

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13 от 06 июля 2020 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

Формы обучения – очная

Махачкала – 2020

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-научных 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 профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

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 направления подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». – Махачкала: ДГУНХ, 2020. – 22 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ «03» июля 2020 г. протокол №12
Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Атаевой Т.А

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

Содержание

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.....	4
Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	9
Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму(ы) промежуточной аттестации.....	10
Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	11
Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	15
Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	18
Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных.....	18
Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	19
Раздел 9. Образовательные технологии.....	20
Лист актуализации рабочей программы дисциплины.....	22

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Целью изучения дисциплины «Современные методы обслуживания 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:

- ознакомление обучающихся теоретическими основами организации обслуживания на предприятиях общественного питания;
- формирование практических навыков организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.
- рассмотрение порядка оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживание потребителей;
- обучение студентов выполнению различных видов сервировки и оформления столов;
- обучение студентов составлять и оформлять различные виды меню, карту вин;
- обучение студентов рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;
- изучение студентов 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

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК - 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК -2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК - 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК - 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК – 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК – 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК – 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК – 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК – 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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 – основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	У1 – идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;	
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	З2-классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; З3 – методы, формы и средства обслуживания;	У2 – составлять и оформлять различные виды меню;	

эффективность и качество.			
ОК03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	34- виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья; 35 – средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню;	У3 – осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;	
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	36 – элементы, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; 37 – характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;	У4 – выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна; У5 – организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;	
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	38 – основные методы подачи блюд; 39 – последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;	У6 – принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;	

ОК-07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	310– виды приемов и банкетов; 32–правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;	У7 – рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;	
ОК-08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	311 – порядок предоставления специальных видов услуг;	У8 – сервировать столы для различных видов банкетов.	
ОК 09 . Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	312 – особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.	У9 – составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	313– методы, формы и средства обслуживания;	У10- составлять и оформлять различные виды меню;	ПО 1- планирование основных показателей производства
ПК 6.2 . Планировать выполнение работ исполнителями	314– виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья;	У11- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;	ПО2- планирование выполнения работ исполнителями
ПК 6.3 . Организовывать работу трудового коллектива.	315– основные методы подачи блюд;	У12- выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайнера;	ПО3- организация работы трудового коллектива
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать	316 – последователь	У13- принимать заказ и составлять меню на	ПО4- контроль хода и

результаты выполнения работ исполнителями.	ность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;	обслуживание банкетов; У14 – составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.	оценивания результатов выполнения работ исполнителями
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	317 – правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;	У15 - сервировать столы для различных видов банкетов.	ПО 5-ведение учетно-отчетной документаци.

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

<i>Код компетенции</i>	<i>Этапы формирования компетенций</i>				
	Тема 1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания	Тема 2. Торговые помещения, их характеристика	Тема 3. Столовые посуды, приборы, белье	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Тема 5. Этапы организации и обслуживания
ОК 01.	+	+	+	+	+
ОК 02.	+	+	+	+	+
ОК 03.	+	+	+	+	+
ОК 04.	+	+	+	+	+
ОК 06.	+	+	+	+	+
ОК 07.	+	+	+	+	+
ОК 08.	+	+	+	+	+
ОК 09	+	+	+	+	+
ПК 6.1.	+	+	+	+	+
ПК 6.2		+	+	+	+
ПК 6.3.			+	+	+
ПК 6.4.				+	+
ПК 6.5					+

код компетен	Этапы формирования компетенций
---------------------	---------------------------------------

ции	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 и обслуживания иностранн ых туристов	Тема 10 Организац ия обслужива ния гостей на высшем уровне (VIP)
ОК 01.	+	+	+	+	+
ОК 02.	+	+	+	+	+
ОК 03.	+	+	+	+	+
ОК 04.	+	+	+	+	+
ОК 06.	+	+	+	+	+
ОК 07.	+	+	+	+	+
ОК 08.	+	+	+	+	+
ОК 09	+	+	+	+	+
ПК 6.1.		+	+	+	+
ПК 6.2	+	+	+	+	+
ПК 6.3.	+	+	+	+	+
ПК 6.4.	+	+	+	+	+
ПК 6.5.	+	+	+	+	+

