ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»

УТВЕРЖДЕНА РЕШЕНИЕМ
УЧЕНОГО СОВЕТА ДГУНХ,
ПРОТОКОЛ № 11
ОТ 30 МАЯ 2019 Г.

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ СПО 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

КВАЛИФИКАЦИЯ – ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

МАХАЧКАЛА – 2019 Г.

УДК 658.273(075.32)
ББК 36.99я723

Составитель – Загирова Мадина Славиковна, преподаватель кафедры “Маркетинг и коммерция” ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Адиева Айна Ахмедовна, доктор биологических наук, профессор кафедры естественно-научнных дисциплин ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Омаров Магомед Мангуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ».

Представитель работодателя: генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания) Исмаилов Артур Фейзутдинович.

Рабочая программа дисциплины «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, в соответствии с приказом от 14 июня 2013г., №464 Министерства образования и науки РФ.

Рабочая программа дисциплины «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» размещена на официальном сайте WWW.DGUNH.RU

Загирова М.С. Рабочая программа дисциплины «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник-технолог» – Махачкала: ДГУНХ, 2019г., 25с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 29 мая 2019 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, преподаватель Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 23 мая 2019 г., протокол № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы……. 4
Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы……..... 11
Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттествции …… 11
Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий…… 13
Раздел 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине…… 16
Раздел 6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины…… 16
Раздел 7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины…….……..…… 18
Раздел 8. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины…….…… 21
Раздел 9. перечень лицензированного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных ……. 23
Раздел 10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине……..... 24
Раздел 11. Образовательные технологии…….. 25

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью учебной дисциплины «Современные методы обслужтвания на предприятиях общественного питания» 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.

Задачи дисциплины:

-познание теоретических основ организации обслуживания на предприятиях общественного питания;

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

-знать порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживание потребителей;

-уметь выполнять различные виды сервировки и оформления столов;

-уметь составлять и оформлять различные виды меню, карту вин;

-уметь рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;

-научиться оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживания различного контингента потребителей.

1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины: «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практический опыт:
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	З1 – способы и методы выполнения поставленных профессиональных задач применительно к различным контекстам	У1 – применять типовые методы организации бухгалтерского учета и способы выполнения профессиональных задач; У2 – проводить формальную и арифметическую проверки документов, проверку по существу.	
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	З1 – типы и формы необходимой информации; З2 – инструкцию по применению плана счетов бухгалтерского	У1 – находить и использовать разнообразные источники информации при выполнении	

эффективность и качество.	учета; З3 – принципы и цели разработки рабочего плана счетов бухгалтерского учета организации.	профессиональных задач.	
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	З1 – основные правила ведения бухгалтерского учета в части документирования всех хозяйственных действий и операций; З2 – понятие первичной и бухгалтерской документации; З3 – свои профессиональные ориентиры, личностный потенциал, достоинства и недостатки.	У1 – формировать конкретные цели с установлением сроков их воплощения, упорядочить и систематизировать информацию, ориентировать ее на достижения профессиональных целей; У2 – рационально распределять время по выполнению практических работ с соблюдением правил и норм внутреннего распорядка.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	З1 – цели и задачи, поставленные перед коллективом; З2 – способы общения в коллективе; З3 – правила внутреннего трудового распорядка; З4 – правила и нормы охраны труда; З5 – основы организации труда; З6 – основные принципы формирования и организации взаимоотношений в коллективе.	У1 – адаптироваться в коллективе; У2 – общаться с коллегами, руководством, потребителями; У3– проявлять инициативу при работе в команде; У4 – проводить самоанализ и корректировать результаты собственной работы.	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	З1 – теоретические вопросы разработки и применения плана счетов бухгалтерского учета в финансово-хозяйственной деятельности организации; З2 – об информационно-коммуникационных технологиях.	У1 – собирать, систематизировать и анализировать информацию об объекте управления; У2 – использовать механизмы создания и обработки текста; У3 – вести деловые беседы и телефонные коммуникации, участвовать в совещаниях.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	З1 – свои профессиональные ориентиры, достоинства и недостатки; З2 – правила и нормы поведения в обществе.	У1 – участвовать в конференциях, конкурсах, дискуссиях и других образовательных и профессиональных мероприятиях; У2 – демонстрировать свои профессиональные качества в деловой и доброжелательной форме; У3 – проявлять активную жизненную позицию, общаться в коллективе в соответствии с общепринятыми нормами поведения.	
ОК 09 . Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	З1 – понятие и виды информационных технологий; З2 – правила эксплуатации вычислительной техники; З3 – правила работы и отражение данных бухгалтерских автоматизированных программах.	У1 – использовать современные технические средства и информационные технологии для решения экономических задач и принятия управленческих решений; У2– применять бухгалтерские программы и осуществлять представления документа в органы статистики через телекоммуникационн ые каналы.	

