

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М. М. Джамбулатова»**

**Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного
питания**



Утверждаю
Первый проректор
М.Д. Мукайлов
«10» 05 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

Направление подготовки - 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Направленность (профиль) подготовки - «Технология и организация
ресторанного дела»

Форма обучения - очная, заочная

Квалификация - бакалавр

Махачкала, 2020

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального Государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1332 от 12.11.2015 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

СОСТАВИТЕЛЬ (СОСТАВИТЕЛИ):

Салманов М.М., д.с.-х.н., профессор

Селимова У.А., ассистент

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания « 12 » 05 2020 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета « 13 » 05 2020 г., протокол № 9

Председатель методкомиссии

Г.А. Макуев

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Цели и задачи дисциплины.....
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....
5.	Содержание дисциплины.....
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....
5.2.	Тематический план лекций.....
5.3.	Тематический план практических занятий.....
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы....
7.	Фонды оценочных средств
7.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....
7.2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций...
7.3.	Типовые контрольные задания
7.4.	Методика оценивания знаний, умений, навыков
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Задачи дисциплины включают:

- дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
- ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
- обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков саморазвития;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
ОПК - 5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	организация производства на предприятиях общественного питания; организация обслуживания на предприятиях общественного питания	классификацию и характеристику предприятий общественного питания; теоретические основы и современные методы научной организации труда про-	пользоваться нормативной документацией; организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами; определить	методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого континген-

	<p>ния различных типов и классов.</p>		<p>изводственного и обслуживающего персонала; организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегазового, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства;</p> <p>виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним;</p> <p>виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;</p> <p>виды и характеристика банкетов, особенности сервировки;</p> <p>виды и назначения столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания;</p> <p>методы обслуживания потребителей в ресторанах;</p> <p>виды и назначение рекламы;</p> <p>методы изучения потреби-</p>	<p>потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы;</p> <p>организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями;</p> <p>подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания;</p> <p>определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре;</p> <p>анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;</p>	<p>та, типа и класса предприятия, а также других факторов;</p> <p>правовыми аспектами работы предприятий общественного питания в современных условиях.</p>
--	---------------------------------------	--	---	--	--

			тельского спроса на про- дукцию обще- ственного пи- тания; современные направления в области рас- ширения, со- вершенствова- ния и повыше- ния качества услуг на пред- приятиях об- щественного питания.	организовать рациональ- ную структу- ру управления предприятием в целом.	
--	--	--	---	---	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в Блок дисциплин – Базовая часть, Б1.Б.20 учебного плана.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности; особенностями производственной деятельности предприятий общественного питания, последовательностью технологического процесса, правилами обслуживания в ресторанах разных классов.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Барное дело	+	+
2.	Организация питания в гостинично - ресторанных комплексах	+	+
3.	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+
4.	Подготовка и процедура защиты ВКР	+	+

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

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс, семестр
		2
		4
Общая трудоемкость, час	144	144
зачетные единицы	4	4
Аудиторные занятия, в т. ч.	64 (20) *	64 (20) *
лекции	32 (10) *	32 (10) *
практические занятия	32 (10) *	32 (10) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	44	44
реферат	10	10
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	20	20
самостоятельное изучение тем	14	14
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

Заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс
		3
Общая трудоемкость, час	144	144
зачетные единицы	4	4
Аудиторные занятия, в т. ч.	18 (6) *	18 (6) *
лекции	8 (2) *	8 (2) *
практические занятия	10 (4) *	10 (4) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	90	90
реферат	20	10
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	30	30
самостоятельное изучение тем	40	40
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	56 (12) *	16 (6) *	16 (6) *	22
2.	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	56(8) *	16 (4) *	16 (4) *	22
Промежуточная аттестация		36			36
Всего		144 (20) *	32 (10) *	32 (10) *	80

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	60	4 (1) *	4 (2) *	50
2.	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	48	4 (1) *	6(2) *	40
Промежуточная аттестация		36			36
Всего		144	8 (2) *	10 (4) *	126

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания		
1	Основы организации предприятий общественного питания	2
	Организация производства продукции на предприятиях общественного питания	2

	Организация работы заготовочных цехов	2
	Организация работы доготовочных цехов	2 (2)*
	Организация работы специализированных цехов	2 (2)*
	Организация снабжения и складского хозяйства	4 (2)*
	Организация материально-технического снабжения	2
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		
2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	2
	Этапы организации обслуживания	2 (2)*
	Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей на ПОП	2 (2)*
	Обслуживание приемов и банкетов	2
	Обслуживание потребителей в ресторане	2
	Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания	2
	Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта	2
	Потребительский спрос и реклама	2
Всего		32 (10)*

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания		
1	Организация производства продукции на предприятиях общественного питания. Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов	2 (1)*
	Организация снабжения и складского хозяйства. Организация материально-технического снабжения	2
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		
2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания и его этапы. Обслуживание приемов и банкетов и потребителей в ресторане	2 (1)*
	Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта. Потребительский спрос и реклама	2
Всего		8 (2)*

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количе- ство ча- сов
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания		
1.	Ознакомление с деятельностью предприятий питания. Оперативное планирование работы производства	4
	Организация труда на производстве.	4
	Организация работы основных производственных цехов.	4 (2)*
	Назначение и принципы составления меню, карты вин.	4 (2)*
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		
2	Изучение труда в общественном питании методом фотографии рабочего дня.	2
	Рекомендации в выборе блюд и напитков.	2 (2)*
	Ассортимент столовой посуды, приборов и столового белья. Приемы сервировки стола.	4 (2)*
	Организация проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами.	4(2)*
	Организация проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.	4(2)*
ИТОГО:		32 (16)*

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количе- ство ча- сов
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания		
1.	Ознакомление с деятельностью предприятий питания. Оперативное планирование работы производства	1
	Организация труда на производстве.	1
	Организация работы основных производственных цехов.	1(1)*
	Назначение и принципы составления меню, карты вин.	1 (1)*
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		
2	Изучение труда в общественном питании методом фотографии рабочего дня.	1
	Рекомендации в выборе блюд и напитков.	1 (1)*
	Ассортимент столовой посуды, приборов и столового белья. Приемы сервировки стола.	2 (1)*
	Организация проведения банкета за столом с полным об-	1

	служиванием официантами.	
	Организация проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.	1
ИТОГО:		10 (2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