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 06.	+	+			
ОК 07.	+	+			
ОК 08.	+	+			
ОК 09	+	+			
ПК 6.1.		+			
ПК 6.2	+	+			
ПК 6.3.	+	+			
ПК 6.4.	+	+			

ПК 6.5.	+	+			
---------	---	---	--	--	--

Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла учебного плана по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Дисциплина читается на 2, 3 курсах на базе 9 классов. Обучающийся получает представление о содержании профессии, основных сферах и направлениях деятельности, требованиях предъявляемых к выпускнику, профессиональных качествах и других сторонах профессии.

Дисциплина «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» базируется на следующих дисциплинах профессионального цикла: «Теоретические основы товароведения», «Технология продукции общественного питания», «физиология питания», «Метрология и стандартизация» и др. Изучение предшествующих дисциплин позволяет обучающимся лучше освоить курс, профессиональные компетенции, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, правила техники безопасности, производственной санитарии, приоритеты в сфере производства продукции питания, систему товародвижения на предприятиях питания, области развития потребительского рынка, потребности в незаменимых факторах питания для различных контингентов населения. Учебная дисциплина «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» изучается параллельно со следующими профессиональными дисциплинами: «Организация производства» «Технология продукции общественного питания», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Дисциплина «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» необходима обучающемуся для освоения в 5 семестре следующих дисциплин: «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

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

самостоятельную работу обучающихся и форма промежуточной аттестации.

Объем дисциплины в академических часах составляет 153 часов.

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет 102 часов, в том числе: лекции – 68 ч.

практические занятия – 34 ч.

Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра 1 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся 51 ч.

Формы промежуточной аттестации:

1 семестр – экзамен

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

№ п/ п	ТЕМА ДИСЦИПЛИНЫ	ВСЕГО АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ	В ТОМ ЧИСЛЕ:								ФОРМА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
			лекции	Семинары	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иные аналогичные занятия	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	Интерактивные формы проведения занятий	
			4 семестр								
1.	<u>Тема 1</u> Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания	9	4	-	2	-	-	-	3		Проведение опроса Тестирование Разбор производственных ситуаций
2.	<u>Тема 2.</u> Торговые помещения, их характеристика	14	6	-	4	-	-	-	4		Тестирование Разбор производственных ситуаций
3.	<u>Тема 3.</u> Столовые посуда, приборы, белье	14	6	-	4	-	-	-	4		Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата
4.	<u>Тема 4</u> Информационное обеспечение процесса обслуживания	10	4	-	2	-	-	-	4	лекция-дискуссия	Тестирование Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата
5.	<u>Тема 5.</u> Этапы организации обслуживания	12	6	-	2	-	-	-	4		Тестирование
6.	<u>Тема 6.</u> Обслуживание потребителей в	10	4	-	2	-	-	-	4		Тестирование

	ресторанах											
7.	<u>Тема7.</u> Обслуживание приемов и банкетов	12	6	-	2	-	-	-	4	лекция-дискуссия	Тестирование	
	<u>Всего за 4 семестр</u>	81	36		18				27			
			5 семестр									
8.	<u>Тема8</u> Специальные виды услуг и формы обслуживания	18	8	-	4	-	-	-	6		Тестирование	
9.	<u>Тема 9.</u> Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	14	6		4				4		Тестирование Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата	
10	<u>Тема10</u> Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)	12	6		2				4		Тестирование Разбор производственных ситуаций	
11	<u>Тема11</u> Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания	12	6		2				4		Тестирование Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата	
12	<u>Тема12.</u> Организация труда обслуживающего персонала	16	6		4				6		Разбор производственных ситуаций Комплект тематик для реферата	
	<u>Всего за 5 семестр</u>	72	32	0	16	0	0	0	24			