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	З1 – законодательно-нормативные документы, профессиональную литературу по бухгалтерскому учету.	У1 – понимать и применять законодательно-нормативные документы, профессиональную литературу по бухгалтерскому учету.	
ПК 3.1. Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней.	З1-оформление бухгалтерскими проводками начисления и перечисления сумм налогов и сборов; З2- аналитический учет по счету 68 "Расчеты по налогам и сборам".	У1- оформлять бухгалтерскими проводками начисления и перечисления сумм налогов и сборов; У2- организовывать аналитический учет по счету 68 "Расчеты по налогам и сборам".	ПО 1- проведения расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами
ПК 3.2 . Оформлять платежные документы для перечисления налогов и сборов в бюджет, контролировать их прохождение по расчетно-кассовым банковским операциям.	З1- порядок заполнения платежных поручений по перечислению налогов и сборов; З2- правила заполнения данных статуса плательщика, ИНН получателя, КПП получателя, наименования налоговой инспекции, КБК, ОКАТО, основания платежа, налогового периода, номера документа, даты документа, типа платежа; З3- коды бюджетной классификации, порядок их присвоения для налога, штрафа и пени; З4- образец заполнения платежных поручений по перечислению налогов, сборов и пошлин.	У1- заполнять платежные поручения по перечислению налогов и сборов; У2- выбирать для платежных поручений по видам налогов соответствующие реквизиты; У3- выбирать коды бюджетной классификации для определенных налогов, штрафов и пени; -пользоваться образцом заполнения платежных поручений по перечислению налогов, сборов и пошлин.	ПО1- проведения расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами

ПК 3.3 . Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды и налоговые органы.	З1- оформление бухгалтерскими проводками начисления и перечисления сумм ЕСН в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования Российской Федерации, Фонды обязательного медицинского страхования; З2- начисление и перечисление взносов на страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;	У1- оформлять бухгалтерскими проводками начисление и перечисление сумм ЕСН в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования Российской Федерации, Фонды обязательного медицинского страхования; У2- осуществлять аналитический учет по счету 69 "Расчеты по социальному страхованию"; У3- проводить начисление и перечисление взносов на страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний;	ПО1- проведения расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами
ПК 3.4 . Оформлять платежные документы на перечисление страховых взносов во внебюджетные фонды и налоговые органы, контролировать их прохождение по расчетно-кассовым банковским операциям.	З1-порядок заполнения платежных поручений по перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды; З2-образец заполнения платежных поручений по перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды; З3-процедуру контроля прохождения платежных поручений по расчетно-кассовым банковским операциям с использованием	У1-заполнять платежные поручения по перечислению страховых взносов в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования Российской Федерации, Фонды обязательного медицинского страхования; У2-выбирать для платежных поручений по видам страховых взносов соответствующие реквизиты; У3-оформлять платежные поручения по штрафам и пени внебюджетных фондов;	ПО1- проведения расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами

	выписок банка.	У4-осуществлять контроль прохождения платежных поручений по расчетно-кассовым банковским операциям с использованием выписок банка.	

1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

код компетенции	Этапы формирования компетенций				
	Тема 1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания	Тема 2. Торговые помещения, их характеристика	Тема 3. Столовые посуда, приборы, белье	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Тема 5. Этапы организации обслуживания
ОК 01.	+	+	+	+	+
ОК 02.		+	+	+	+
ОК 03.	+	+	+	+	+
ОК 04.	+	+	+	+	+
ОК 05.		+	+	+	+
ОК 06.	+				+
ОК 09.		+	+	+	+
ПК 3.1.		+	+	+	
ПК 3.2		+	+	+	+
ПК 3.3.				+	+
ПК 3.4.				+	+

код компетенции	Этапы формирования компетенций				
	Тема 6 Обслуживание потребителей в ресторанах	Тема 7 Обслуживание приемов и банкетов	Тема 8 Специальные виды услуг и формы обслуживания	Тема 9 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Тема 10 Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)
ОК 01.	+	+	+	+	+
ОК 02.		+	+	+	+
ОК 03.	+	+	+	+	+
ОК 04.	+	+	+	+	+
ОК 05.		+	+	+	+
ОК 06.	+				+
ОК 09.		+	+	+	+
ПК 3.1.		+	+	+	
ПК 3.2		+	+	+	+

ПК 3.3.				+	+
ПК 3.4.				+	+

код компетенции	Этапы формирования компетенций				
	Тема 11 Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания	Тема 12 Организация труда обслуживающего персонала			
ОК 01.	+	+			
ОК 02.		+			
ОК 03.	+	+			
ОК 04.	+	+			
ОК 05.		+			
ОК 06.	+				
ОК 09.		+			
ПК 3.1.		+			
ПК 3.2		+			
ПК 3.3.					
ПК 3.4.					

Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в профильный модуль ПМ3 дисциплин ОПОП. Дисциплина читается на 2, 3 курсах. Формы контроля: экзамен на 5 семестре. Материал курса «современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» следует увязывать с дисциплинами: «теоритические основы товароведения», «технология продукции общественного питания», «физиология питания», «метрология и стандартизация» и др.

Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Объем дисциплины составляет **115** часов. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***77часов***, в том числе:

лекции - ***46 часов;***

практические занятия - ***31 часов;***

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – ***38часа.***

Формы промежуточной аттестации:
5 семестр – экзамен.

Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п/п	*Тема дисциплины*	*Всего академических часов*	*в том числе:*							*Количество часов в интерактивной форме*	*Форма текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации*
			Лекции	*Семинар*	*Практические занятия*	*Лабораторные занятия*	*Консультации*	*Иные аналогичные занятия*	*Самостоятельная работа*		
	4 семестр										
1.	*Тема1* **Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания**	6	4	-	2	-	-	-	3	-	Тестовые задания Решение практических задач Комплект тематик для реферата
2.	*Тема 2.* **Торговые помещения, их характеристика**	6	4	-	2	-	-	-	3	-	Тестовые задания решение практических задач
3.	*Тема 3.* **Столовые посуда, приборы, белье**	9	6	-	3	-	-	-	4	2	Решение практических задач Комплект тематик для реферата
4.	*Тема 4* **Информационное обеспечение процесса обслуживания**	6	4	-	2	-	-	-	3	2	Тестовые задания Решение практических задач Комплект тематик для реферата

5.	*Тема 5.* **Этапы организации обслуживания**	6	4	-	2	-	-	-	3	-	Тестовые задания
6.	*Тема 6.* **Обслуживание потребителей в ресторанах**	6	4	-	2	-	-	-	3	2	Тестовые задания
7.	*Тема7.* **Обслуживание приемов и банкетов**	6	4	-	2	-	-	-	3	-	Тестовые задания
	Всего за 4 семестр	**45**	**30**		**15**				**22**		
	5 семестр										
8.	*Тема8* **Специальные виды услуг и формы обслуживания**	6	3	-	3	-	-	-	3	-	Тестовые задания
9.	*Тема 9*. **Услуги по организации обслуживания иностранных туристов**	6	3		3				3		Тестовые задания Решение практических задач Комплект тематик для реферата
10	*Тема10* **Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)**	6	3		3				3		Тестовые задания Решение практических задач
11	*Тема11* **Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания**	8	4		4				4		Тестовые задания Решение практических задач Комплект тематик для реферата
12	*Тема12*. **Организация труда**	6	3		3				3		Решение практических задач Комплект тематик для реферата

	ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА										
Всего за 5 семестр		**32**	**16**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**	**16**		
Итого по дисциплине		**77**	**46**		**31**				**38**		
Экзамен		**4**									
Всего		**155**									

Раздел 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№ п/п	Автор	Название учебно-методической литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	Выходные данные/адрес доступа
1.	Атаева Т.А.	Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся по дисциплине «Современые методы обслуживания на предприятиях общественного питания» (для студентов 3 курса очного отделения, направление подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация «Техник-технолог»)	www.Dgunh.ru
2.	Данильченко С.А.	«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов»	https://www.book.ru/view5/0a8292e5458a5ca2f574c9f312419135

Раздел 6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа
I. Основная учебная литература				
1.	Васюкова А. Т. , Любецкая Т. Р.	Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник	Москва: Дашков и К°, 2018 Объем: 416 стр.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=496172
2.	Главчева С. И. Коваленко Е. И.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Новосибирский государственный технический университет, 2010 Объем: 407 стр.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228959

3.	Давыденко Н.И., Шевелева Г.И., Григорьева Р.З., Уржумова А.И.	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие	Кемеровский государственный университет, 2018 Объем: 108 стр.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227
4.	Васюковой А.Т.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие	2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078.
5.	С.И. Рагель.	Технология приготовления пищи : учебное пособие	Минск : РИПО, 2018. – 604 с.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505
II. Дополнительная литература				
а) Дополнительная учебная литература				
1.	Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н.	Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник.	Москва: изд-во Дашков и К, 2014. 520с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=116072
2.	Родионова Н.С., Дерканосова А.А., Тефикова С.Н., Коломникова Я.П., Белокурова Е.В., Мануковская М.В.	Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие	ВГУИТ • 2014 год • 220 страниц	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=336060
3.	Смирнова И.Р., Плаксин Ю.М.	Пищевые и биологически активные добавки к пище: учебное пособие	М.: Логос, 2012г., 128 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=258270

Б) Официальные издания				
	Постановление Правительства РФ от 15-08-97 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_136301/)			
	Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115031)			
	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом 26 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)			
	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (URL: http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=173383)			
В) Материалы периодических изданий				
1.	Научно-практический журнал «Общепит: бизнес и искусство»			
2.	Научно-практический журнал «Вопросы питания»			
3.	Научно-практический журнал «Питание и общество»			
Г) Справочно-библиографическая литература				
1.	Н.И. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2012 www.knigafund.ru			
2.	Л.С. Кузнецова,Л.Ю.Сиданова, Технология производства мучных кондитерских изделий, учебник. – М.: изд. Академия», 2011www.knigafund.ru			
Материалы аналитических Интернет-сайтов				
1.	http://www.gost.ru/			
2.	http://www.interstandart.ru/			
3.	http://www.rospotrebnadzor.ru/			
4.	http://www.tsouz.ru			
5.	http://www.stq.ru/			

Раздел 7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета (http://e-dgunh.ru). Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Для освоения дисциплины «Современые методы обслуживания на предприятиях общественного питания» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. http://mir-restoratora.ru/ - Мир ресторатора
2. http://www.pitportal.ru/director/10893.html-все - Все для общепита в России
3. http://ytechnolog.ru/books.html - Я Технолог
4. www.businesspress.ru - Деловая пресса. Электронные газеты
5. www.consultant.ru - Консультант Плюс
6. http://vitameal.ru/cook.php - Сайт Кулинария
7. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html - Технология ПОП - лекции
8. http://otherreferats.allbest.ru/ - сайт рефератов и курсовых работ
9. http://lojechka.ru/ - здоровое питание детей
10. http://nashaucheba.ru/v50632 - материалы по специальности
11. http://tourlib.net/restoran.htm - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
12. http://www.gastronom.ru - Сайт журнала «Гастроном»
13. http://www.dbfood.ru/ - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
14. http://school.edu.ru -Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
15. http://aboutstudy.ru - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
16. http://www.heliosway.ru - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсчовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
17. http://www.rsl.ru/ - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

18. http://www.informika.ru/text/inftech/edu/ - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
19. http://encycl.yandex.ru/ - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу
20. http://www.kulinariya.su/ Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.
21. http://www.kulina.ru/ Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
22. http://www.1001recept.com/ Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
23. http://varimparim.ru/ Варим. Парим. Кулинария.
24. http://www.smakov.ru - Вкусные Кулинария, рецепты!
25. http://www.gurmania.ru - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты
26. http://www.russianfood.com - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
27. http://www.meals.ru - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
28. http://www.ekulinar.ru - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.
29. http://www.povara.ru - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру
30. http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy
31. http://www.studfiles.ru
32. http://prozakon.su/a364
33. http://pda.coolreferat.com/
34. http://www.coook.ru - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
35. www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ
36. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..
37. www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
38. http://blinec.ru - Рецепты блинов.
39. http://www.horeca.ru/ - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
40. http://culinar.claw.ru/ - Кулинарная энциклопедия

41. http://www.kuking.net/ - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

Раздел 8. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части рабочей программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических заданий, позволяющих студентам приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях студенты решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с раздаточным материалом.

В соответствии с учебным планом планируется проведение контрольных работ, тестового контроля и коллоквиума по темам.

Практические занятия имеют своей целью: закрепить знания полученные во время лекций и самостоятельной работы с учебной литературой; расширить и углубить представления студентов по наиболее актуальным проблемам товароведения в оптовой и розничной торговле, торгово-посреднических структурах и субъектах инфраструктуры товарных рынков; сформировать и развить практические навыки и умения, необходимые для будущей профессиональной деятельности; осуществить контроль за качеством усвоения студентами учебной программы.

При подготовке к практическому занятию следует изучить содержание вопросов, список рекомендованной литературы и дополнительные задания, которые могут быть даны преподавателем. Затем в библиотеке необходимо подобрать рекомендованные учебные пособия и ознакомиться с решением задания практического занятия. Для решения некоторых коммерческих задач следует подобрать дополнительные литературные источники. Их поиск осуществляется в соответствующих библиографических справочниках, систематическом каталоге, периодической печати и Интернет ресурсах.

Подготовка к докладу на актуальные темы требует консультации у преподавателя по содержанию и списку литературы, составлению плана доклада, написанию его текста. Содержание доклада должно быть не более 5 - 7 страниц машинописного текста, так как для выступления с докладом отводится не более 5-10 минут. При чтении доклада следует применять технические средства, наглядные пособия, приводить примеры. Доклад можно представить в виде презентации PowerPoint.

Результаты самостоятельной работы при подготовке к практическим занятиям и докладу учитываются преподавателем при аттестации студента (зачете и экзамене).

Перечень вопросов по междисциплинарному курсу для самостоятельного изучения

1. Организация труда на производстве общественного питания;
2. Роль общественного питания в развитии индустрии гостеприимства;
3. Развитие общественного питания в России;
4. Внедрение новых методов управления в общественном питании России.
5. Сервис в индустрии гостеприимства. Виды сервиса
6. Понятие «услуга». Виды услуг в индустрии гостеприимства
7. Индустрия питания: понятие, продукт, сегменты
8. История развития и современное состояние ресторанного бизнеса в России
9. Классификация предприятий питания за рубежом и в России
10. Предприятие питания: понятие, типы, класс, классификация
11. Требования, предъявляемые к предприятиям питания в России
12. Виды услуг и обслуживания в предприятиях питания
13. Организационная структура предприятий питания
14. Специальные формы организации питания
15. Кейтеринг: сущность, классификация и характеристика
16. Отдых: роль в современном обществе и сегменты.
17. Клубы: понятие, классификация, организационная структура
18. Использование информационных технологий в индустрии гостеприимства на предприятиях питания разной формы.
19. Использование глобальных систем сервиса в индустрии гостеприимства в России и за рубежом
20. Современное развитие питания на транспорте.
21. Значение и роль сервиса в бизнесе предприятий питания.
22. Стратегия развития разных форм питания на предприятиях России и за рубежом.
23. Проблема качества продукции и сервиса на предприятиях питания.
24. Условия создания качественного сервиса на предприятиях питания.
25. Виды услуг и программа обслуживания.
26. Имидж предприятий питания.
27. Характеристика услуг и процесса обслуживания как основного вида деятельности индустрии сервиса на предприятиях питания.
28. Транспортные услуги на предприятиях питания, их роль.
29. Комплекс услуг предприятий питания и его роль в туризме.
30. Комплекс услуг предприятий питания на транспорте и его роль.
31. Профессиональная деятельность на предприятиях питания.
32. Современные профессиональные требования к работникам предприятий питания.
33. Международные, региональные и национальные конкурсы кулинарного искусства и сервиса, их роль в оздоровлении общества.
34. Лечебное питание (диетотерапия), его роль в оздоровлении общества.
35. Какова разница между рациональным и функциональным питанием. Привести примеры.
36. Ресторан: понятие, тип и характеристика