Разделы дисциплины	Наименование тем дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Основы организации предприятий общественного питания	Предприятия общественного питания как часть системы Классификация и типизация предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий. Разработка концепции предприятий общественного питания. Инвестирование в общественное питание. Кредит и структура кредита. Франчайзинг. Лизинг.	ОПК-5
	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Планирование прибыли. Организационная структура управления предприятием общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Унификация и стандартизация технологического оборудования. Концентрация производства. Специализация производства. Кооперирование.	ОПК-5
	Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами. Организация материально-технического снабжения	План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборота, методика его определения. Анализ запасов и товарооборота.	ОПК-5
	Организация складского и тарного хозяйства	Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятиях питания. Продуктовый баланс его показатели. Источники снабжения. Формы и способы доставки. Санитарные требования. Складское хозяйство. Работа в складских помещениях.	ОПК-5
	Организация производства на	Бракераж готовой продукции. Отпуск продукции. Организа-	ОПК-5

	предприятиях общественного питания.	ция тарного хозяйства. Сущность и содержание организации производства. Структура производства.	
	Организация работы заготовочных цехов.	Состав заготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей и картофеля. Правовые основы трудового процесса в заготовочных цехах. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.	ОПК-5
	Организация работы доготовочных цехов.	Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов в холодном и горячем цехах. Организация производственных и трудовых процессов в кондитерском и кулинарном цехах.	ОПК-5
2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Организация обслуживания на предприятиях питания. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях общественного питания различных видов и классов. Характеристика методов и форм обслуживания.	ОПК-5
	Специальные формы услуг	Виды торговых помещений, их назначение и характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Буфеты. Сервизная Моечная столовой посуды Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Средства информации: меню, прейскуранты.	ОПК-5
	Формы организации питания и обслуживания школьников и студентов	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Формы организации питания и обслуживания школьников и студентов. Формы организации корпоративного питания.	ОПК-5
	Организация питания и обслуживания	Организация питания и обслуживания пассажиров на желез-	ОПК-5

	ния пассажиров на железнодорожном воздушном и водном транспорте. Услуги по организации питания в гостиницах предприятий общественного питания	нодорожном воздушном и водном транспорте. Услуги по организации питания в гостиницах	
	Маркетинг предприятий общественного питания. Мерчандайзинг. Реклама	Маркетинг предприятий общественного питания. Мерчандайзинг. Реклама.	ОПК-5

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Коли- чество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источни- ка)		
			основ- ная (из п.8 РПД)	допол- нитель- ная (из п.8 РПД)	(интер- нет- ресур- сы) (из п.9 РПД)
1.	Общие требования к предприя- тиям общественного питания	4	1-6	1-7	1-17
2.	Организационно-правовые фор- мы предприятий общественного питания	4	1-6	1-7	1-17
3.	Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	4	1-6	1-7	1-17
4.	Документальное оформление от- крытия объекта общественного питания	4	1-6	1-7	1-17
5.	Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного пи- тания	4	1-6	1-7	1-17
6.	Требования к методам обслужи- вания и ассортименту продукции	4	1-6	1-7	1-17
7.	Материально-техническая база	4	1-6	1-7	1-17
8.	Источники снабжения, постав- щики и договорные связи с по- ставщиками	4	1-6	1-7	1-17
9.	Характеристика технологических процессов	4	1-6	1-7	1-17
10.	Управление качеством на пред- приятиях общественного пита- ния	4	1-6	1-7	1-17
11.	Маркетинг на предприятиях общественного питания	4	1-6	1-7	1-17
Всего		44			

Заочная форма

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Коли- чество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источни- ка)		
			основ- ная (из п.8 РПД)	допол- нитель- ная (из п.8 РПД)	(интер- нет- ресур- сы) (из п.9 РПД)
1.	Общие требования к предприя- тиям общественного питания	8	1-6	1-7	1-17
2.	Организационно-правовые фор- мы предприятий общественного питания	8	1-6	1-7	1-17
3.	Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	8	1-6	1-7	1-17
4.	Документальное оформление от- крытия объекта общественного питания	8	1-6	1-7	1-17
5.	Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного пи- тания	8	1-6	1-7	1-17
6.	Требования к методам обслужи- вания и ассортименту продукции	8	1-6	1-7	1-17
7.	Материально-техническая база	8	1-6	1-7	1-17
8.	Источники снабжения, постав- щики и договорные связи с по- ставщиками	8	1-6	1-7	1-17
9.	Характеристика технологических процессов	8	1-6	1-7	1-17
10.	Управление качеством на пред- приятиях общественного пита- ния	8	1-6	1-7	1-17
11.	Маркетинг на предприятиях общественного питания	10	1-6	1-7	1-17
Всего		90			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие, реком. УМО по образованию по спец. "Технология продуктов общественного питания". - Москва : Магистр ; : ИНФРА-М, 2014. - 560с.

Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232с.

Куткина, М.Н. Организация питания детей и подростков [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. — Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 320 с.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;

- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств

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

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
6 (3)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8(4)	Барное дело
8(4)	Организация питания в гостинично-ресторанных комплексах
8(4)	Подготовка и процедура защиты ВКР

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибальной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ОПК -5				
Знания	Отсутствие фрагментарных знаний по данной компетенции	освоил классификацию и характеристику предприятий общественного питания; организацию работы основных производственных цехов: виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним; виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных ти-	раскрыл классификацию и характеристику предприятий общественного питания; организацию работы основных производственных цехов: виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним; виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях об-	глубоко, в полном объеме освоил классификацию и характеристику предприятий общественного питания; организацию работы основных производственных цехов: виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним; виды и формы

		<p>пов; методы обслуживания потребителей в ресторанах достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;</p> <p>при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.</p> <p>нормативно-правовые акты в области товароведения</p>	<p>ния различных типов; методы обслуживания потребителей в ресторанах в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;</p> <p>грамотно изложил материал, владеет специальной терминологией;</p> <p>знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;</p> <p>при изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.</p>	<p>обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов; методы обслуживания потребителей в ресторанах, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах изучаемой дисциплины (научного направления); умело применяет теоретические знания при решении практических задач; владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;</p> <p>нормативно-правовые акты в области товароведения</p>
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией компетенции	Умеет пользоваться нормативной документацией; организовать снабжение предприятия сырьем и материально-	Умеет пользоваться нормативной документацией; организовать снабжение предприятия сырьем и материально-	Умеет анализировать и пользоваться нормативной документацией; организовать снабжение предприятия

		<p>техническими средствами; определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы; организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нот; подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания; определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре; анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом; организовать рациональную структуру управления предприятием в целом в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие</p>	<p>техническими средствами; определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы; организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нот; подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания; определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре; анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом; организовать рациональную структуру управления предприятием в</p>	<p>сырьем и материально-техническими средствами; определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы; организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нот; подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания; определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре; анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом; организовать рациональную структуру управления предприятием в</p>
--	--	---	--	---

		задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	ности знаниями, выполнил текущие задания по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности	целом. в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу; знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой использования нормативно-правовыми актами в своей профессиональной деятельности
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; правовыми аспектами работы предприятий общественного питания в современных условиях на низком уровне	Владеет методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; правовыми аспектами работы предприятий общественного питания в современных условиях в достаточном объеме	Владеет методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; правовыми аспектами работы предприятий общественного питания в современных условиях в полном объеме

7.3. Типовые контрольные задания

Текущий контроль оценивания компетенций на различных этапах их формирования может осуществляться по следующим формам: устный опрос (собеседование), выполнение домашних заданий, письменные контрольные работы, тестирование и др.

Промежуточный контроль – контроль, осуществляемый после изучения дисциплины в виде экзамена.

При применении в качестве текущего контроля письменных контрольных работ должны быть по разделам представлены вопросы к контрольным работам. Число контрольных работ в семестре не должно быть более трех и

они могут быть привязаны к календарному модулю, могут выполняться в форме тестирования.

Если в качестве текущего контроля применяется тестирование, то обязательно должны быть ключи к тестам.

Вопросы дискуссии по теме «Основы организации общественного питания»

1. Классификация ПОП;
2. Характеристика типов ПОП;
3. Рациональное размещение сети ПОП.

Вопросы дискуссии по теме "Организация производства продукции на ПОП"

1. Принципы организации производства.
2. Формы и методы организации производства.
3. Организация рабочих мест.
4. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

Вопросы дискуссии по теме «Оперативное планирование производства и технологическая документация».

1. Оперативное планирование производства.
2. Виды меню.
3. Технологическая документация.

Вопросы дискуссии по теме «Организация работы заготовочных цехов».

1. Организация работы овощного цеха.
2. Организация работы мясного цеха
3. Организация работы птицебельного цеха
4. Организация работы рыбного цеха

Вопросы дискуссии по теме «Организация работы доготовочных цехов».

1. Организации работы горячего цеха
2. Организации работы холодного цеха

Вопросы дискуссии по теме. «Организации работы специализированных цехов»

1. Организация работы кулинарного цеха.
2. Организация работы цеха мучных изделий.
3. Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП.

Вопросы дискуссии по теме «Организация снабжения и складского хозяйства на ПОП»

1. Источники снабжения и поставщики ПОП.

2. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.
3. Материально-техническое снабжение ПОП.
4. Приемка продовольственных товаров.
5. Организация работы складских помещений и требования к ним
6. Хранение и отпуск продуктов.
7. Организация тарного хозяйства.

Вопросы дискуссии по теме «Обслуживание на ПОП»

1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы
2. Классификация услуг
3. Методы и формы обслуживания

Вопросы дискуссии по теме «Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей на ПОП»

1. Характеристика торговых помещений.
2. Характеристика вспомогательных помещений.
3. Интерьеры и оборудование залов

Вопросы дискуссии по теме «Столовые посуда, приборы и белье, используемая на ПОП»

1. Виды столовой посуды и приборов
2. Характеристика фарфоровой и керамической посуды
3. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды
4. Характеристика металлической посуды
5. Характеристика столовых приборов
6. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов
7. Столовое белье

Вопросы дискуссии по теме «Этапы организации обслуживания»

1. Уборка торговых помещений
2. Общие правила сервировки стола
3. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола
4. Композиции из цветов, музыкальное обслуживание

Вопросы дискуссии по теме «Обслуживание потребителей в ресторанах»

1. Встреча гостей. Прием и оформление заказа
2. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче вин
3. Организация процесса обслуживания в зале
4. Основные методы подачи блюд в ресторане

Вопросы дискуссии по теме «Правила подачи блюд и закусок»

1. Последовательность и правила подачи блюд и закусок
2. Правила этикета и нормы поведения за столом

3. Расчет с потребителями
4. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов

Вопросы дискуссии по теме «Обслуживание приемов и банкетов»

1. Виды приемов и банкетов
2. Прием заказа
3. Роль менеджера в организации банкетной службы

Вопросы дискуссии по теме «Виды приемов и банкетов»

1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
2. Прием-фуршет, прием-коктейль
3. Банкет-чай
4. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Вопросы дискуссии по теме «Услуги по организации обслуживания иностранных туристов»

1. Виды туризма и классы обслуживания
2. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов
3. Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе

Вопросы дискуссии по теме «Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания»

1. Обслуживание на производственных предприятиях
2. Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах и лицеях
3. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений

Вопросы дискуссии по теме «Потребительский спрос и реклама»

1. Изучение потребительского спроса
2. Реклама ресторанов
3. Продвижение ресторанных услуг

Тестовые задания

к дисциплине Б1.Б.20 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. **Простой производственный цикл – это...**
 - A) Приготовление вторых блюд из жаренного мяса
 - B) **Приготовление сладких блюд**
 - C) Приготовление полуфабрикатов из мяса
 - D) Приготовление супов
 - E) Приготовление вторых блюд из отварной рыбы
2. **Зав. производством несет ответственность за...**
 - A) **Хозяйственно-финансовую деятельность**

- В) Подбор кадров
- С) Соблюдение трудового законодательства
- Д) Порядок и чистоту в зале
- Е) **Производственную деятельность**

3. ПОП, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, как правило, продукцией несложного приготовления, называют

- А) Закусочная
- В) Столовая
- С) **Кафе**
- Д) Буфет
- Е) Бар

4. Отрасль материального производства:

- А) Жилищно-коммунальное хозяйство
- В) **Транспортирование**
- С) Здравоохранение
- Д) Общественное питание
- Е) Строительство

5. График, предусматриваемый ежедневную работу бригад в 1 смену называется

- А) Ленточный
- В) **Линейный**
- С) Двухбригадный
- Д) График рабочего времени
- Е) Комбинированный

6. Помещение для обработки яиц оборудуется

- А) Ванной с подогревом воды
- В) Электрокипятильником
- С) Посудомоечной машиной
- Д) Производственным столом со встроенной моечной ванной
- Е) **Четырьмя моечными ваннами**

7. Очищенные овощи можно хранить в воде не более

- А) **2ч.**
- В) 8ч.
- С) 12ч.
- Д) 6ч.
- Е) 48ч.

8. Овощная входит в состав помещения

- А) **Производственных**
- В) Служебных
- С) Технических
- Д) Для хранения продуктов
- Е) Для посетителей

9. Готовый полуфабрикат и обработанные субпродукты птице-гольевого цеха на доготовочные предприятия направляются для кратковременного хранения перед реализацией

- A) В склад сырья
- B) Торговая сеть
- C) Экспедиция**
- D) Горячий цех
- E) Доготовочные предприятия

10. Основной составляющей частью производственного процесса является

- A) Обслуживание рабочих мест
- B) Технологические операции**
- C) Организация рабочего места
- D) Доставка сырья
- E) Подготовительная операция

11. Ассортиментный минимум определяет в меню

- A) Количество блюд и закусок по временам года
- B) Количество фирменных блюд
- C) Минимальное количество блюд и закусок**
- D) Количество блюд и закусок по времени
- E) Максимальное количество блюд и закусок

12. Тепловой пункт относится к помещению

- A) Служебному
- B) Для посетителей
- C) Производственному
- D) Техническому**
- E) Складским

13. Оборудование горячего цеха

- A) Тестомесильная машина
- B) Овощерезка
- C) Ручной маслоделитель
- D) Нож рубак
- E) Шумовка.

14. Операция термической тепловой обработки

- A) Дробление
- B) Засолка
- C) Охлаждение
- D) Фиксация
- E) Припускание**

15. Крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск п/ф, кулинарных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных предприятий, магазинов-кулинарий называется?

- A) Комбинат питания
- B) Магазин кулинария
- C) Фабрика-кухня
- D) Комбинат п/ф
- E.) Фабрика заготовочная**

16. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии?

- A) Моечной ванной
- B) Холодильным шкафом
- C) Вытяжным шкафом**
- D) Опалочным шкафом
- E) Овощеочистительной машиной

17. На всех предприятиях общественного питания, работающих на сырье или п/ф, независимо от мощности предусматриваемой имеется....

- A) Холодный цех
- B) Овощной цех
- C) Мясо-рыбный цех
- D) Кондитерский цех
- E) Горячий цех**

18. В функцию доготовочных предприятий не входит?

- A) Хранение и расфасовка кулинарных изделий**
- B) Оформление блюд
- C) Реализация блюд потребителям
- D) Проведение тепловой обработки продуктов
- E) Создание условий для приема пищи

19. Яйца дезинфицируют

- A) 0,2% раствором кальцинированной соды
- B) 0,2% раствором хлорной извести**
- C) Горячей водой
- D) 2% раствором кальцинированной соды
- E) 2% раствором хлорной извести

20. Время, которое затрачивается работником на подготовку выполнения производственного задания, называется?

- A) Временем обслуживания
- B) Вспомогательным
- C) Основным
- D) Рабочим временем**
- E) Подготовительно-заключительным

21. Что является основой оперативного планирования на предприятиях питания?

- A) Ассортиментный минимум
- B) Плановое меню
- C) План товарооборота**
- D) Производственное задание
- E) Меню

22. Режим хранения товара это

- A) Способ укладки
- B) Срок реализации
- C) Температура и срок хранения
- D) Срок хранения**

- Е. Температура, скорость движения и относительная влажность воздуха**
- 23. Изготовление рыбных п/ф на доготовочных предприятиях производится**
- А) В кулинарном цехе
 - В) В мясо - рыбном цехе**
 - С) В овощном цехе
 - Д) В мясном цехе
 - Е) В холодном цехе
- 24. Незавершенный цикл производства включает изготовление**
- А) Мучных кулинарных изделий
 - В) П/ф для собственных нужд
 - С) Мучных кондитерских изделий**
 - Д) Быстрозамороженных блюд
 - Е) П/ф высокой степени готовности
- 25. По периодичности действия предприятия общественного питания могут быть?**
- А) Универсальные и специализированные
 - В) Централизованные
 - С) Постоянно действующие и сезонные
 - Д) Передвижные и стационарные**
 - Е) Общедоступные
- 26. Что индивидуально включают в линию по обработке птицы в заготовочных предприятиях?**
- А) Овощерезка
 - В) Мясорубка
 - С) Вытяжной шкаф
 - Д) Холодильник
 - Е) Опалочный горн**
- 27. ПОП, предназначенное для приготовления различных видов чая и сопутствующих мучных, кондитерских и кулинарных изделий называется?**
- А) Закусочной
 - В) Бар
 - С) Столовой
 - Д) Чайной**
 - Е) Кафе
- 28. Инвентарь горячего цеха**
- А) Формочки для заливных
 - В) Нож-рубак
 - С) Шумовка**
 - Д) Филейный нож
 - Е) Ручной маслоделитель
- 29. По сложности и характеру выполняемых в овощном цехе работ используют работников**
- А) 1-5 разряда**

- В) 5-6 разряда
- С) 3-4разряда
- Д) 4-5 разряда
- Е) 2-3 разряда**

30. На крупных доготовочных предприятиях на участке по обработке птицы второй линии организуется

- А) Для потрошения
- В) Для оттаивания
- С) Для промывания
- Д) Для опаливания
- Е) Для заправки**

31. Овощной цех оснащают следующим оборудованием

- А) Механическим**
- В) Дозировочным
- С) Весовым оборудованием
- Д) Тепловым
- Е) Раздаточным

32. Какой тип предприятий питания чаще всего размещают в зонах отдыха

- А) Магазины кулинарии
- В) Домовые кухни
- С) Кафе рестораны**
- Д) Фабрики-кухни
- Е) Общедоступные столовые

33. Где чаще всего размещают временные предприятия питания

- А) В учебных заведениях
- В) В учреждениях
- С) В зонах отдыха**
- Д) На транспорте
- Е) В промзоне

34. Какой цех является производственным участком в ПОП?

- А) Горячий**
- В) Овощной
- С) Доготовочный
- Д) Холодный
- Е) Мясорыбный

35. Что индивидуально включают в линию по обработке птицы в заготовочных предприятиях?

- А) Овощерезка
- В) Мясорубка
- С) Вытяжной шкаф
- Д) Холодильник
- Е) Опалочный горн**

36. Выработанные полуфабрикаты из птицы хранят в холодильных камерах экспедиции в течении?

А) 10 часов

В) 3 часа

С) 1 час

Д) 2 часа

Е) До 6 часов

37. Время, которое затрачивается работником на подготовку выполнения производственного задания, называется?

А) Временем обслуживания

В) Основным

С) Подготовительно – заключительным

Д) Рабочим временем

Е) Вспомогательным

38. Вспомогательная операция термической обработки

А) варка

В) припускание

С) запекание

Д) брезирование

Е) пассерование

39. В функцию доготовочных предприятий не входит

А) реализация блюд потребителям

В) проведение тепловой обработки продуктов

С) оформление блюд

Д) создание условий для приема пищи

Е) хранение и расфасовка кулинарных изделий

40. Время размораживания птицы в дефростерах

А) 20 часов

В) 16-18 часов

С) 2 суток

Д) 1 сутки

Е) 10-12 часов

41. Время вымачивания соленой рыбы перед обработкой

А) 12 часов

В) 2 часа

С) 10 часов

Д) 4-6 часов

Е) 1 час

42. Вагоны рестораны включают в состав поездов, если они находятся в пути в одном направлении

А) 12 часов

В) 20 часов

С) 18 часов

Д) 0,5 суток

Е) более суток

43. Входной поток на складе означает

А) проверку качества и количества прибывшего груза

- В) размещение на хранение
- С) перемещение внутри склада
- Д) отпуск товаров на производство
- Е) погрузку на транспорт

44. Высота слоя лука при насыпном способе хранения, (м)

- А) 0,5
- В) 1,0
- С) 0,7
- Д) 1,5
- Е) **0,3**

45. Высота слоя моркови при насыпном способе хранения

- А) 0,3
- В) 1,0
- С) **0,5**
- Д) 0,7
- Е) 1,5

46. График работы, предусматривающий различную продолжительность рабочего дня в течении недели называется?

- А) двух бригадный
- В) ленточный
- С) линейный
- Д) комбинированный

Е) график суммированного рабочего времени

47. Готовые полуфабрикаты и обработанные субпродукты из птицеполюевого цеха на доготовочном предприятии направляются для кратковременного хранения перед реализацией...

- А) в склад сырья
- В) **в горячий цех**
- С) на доготовочные предприятия
- Д) в торговую сеть
- Е) в экспедицию

48. Для обработки каких овощей организуется вторая линия в заготовочных предприятиях средней мощности

- А) бахчевых
- В) зерновых
- С) солений
- Д) корнеплодов и клубнеплодов
- Е) **луковых и капустных**

49. Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе

- А) облицовываются метлахской плиткой
- В) покрываются побелкой
- С) покрываются масляной краской
- Д) **облицовываются керамической плиткой**
- Е) обшивают деревом

50. Длина производственного стола не должна превышать

- A) **1500 мм**
- B) 1260 мм
- C) 1050 мм
- D) 1000 мм
- E) 1800 мм

51. Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах

- A) для выпуска первых блюд
- B) для выпуска вторых блюд
- C) для выпуска мучных кондитерских изделий
- D) для выпуска сладких блюд
- E) **для выпуска мучных блюд**

52. Доготовочный цех это-...

- A) рыбный
- B) **горячий**
- C) мясной
- D) овощной
- E) мучной

53. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют

- A) Жарочные шкафы
- B) Раствор хлорной извести
- C) Раствор кальцинированной соды
- D) Кварцевые лампы
- E) **Автоклавы**

54. Для какой операции организуют первое рабочее место в птицегазовом цехе?

- A) Для промывания
- B) **Для оттаивания**
- C) Для заправки
- D) Для потрошения
- E) Для опаливания

55. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками

- A) накладная
- B) **договор**
- C) технические требования
- D) счет-фактура
- E) стандарт

56. Заведующий производством несет ответственность за

- A) подбор кадров
- B) порядок и чистоту в зале
- C) соблюдение трудового законодательства
- D) хозяйственно-финансовую деятельность
- E) **производственную деятельность**

57.Инвентарь мясного цеха:

- А)Обвалочный нож
- В)Коренчатый нож
- С)Вилка производственная
- Д)Грохот металлический
- Е)Нож для нарезки ветчины

58.Какие операции по обработке овощей в цехе не механизированы?

- А)Сортировка
- В)Ручная очистка
- С)Мойка
- Д)Очистка
- Е)Калибровка

59. Коэффициент готовности 0.9 присваивается

- А)полуфабрикатам прошедшим полную механическую обработку
- В)кулинарным блюдам
- С)полуфабрикаты высокой степени готовности
- Д)кулинарным изделиям
- Е)полуф-м прошедшим частичную мех-ю обработку

60.Коэффициент потребления блюд учитывает

- А)фактическое потребление блюд посетителями за день
- В)фактическое потребление блюд одним посетителем
- С)усредненное кол-во блюд на одного посетителями
- Д)общее кол-во блюд планируемых к выпуску
- Е)общее кол-во блюд реализуемых за день

61. Механическое оборудование

- А)холодильные шкафы
- В)передвижные ванны
- С)стеллажи
- Е)универсальный привод

62.Меню a la cart - это

- А)диетическое питание
- В)несколько блюд по фиксированной цене
- С)полный рацион питания
- Д)скомплектованный обед
- Е)свободный выбор блюд

63.Меню комплексного питания включает

- А)широкий ассортимент блюд, закусок, напитков
- В)дежурные блюда на выбор
- С)5-6 основных диет
- Д)мучные, кондитерские изделия, горячие напитки
- Е)набор блюд за определенную цену

64. Заведующий производством несет ответственность за

- А) подбор кадров
- В) порядок и чистоту в зале
- С) соблюдение трудового законодательства

Д) хозяйственно-финансовую деятельность

Е) производственную деятельность

65. Тепловое оборудование

А) тестомесильная машина

В) овощечистка

С) ванна с подводкой пара

Д) овощерезка

Е) электроплита

66. Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции

А) ванна

В) сортировочная машина

С) конвейер

Д) овощеочистительная машина

Е) калибровочная машина

67. Какими буквами маркируют инструменты и инвентарь в мясном цехе

А) РС

В) ОС

С) ВМ

Д) СМ

Е) МС

68. Разрубочный стул (колода) ежедневно

А) моется теплой водой с моющими средствами

В) очищается ножом и посыпается солью

С) спиливается и обстругивается

Д) ошпаривается кипятком

Е) дезинфицируется хлорной известью

69. Основной составной частью производственного процесса является

А) доставка сырья

В) подготовительная операция

С) организация рабочего места

Д) обслуживание рабочих мест

Е) технологическая операция

70. Ассортиментный минимум определяет в меню

А) минимальное количество блюд и закусок

В) количество фирменных блюд

С) количество блюд и закусок по времени суток

Д) количество блюд и закусок по временам года

Е) максимальное количество блюд и закусок

71. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе

А) доработки полуфабрикатов

В) холодном

С) овощном

Д) мясном

Е) горячем

72. Сухие продукты завозят на предприятия общественного питания в основном на

- A) 15 дней
- B) 10 дней**
- C) 2 дня
- D) 2-3 дней
- E) 5 дней

73. Срок проверки качества скоропортящихся продуктов при приемке на склад

- A) 48 час
- B) 12 час
- C) 1 час
- D) 24 час**
- E) 6 час

74. Поставки столовых приборов и кухонного инвентаря на предприятия питания это

- A) организация складского хозяйства
- B) материально-техническое снабжение**
- C) продовольственное снабжение
- D) организация производства
- E) организация обслуживания

75. Расстояние от пола до верхней полки не должно превышать

- A) 2125 мм
- B) 2000 мм
- C) 1500 мм
- D) 1250 мм
- E) 1750 мм**

76. Чем оснащают рабочее место по обработке луковых на заготовочном предприятии

- A) опалочным шкафом
- B) холодильным шкафом
- C) овощечистительной машиной
- D) моечной ванной
- E) вытяжным шкафом**

77. Входной поток на складе означает

- A) проверку качества и количества прибывшего груза**
- B) размещение на хранение
- C) перемещение внутри склада
- D) отпуск товаров на производство
- E) погрузку на транспорт

78. К производственным операциям относится

- A) приемка товаров**
- B) хранение продуктов
- C) разгрузка транспорта
- D) удаление несъедобных частей

Е) оформление накладных документов

79. Ширина коридоров соединяющих склады

А) 1,3-1,8

В) 1,0-1,2

С) 2,0-2,2

Д) 2,2-2,4

Е) 0,8-1,0

80. Мероприятия, направленные на обеспечение качества

А) освоение новых технологий

В) проведение дегустаций

С) организация снабжения

Д) проведение выставок-распродаж

Е) организация реализации готовой продукции

81. Готовые полуфабрикаты и обработанные субпродукты из птицевого цеха на доготовочном предприятии направляются для кратковременного хранения перед реализацией...

А) в склад сырья

В) в горячий цех

С) на доготовочные предприятия

Д) в торговую сеть

Е) в экспедицию

82. Сколько времени нужно хранить очищенный картофель в воде

А) 5 часов

В) 1 час

С) 6 часов

Д) 4 часа

Е) 3 часа

83. Ненормированные потери при хранении и отпуске

А) разлив

В) раструска

С) порча продуктов

Д) усушка

Е) выветривание

84. Охлаждаемые камеры размещаются

А) рядом с душевой

В) рядом с котельной

С) одним блоком с общим тамбуром

Д) над моечной столовой посуды

Е) над санузлами

85. Какие рабочие места организуют в цехе доработки полуфабрикатов

А) только специализированные

В) простые

С) комбинированные

Д) только универсальные

Е) специализированные и универсальные

86. Полуфабрикатам, прошедшую полную механическую обработку присваивается коэффициент

- A) 0,9
- B) 0,7
- C) 0,3
- D) 1,0**
- E) 0,5

87. Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах

- A) для выпуска первых блюд
- B) для выпуска вторых блюд
- C) для выпуска мучных кондитерских изделий
- D) для выпуска сладких блюд
- E) для выпуска мучных блюд**

88. Тепловой пункт относится к помещениям

- A) складским
- B) производственным
- C) техническим**
- D) служебным
- E) для посетителей

89. Холодный цех должен иметь удобную связь с

- A) овощным складом
- B) мясным цехом
- C) кондитерским цехом
- D) кладовой сухих продуктов
- E) раздаточной**

90. Завершенный цикл производства кулинарной продукции включает

- A) Первичную обработку сырья
- B) Механическую кулинарную обработку
- C) Термическую кулинарную обработку**
- D) Производство полуфабрикатов
- E) Первичную обработку сырья, производство полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

91. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют

- A) Жарочные шкафы
- B) Раствор хлорной извести
- C) Раствор кальцинированной соды
- D) Кварцевые лампы
- E) Автоклавы**

92. Помещение для обработки яиц оборудуется

- A) Электрокипятильником
- B) Ванной с подогревом воды
- C) Четырьмя моечными ваннами**
- D) Посудомоечной машиной
- E) Производственным столом со встроенной моечной ванной

93. Фиксация рыбы это-

- А) обработка в растворе бисульфата натрия
- В) оттаивание
- С) обработка в горячем растворе соли
- Д) обработка в холодном растворе соли**
- Е) замораживание

94. Заготовочный цех

- А) кондитерский
- В) горячий
- С) холодный
- Д) мучной**
- Е) овощной

95. Для какой операции организуют первое рабочее место в птицеголье-вом цехе?

- А) Дня промывания
- В) Дня оттаивания**
- С) Дня заправки
- Д) Дня потрошения
- Е) Для опаливания

96. Раздаточную располагают с?

- А) С гардеробной
- В) С аванзалом
- С) С торговым залом**
- Д) Со складским помещениями
- Е) С мясным цехом

97. Время, которое затрачивается работником на подготовку и выполнение производственного задания, называется?

- А) Временем обслуживания
- В) Основным
- С) Подготовительно – заключительным
- Д) Рабочим временем**
- Е) Вспомогательным

98. Осетровую рыбу ошпаривают для

- А) Уплотнения ткани мякоти
- В) Улучшения вкуса
- С) Уменьшения веса
- Д) Ускорение срока варки
- Е) Удаление костных жучков**

99. Количество частей задней ноги (говядина)

- А) 2
- В) 3
- С) 6
- Д) 5
- Е) 4**

100. Продолжительность опаливания птицы

- А) 3 мин
 В) 30 сек
 С) 60 сек
 Д) 1 мин
 Е) 10 сек

КЛЮЧИ к тестам
к дисциплине Б1.Б.20 Организация производства и обслуживания
на предприятиях общественного питания

1. В	21. С	41. А	61. Е	81. В
2. Е	22. Е	42. Е	62. Е	82. D
3. С	23. В	43. А	63. А	83. С
4. В	24. С	44. Е	64. Е	84. С
5. В	25. D	45. С	65. Е	85. Е
6. Е	26. Е	46. Е	66. Е	86. D
7. А	27. D	47. В	67. Е	87. Е
8. А	28. С	48. Е	68. В	88. С
9. С	29. Е	49. D	69. Е	89. Е
10. В	30. Е	50. А	70. А	90. С
11. С	31. А	51. Е	71. Е	91. Е
12. D	32. С	52. В	72. В	92. С
13. А	33. С	53. Е	73. D	93. D
14. Е	34. А	54. В	74. В	94. D
15. Е	35. Е	55. В	75. Е	95. В
16.С	36. Е	56. Е	76. Е	96. С
17. Е	37. D	57. А	77. А	97. D
18. А	38. В	58. В	78. А	98. Е
19. В	39. Е	59. А	79. А	99. Е
20. D	40. Е	60. D	80. С	100. В

Контрольные вопросы и варианты по текущему контролю знаний

Раздел 1

1. Социально-экономическое значение общественного питания
2. Современное состояние общественного питания
3. История развития общественного питания
4. Основные тенденции развития общественного питания
5. Государственное регулирование деятельности предприятий общественно-го питания
6. Общие требования к предприятиям общественного питания
7. Характеристика услуг общественного питания
8. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественно-го питания типа ресторан

9. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе
10. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа столовая
11. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа бар
12. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе-кофейня, кафе-кондитерия
13. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная
14. Классификация предприятий общественного питания
15. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания
16. Проектирование предприятий общественного питания
17. Источники снабжения и договорные связи предприятий общественного питания
18. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
19. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов кафе-кондитерия, кофейня
20. Организация складского хозяйства
21. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинарии
22. Характеристика технологических процессов на предприятиях общественного питания
23. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений

Вариант 1

1. Преимущества использования в предприятиях общественного питания тары-оборудования и функциональных емкостей.
2. Организация работы специализированного кондитерского цеха.
3. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «фуршет».

Вариант 2

1. Виды и методы изучения спроса на услуги предприятий общественного питания.
2. Организация работы горячего цеха в ресторане.
3. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «коктейль».

Вариант 3

1. Классификационные признаки предприятий общественного питания.
2. Организация работы холодного цеха в кафе.
3. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «шведский стол».

Вариант 4

1. Виды и формы поставок сырья в предприятия общественного питания.
2. Организация работы специализированного мучного цеха.
3. Характеристика способа подачи блюд «в обнос».

Вариант 5

1. Классификация и характеристика ресторанов.
2. Организация работы специализированного овощного цеха.
3. Характеристика «русского» способа подачи блюд и напитков.

Вариант 6

1. Классификация и характеристика кафе.
2. Организация работы кулинарного цеха.
3. Характеристика «английского» способа подачи блюд и напитков.

Вариант 7

1. Классификация и характеристика столовых.
2. Организация работы специализированного мясного цеха.
3. Характеристика «европейского» способа подачи блюд и напитков.

Вариант 8

1. Классификация и характеристика баров.
2. Организация работы специализированного рыбного цеха.
3. Подача вино-водочной продукции в ресторане.

Вариант 9

1. Классификация и характеристика буфетов.
2. Организация работы мясо-рыбного цеха на заготовочном предприятии.
3. Подача фруктов и кондитерских изделий в ресторане.

Вариант 10

1. Классификация и характеристика заготовочных предприятий.
2. Организация работы цеха холодной доработки полуфабрикатов на доготовочном предприятии.
3. Правила уборки использованной посуды в предприятиях с методом обслуживания официантами.

Вариант 11

1. Классификация и характеристика предприятий быстрого питания.
2. Организация работы мини-пекарен.
3. Формы расчета с потребителями в предприятиях с методом самообслуживания.

Вариант 12

1. Состав и характеристика торговых помещений в предприятиях общественного питания.
2. Меню: понятие, виды, структура, анализ.
3. Организация питания учащихся учебных заведений (училищ, техникумов, вузов).

Вариант 13

1. Формула возвратного бизнеса в ресторане.
2. Действующая нормативная и технологическая документация.
3. Организация школьного питания. Новые способы приготовления и отпуска рационов.

Вариант 14

1. Должностные обязанности сомелье.
2. Назначение, структура и содержание технико-технологических карт.
3. Принципы организации раздачи в коммерческих предприятиях.

Вариант 15

1. Структура и содержание договора на поставку продовольственных товаров.
2. Виды спроса на услуги предприятий общественного питания, методы изучения.
3. Организация обслуживания потребителей в некоммерческих предприятиях общественного питания. Организация раздаточной.

Раздел 2

1. Меню и требования к их составлению
2. Помещения для обслуживания посетителей предприятия общественного питания
3. Порядок обслуживания посетителей
4. Специальные формы обслуживания
5. Подбор персонала предприятия общественного питания
6. Организационная структура предприятия общественного питания
7. Оплата труда
8. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
9. Техника безопасности
10. Проблемы кадров на предприятиях общественного питания
11. Автоматизированные системы управления на предприятиях общественного питания
12. Управление качеством на предприятиях общественного питания
13. Система сертификации и стандартизации продуктов
14. Оценка деятельности предприятия общественного питания
15. Инновационный менеджмент на предприятиях общественного питания
16. Финансовый менеджмент на предприятиях общественного питания

17. Государственные стандарты для предприятий общественного питания
18. Санитарные правила для предприятий общественного питания
19. Маркетинг на предприятиях общественного питания
20. Реклама предприятий общественного питания

Вариант 1

1. Виды базис поставок различными видами транспорта.
2. Организация производства и обслуживания в диетических столовых.
3. Классификация и характеристика видов услуг, оказываемых предприятиями общественного питания.

Вариант 2

1. Требования к организации рабочих мест на основном производстве.
2. Организация производства и обслуживания в столовых лечебно-профилактического питания.
3. Новое оборудование, применяемое в предприятиях общественного питания. Эффективность его внедрения.

Вариант 3

1. Организация производства и обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте.
2. Этапы оперативного планирования производства.
3. Организация рабочих мест в кондитерском цехе по производству полуфабрикатов и изделий из слоеного и заварного теста.

Вариант 4

1. Организация производства и обслуживания потребителей на воздушном транспорте.
2. Организация рабочих мест в кондитерском цехе по производству полуфабрикатов и изделий из песочного и бисквитного теста.
3. Нормы труда, применяемые в общественном питании.

Вариант 5

1. Характеристика метода обслуживания посетителей по типу «банкет-чай».
2. Принципы размещения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и предметов материально-технического оснащения на складе.
3. Организация рабочего места по производству холодных сладких блюд.

Вариант 6

1. Организация работы пельменного цеха.
2. Состав и функции бракеражной комиссии на предприятии.

3. Порядок оформления банкета.

Вариант 7

1. Организация банкета с полным обслуживанием официантами.
2. Производственный персонал на предприятиях общественного питания: состав, общие требования.
3. Особенности организации и функционирования предприятий отрасли.

Вариант 8

1. Прейскуранты и карты вин: структура и содержание.
2. Обслуживающий персонал на предприятиях общественного питания: состав, общие требования.
3. Реклама в общественном питании: виды, средства, эффективность.

Вариант 9

1. Способы приготовления и подачи коктейлей.
2. Должностные обязанности инженера.
3. Направления стимулирования сбыта услуг.

Вариант 10

1. Организация обслуживания потребителей по типу «репинский стол», зал-экспресс.
2. Графики выхода на работу исполнителей и их эффективность.
3. Должностные обязанности зав. производством.

Вариант 11

1. Виды сервировки стола и их характеристика.
2. Организация работы магазина кулинарии.
3. Состав и назначение вспомогательного производства.

Вариант 12

1. Организация рабочего места по производству полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста.
2. Основные виды барного обслуживания.
3. Должностные обязанности директора предприятия.

Вариант 13

1. Кейтеринг как средство обеспечения конкурентоспособности предприятия. Виды и характеристика.
2. Факторы, влияющие на составление меню.
3. Организация работы специализированного птице-гольевого цеха.

Вариант 14

1. Организация рабочего места в горячем цехе столовой по производству пиццы.
2. Правила составления сырной тарелки.
3. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания разных типов.

Вариант 15

1. Назначение и содержание удостоверения качества на предприятиях общественного питания.
2. Пропускная способность предприятия: понятие, факторы, ее формирующие, направления увеличения.
3. Формы организации труда обслуживающего персонала.

ВОПРОСЫ

к экзамену к дисциплине Б1.Б.20 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Классификация ПОП;
2. Характеристика типов ПОП;
3. Рациональное размещение сети ПОП.
4. Принципы организации производства.
5. Формы и методы организации производства.
6. Организация рабочих мест.
7. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.
8. Оперативное планирование производства.
9. Виды меню.
10. Технологическая документация.
11. Организация работы овощного цеха.
12. Организация работы мясного цеха
13. Организация работы птицепопсового цеха
14. Организация работы рыбного цеха
15. Организация работы горячего цеха
16. Организация работы холодного цеха
17. Организация работы кулинарного цеха.
18. Организация работы цеха мучных изделий.
19. Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП.
20. Источники снабжения и поставщики ПОП.
21. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.
22. Материально-техническое снабжение ПОП.
23. Приемка продовольственных товаров.
24. Организация работы складских помещений и требования к ним
25. Хранение и отпуск продуктов.
26. Организация тарного хозяйства.
27. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы

- 28.Классификация услуг
- 29.Методы и формы обслуживания
- 30.Характеристика торговых помещений.
- 31.Характеристика вспомогательных помещений.
- 32.Интерьеры и оборудование залов
- 33.Виды столовой посуды и приборов
- 34.Характеристика фарфоровой и керамической посуды
- 35.Характеристика хрустальной и стеклянной посуды
- 36.Характеристика металлической посуды
- 37.Характеристика столовых приборов
- 38.Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов
- 39.Столовое белье
- 40.Уборка торговых помещений
- 41.Общие правила сервировки стола
- 42.Характеристика различных вариантов предварительной сервировки
стола
- 43.Композиции из цветов, музыкальное обслуживание
- 44.Встреча гостей. Прием и оформление заказа
- 45.Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче вин
- 46.Организация процесса обслуживания в зале
- 47.Основные методы подачи блюд в ресторане
- 48.Последовательность и правила подачи блюд и закусок
- 49.Правила этикета и нормы поведения за столом
- 50.Расчет с потребителями
- 51.Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов
- 52.Виды приемов и банкетов
- 53.Прием заказа
- 54.Роль менеджера в организации банкетной службы
- 55.Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
- 56.Прием-фуршет, прием-коктейль
- 57.Банкет-чай
- 58.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
- 59.Виды туризма и классы обслуживания
- 60.Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов
- 61.Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе
- 62.Обслуживание на производственных предприятиях
- 63.Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах и лицеях
- 64.Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных за-
ведений
- 65.Изучение потребительского спроса
- 66.Реклама ресторанов
- 67.Продвижение ресторанных услуг

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении контрольной работы (тестирования)

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

Критерии оценки ответов на экзамене

Оценка «отлично» выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования, самостоятельно выполняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку «хорошо» получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по плодоводству в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументированно изложил теоретические положения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

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

а) Основная литература:

Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие, реком. УМО по образованию по спец. "Технология продуктов общественного питания". - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2014. - 560с.

Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова и др. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232с.

б) Дополнительная литература:

Куткина, М.Н. Организация питания детей и подростков: учеб. пособие / М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. — Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 320с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ) - научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. <http://www.rosпотребнадзор.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.
8. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
9. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
10. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
11. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.
12. www.ozpprou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
13. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
14. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
15. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
16. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
17. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование

1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.
2	Polpred.com	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05/12/2017г.
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами,

либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного ма-

териала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену. К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, видеокамеры и т.д.);
- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);
- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение

**(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий. Плакаты и стенды.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистентом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом.

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__ / 20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной работе

_____ С. А. Курбанов

« ____ » _____ 20 __ г.

В программу дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Сапукова А. Ч. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

« ____ » _____ 20 __ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					