Итого по дисциплине	153	68		34				51		
Экзамен										
Всего	153									

**Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы,
необходимой для освоения дисциплины**

№	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.	Баранов Б.А., Скоркина И.А.	Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования	— 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 184 с.	https://urait.ru/bo-ok/organizaciya-obsluzhivaniya-v-organizacijah-obschestvennogo-pitaniya-etiket-476196
2.	Сологубова Г. С.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования	— 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 332 с	https://urait.ru/bo-ok/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-471097
3.	Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р.	Организация производства на предприятиях общественного питания. учебник	Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=496172
4.	Главчева С. И. Коваленко Е. И.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Новосибирск ий государствен ный технический университет, 2017. – 407 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228959
5.	Главчева С. И. , Чередниченко Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие	Новосибирск ий государствен ный технический университет,	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007

			2017. – 204 с.	
6.	Родионова Н. С. , Субботина Е. В. , Агаева Н. Ю.	Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие	Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 223 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937
II. Дополнительная литература				
А) Дополнительная учебная литература				
1.	Барабанова Ю.Н., Богданова С.Б.	Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов	— 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 98 с. —	https://urait.ru/book/obsluzhivanie-v-gostinichnom-komplekse-osobyh-kategoriy-klientov-457038
2.	Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н.	Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник.	Москва: изд-во Дашков и К, 2018. 520с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=116072
3.	Щербакова Т. А. Алисова О. А. , Килина И. А.	Товародвижение на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Кемеровский государственный университет, 2018. – 97 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=600361
4.	Габдукаева Л. З. Решетник О. А.	Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания: учебное пособие	Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 184 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=612246
5.	Васина С. М. , Смотрина К. В.	Технологии услуг питания : конспект лекций: курс лекций	Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477323

		университет, 2017. – 74 с.
Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов , кодексов РФ		
1.	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/)	
2.	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)	
3.	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) https://legalacts.ru/doc/gost-r-50762-2007-natsionalnyi-standart-rossiiskoi-federatsii/	
4.	Федеральный закон от 2 января 2000года 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/	
В) Периодические издания		
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.	Васюкова А.Т. Справочник повара: учебное пособие, Москва: Дашков и К°, 2020 496 стр., https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781	
2.	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: справочник Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2007 396 стр. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=57406	
Д) Научная литература		
1.	Скочилова М.С.	Роль и доля гостиничного бизнеса в системе туристического бизнеса: монография https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=142368
2.	Тимофеев П. М.	Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания: монография https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139641
Е) Первоисточники		
Ж) Информационные базы данных (профильные)		
1.	Автоматизированные системы учета на предприятиях ресторанного бизнеса.: https://www.rea.ru/ru/org/cathedries/pitkaf/Documents/Презентации/АСУнаПРБ.	

	pdf
2.	Программы для общепита: какую систему учета и автоматизации выбрать для столовых и кафе: https://www.cleverence.ru/articles/elektronnaya-kommertsiya/programmy-dlya-obshchepita-kakuyu-sistemu-ucheta-i-avtomatizatsii-vybrat-dlya-stolovykh-i-kafe/

Раздел 6. 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 и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система 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 «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора
2. www.consultant.ru - Консультант Плюс
3. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
4. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
5. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
6. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
7. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
8. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
9. <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
10. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы).
11. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд
12. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
13. <http://foodis.ru/> - Общепит: информационный сайт

Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных

7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

1. Антивирус Kaspersky Endpoint 10
2. Windows 10 Professional
3. Microsoft Office Professional
4. VLC Media player
5. Adobe Acrobat Reader

7.2 Перечень информационных справочных систем

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

7.3. 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 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу

Для преподавания дисциплины «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» используется следующее специализированное помещения:

1. Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3-5 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а», учебный корпус №3)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru), ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru), флипчарт переносной.

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

2. Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

3. Помещение для самостоятельной работы 4.2 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Раздел 9. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС СПО Университет предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся (кроме дисциплин блока «Общеобразовательная подготовка»).

При реализации дисциплины «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Традиционные образовательные технологии:

- информационная лекция
- практическое занятие

2. Игровые технологии:

-деловая игра (моделирование различных ситуаций, связанных с выработкой и принятием совместных решений).

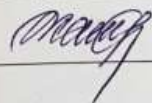
3. Интерактивные технологии:

- лекция «обратной связи» - лекция-дискуссия.

**Лист актуализации рабочей программы
дисциплины «Современные методы
обслуживания на предприятиях общественного
питания»**

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «22» Сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой 

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «20» Мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой 