холодного цеха закусочной мясной на 50 посадочных мест.
30. Проект горячего цеха закусочной мясной на 30 посадочных мест.
31. Проект мясного цеха закусочной мясной на 100 посадочных мест.
32. Проект птице-гольевого цеха при закусочной блюд из птицы на 150 посадочных мест.
33. Проект холодного цеха диетической столовой на 70 посадочных мест.
34. Проект горячего цеха диетической столовой на 90 посадочных мест.
35. Проект мясного цеха диетической столовой на 150 посадочных мест.
36. Проект овощного цеха диетической столовой на 200 посадочных мест.
37. Проект мясо-рыбного цеха ресторана при вокзале на 60 посадочных мест.
38. Проект кондитерского цеха ресторана при вокзале на 80 посадочных мест.
39. Проект холодного цеха ресторана при вокзале на 110 посадочных мест.
40. Проект горячего цеха ресторана при вокзале на 160 посадочных мест.
41. Проект холодного цеха ресторана национальной кухни на 40 посадочных мест.
42. Проект горячего цеха ресторана национальной кухни на 90 мест.
43. Проект мясного цеха ресторана национальной кухни на 55 мест.
44. Проект кондитерского цеха при детском кафе на 50 мест.
45. Проект холодного цеха ресторана «Дары моря» на 50 мест.
46. Проект горячего цеха ресторана «Дары моря» на 40 посадочных мест.
47. Проект рыбного цеха ресторана «Дары моря» на 60 посадочных мест.
48. Проект горячего цеха детского кафе на 30 посадочных мест.
49. Проект холодного цеха детского кафе на 40 посадочных мест.
50. Проект доготовочного цеха детского кафе на 25 посадочных мест.
51. Проект кондитерского цеха кафе-кондитерской на 60 посадочных мест.
52. Проект заготовочного цеха кафе типа «Трактир» на 30 посадочных мест.
53. Проект горячего цеха кафе типа «Трактир» на 40 посадочных мест.
54. Проект холодного цеха кафе типа «Трактир» на 50 посадочных мест.
55. Проект заготовочного цеха кофейни на 25 посадочных мест.
56. Проект доготовочного цеха кофейни на 35 посадочных мест.
57. Реконструкция доготовочного цеха теплохода типа «А. Ахматова».
58. Проект мясо-рыбного цеха ресторана «Фри фло» на 100 посадочных мест.
59. Проект горячего цеха ресторана «Фри фло» на 120 посадочных мест.
60. Проект холодного цеха ресторана «Фри фло» на 90 посадочных мест.
61. Проект мясо-рыбного цеха ресторана-пивоварни 40 посадочных мест.
59. Проект горячего цеха ресторана-пивоварни на 50 посадочных мест.
60. Проект холодного цеха ресторана-пивоварни 60 посадочных мест.
61. Проект овощного цеха комбината школьного питания на 500 кг/сут. полуфабрикатов.
62. Проект мясо-рыбного цеха комбината школьного питания на 600 кг/сут. полуфабрикатов.
63. Проект горячего цеха комбината школьного питания на 700 кг/сут. полуфабрикатов.
64. Проект мясного цеха предприятия по выпуску 500 кг/сут. мясных полуфабрикатов

№	Этапы работы	Объем работы, часы	
		самостоятельная работа	контактная работа
1.	Получение задания, методических рекомендаций. Сбор основных сведений	4	0,5
2	Проведение расчетов и оформление курсового проекта	30	2
3	Обсуждение и выполнение графической части работы	6	0,5
	Итого	40	3

6. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля) ⁷

- ✓ Презентационные материалы;
- ✓ Методические указания к выполнению лабораторных работ;

⁷ В перечень входят методические указания к: выполнению практических, лабораторных, контрольных, самостоятельных, расчетно-графических, курсовых работ и др.

- ✓ Методические указания к выполнению практических работ;
- ✓ Методические указания для самостоятельной работы студентов.

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования и процедуры оценивания.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Смирнова, И. Р. Организация производства на предприятиях общественного питания / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - СПб.: Троицкий мост, 2011, 232 с. - ISBN: 978-5-904406-21-9		20
Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. спец. заведений / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова; Отраслевой центр повышения квалиф. работников торговли м-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - Москва : Деловая лит., 2002. - 544 с. - ISBN 5-93211-015-5 : 220-00; 307-29		21
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : метод. указания по выполнению курсового проекта для обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" всех форм обучения (уровень бакалавриата) / М-во образования и науки Рос. Федерации. ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. И. Э. Бражная. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 463 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018.	http://elib.mstu.edu.ru/2019/M_19_29.pdf	-

Дополнительная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для нач. проф. образования : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. В. Усов. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2003. - 416 с.		5
Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Л. А. Радченко; [под ред. Белоусовой С. Н.]. - Изд. 10-е, испр. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 373, [1] с. : ил.		2

9. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

Электронно-библиотечные системы

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Адрес сайта
1.	Электронно-библиотечная система «Издательства «ЛАНЬ»	http://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»	http://biblioclub.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»	http://www.trmost.ru
4.	Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru/
5.	Электронно-библиотечная система «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/

10. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа

- Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.);
- Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009 г.);
- Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Таблица 8 - Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ 401Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1
2.	Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, и промежуточной аттестации и самостоятельной работы обучающихся (№ 406Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и компьютерами для выполнения виртуальных лабораторных работ, объединенными в локальную вычислительную сеть с доступом к интернету, электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета - 8 посадочных мест 1. Компьютер персональный Системный блок Technocent Cel 430 1.80G 775/Asus P5GC-MX/DDR2 1G 800MHz A-D/80G Seag SATA/Nec DDU-16xx/midi C720T - 6 шт 2. Компьютер персональный Системный блок Technocent Cel 420 1.6 0G 775/Asus P5GC-MX/DDR2 1G 800MHz A-D/80G Seag SATA/Nec DDU-16xx/midi C720T - 2 шт 3. Экран на штативе SAM-1103 ScreenMedia Apollo 180(180cm), MW-1 шт 4. Видеопроектор TOSHIBA TLP-XC2000 - 1шт. Аудиторная доска - 1 шт Количество посадочных мест-8 Кличество столов -8 Количество стульев-8
3.	Учебная аудитория для проведения практических занятий, (№ 200Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью, аудиторной доской-1 шт и плакатами. Количество посадочных мест-16 Количество столов - 8 Количество стульев -16 Доступа к интернету нет. Скатерти и столовое белье, наглядные пособия, подборка профессиональных журналов
4.	Специальное помещение для самостоятельной работы (205С) г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: – доска аудиторная – 1 шт. – персональные компьютеры (Intel(R)Pentium(R)4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15

Таблица 9 - Технологическая карта дисциплины (промежуточная аттестация - экзамен)

№ п/п	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения (недели сдачи)
		min	max	
Текущий контроль				
1.	Посещение лекций	10	10	1 – 15 неделя
2.	Выполнение ЛР № 1	4	6	2-я неделя
3.	Выполнение ЛР № 2	4	6	5-я неделя
4.	Выполнение ЛР № 3	4	6	6-я неделя
5.	Выполнение ЛР № 4	4	6	7-я неделя
6.	Выполнение ЛР № 5	4	6	8-я неделя
7.	Выполнение ЛР № 6	4	6	9-я неделя
8.	Выполнение ЛР № 7	4	6	10-я неделя
9.	Выполнение ЛР № 8	4	6	11-я неделя
10.	Выполнение ЛР № 9	4	6	12-я неделя
11.	Выполнение ЛР № 10	4	6	13-я неделя
12.	Выполнение к/р № 1	8	12	14-я неделя
13.	Защита курсового проекта	2	8	15-я неделя
	Итого:	60	80	
Промежуточная аттестация				
	Экзамен	10	20	Экзаменационная сессия
	<i>Оценка «5» - 20 баллов, Оценка «4» - 15 баллов, Оценка «3» - 10 баллов</i>			
	Итоговые баллы по дисциплине	70	100	

Таблица 10 - Ведомость для фиксирования результатов текущего контроля (промежуточная аттестация – экзамен) (заполняется преподавателем в последний рабочий день месяца)

ФИО	Количество баллов				
	Посещение лекций	Выполнение практ. работ	Выполнение к/р 1	Защита курсового проекта	Итого