37. Системы классификаций предприятий питания. Критерии оценки
38. Формы управления предприятиями питания: франчайзинг, контракт на управление.
39. Предприятия питания: история развития и современное состояние
40. Основ маркетинга в ресторанном бизнесе.

Раздел 9. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных

9.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

- Windows 10 Professional;
- Антивирус Kaspersky Endpoint 10;
- Microsoft Office Professional.

9.2. Перечень информационных справочных систем

- Справочная правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/;

9.3. Перечень профессиональных баз данных

- ✓ База данных Министерства промышленности и торговли РФ. - Режим доступа: Министерства: http://minpromtorg.gov.ru/
- ✓ База данных Торгово-промышленной Палаты РФ. - Режим доступа: https://tpprf.ru/ru/
- ✓ База данных Российской Федерации для размещения информации о размещении заказов (уполномоченным по ведению сайта является Минэкономразвития России). - Режим доступа: https://zakupki.gov.ru/epz/main/public/home.html
- ✓ База данных Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам (Роспатента). - Режим доступа: https://www1.fips.ru/
- ✓ Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

https://elibrary.ru/project_risc.asp

Раздел 10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для преподавания дисциплины «Современные методы обслуживания предприятий общественного питания» используются следующие специализированные помещения – аудитории:

1.Кабинет для проведения лекционных занятий по дисциплине «Современные методы обслуживания предприятий общественного питания», адрес (месторасположение) учебного кабинета: 367008,Россия, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. Акушинского, д. 20, учебный корпус №3, этаж 3, помещение – 3. 11.

Свидетельство о государственной регистрации права, выданное Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и

картографии по Республике Дагестан, серия 05-АА, №426071, дата выдачи: 07.07.2011г., кадастровый номер: 05-05-01/001/2009-258, бессрочно

2. Кабинет для проведения семинарских занятий по дисциплине «Современные методы обслуживания предприятий общественного питания», адрес (месторасположение) учебного кабинета: 367008,Россия, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. Акушинского, д. 20, учебный корпус №3, этаж 3, помещение – 3. 11 Учебный кулинарный цех.

Свидетельство о государственной регистрации права, выданное Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Дагестан, серия 05-АА, №426071, дата выдачи: 07.07.2011г., кадастровый номер: 05-05-01/001/2009-258, бессрочно

3.Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты). 4.13 двухместных парт с ученическими стульями; 5.Классная доска;

6.Стол учителя.

7. Производственные столы

8. Тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочные шкафы, и т. д.)

9. Весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические).

10. Холодильное оборудование (бытовой холодильник)

11. Механическое оборудование

12. Производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок)

13. Кухонная и столовая посуда

14.Электрические плиты, электрофритюрница, электропароварка, электрочайник, микроволновая печь

15.Механическое оборудование (электрическая мясорубка, электромиксер)

16. Весы настольные

17. Шкаф холодильный (среднетемпературный)

18. Инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления кондитерских блюд в достаточном количестве

19. Столовая посуда для сервировки и отпуска блюд

Раздел 11. Образовательные технологии

При реализации междисциплинарного курса «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» применяются следующие образовательные технологии:

Тестовые задания – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора.

Типовые задачи осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Реферат – краткая запись идей, содержащихся в одном или нескольких источниках, которая требует умения сопоставлять и анализировать различные точки зрения. Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом.