Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В. Тюлькин
"27" декабря 2021 г.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **общего земледелия и растениеводства**

Учебный план Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 114
самостоятельная работа 39
часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6
курсовые проекты 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Недель	19			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	38	38	38	38
Лабораторные	38	38	38	38
Практические	18	18	18	18
Курсовое	20	20	20	20
Итого ауд.	114	114	114	114
Контактная работа	114	114	114	114
Сам. работа	39	39	39	39
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	180	180	180	180

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F3ABEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):
к.с.-х.н., Доцент, Старкова Дарья Леонидовна

Рецензент(ы):
к.с.-х.н., Доцент, Стаценко Екатерина Сергеевна

Рабочая программа дисциплины

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № 7 от "27"декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол № 5а от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ к.с.-х.н., доцент Коробицын Сергей Леонидович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от "__"_____2022 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__"_____2023 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__"_____2024 г. № _

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__"_____2025 г. № _

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Получение комплекса знаний по вопросам организации и обслуживания на предприятиях общественного питания, с точки зрения обеспечения условий повышения их эффективности в условиях рыночной экономики.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.3	-Техника пищевых производств
2.1.4	- Биохимия
2.1.5	-Микробиология
2.1.6	-Оборудование предприятий общественного питания
2.1.7	-Экономика предприятий общественного питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.3	-Технология продуктов общественного питания
2.2.4	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.5	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.6	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.7	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
ОПК-5.1	Организует производство продукции питания
ОПК-5.2	Осуществляет контроль производство продукции питания
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания
ПК-1.1	Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания
ПК-1.2	Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Организация производства.						
1.1	Общественное питание в современных условиях. /Лек/	6	4	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.2	Характеристика услуг общественного питания. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.3	Классификация предприятий общественного питания. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	

1.4	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.5	Приема продовольственных товаров. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.6	Хранение и отпуск продуктов. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.7	Оперативное планирование производства и технологическая документация. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.8	Организация работы производственных цехов. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.9	Организация работы вспомогательных производственных помещений. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.10	Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.11	Организация труда и управления в общественном питании. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.12	Определение численности работников на предприятиях общественного питания /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.13	Типы предприятий общественного питания и принципы рационального размещения сети /Лаб/	6	4	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.14	Общественное питание как социально-экономическая система /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.15	Организация снабжения предприятий общественного питания /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.16	Организация складского хозяйства /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.17	Организация тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.18	Организация материально-технической базы /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.19	Принципы организации производства и оперативное планирование /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	

1.20	Организация производства продукции общественного питания /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.21	Сущность, задачи и содержание НОТ /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.22	Нормирование труда в общественном питании /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.23	Организация торгового процесса /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.24	Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания. /Пр/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.25	Изучение оперативного планирования и учета на производстве /Пр/	6	1	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.26	Освоение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Организация рабочих мест. /Пр/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.27	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. /Пр/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.28	Организация работы раздач. Организация работы кулинарного цеха. Организация цеха мучных изделий. /Пр/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.29	Овладение методики составления производственной программы основных производственных цехов. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. /Пр/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.30	Социально-экономическое значение общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. /Ср/	6	7	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.31	Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»). /Ср/	6	8	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.32	Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы. /Ср/	6	8	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
1.33	Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). /Ср/	6	10	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	

1.34	Проблемы кадров на предприятии общественного питания. /Ср/	6	6	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
	Раздел 2. Организация обслуживания.						
2.1	Организация обслуживания потребителей в ресторанах. /Лек/	6	4	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.2	Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельè . /Лек/	6	4	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.3	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.4	Меню. /Лек/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.5	Организация обслуживания в предприятиях разных типов /Лаб/	6	4	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.6	Банкеты и приемы /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.7	Сервировка столов /Лаб/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.8	Подготовка персонала к обслуживанию Проведение инструктажа /Лаб/	6	6	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.9	Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников. /Пр/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.10	Стандарты обслуживания в ресторане. Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных аксессуаров. /Пр/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.11	Эффективная коммуникация с гостями в ресторане. Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания. /Пр/	6	2	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.12	Меню. Рекомендации в выборе блюд и напитков. /Пр/	6	1	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.13	/Курс пр/	6	20	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
2.14	/Экзамен/	6	27	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1	0	
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ							

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	Т.Р. Любецкая; А.Т. Васюкова	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник Режим доступа: https://rucont.ru/efd/689094	Москва : ИТК "Дашков и К", 2019
Л1.2		Санитарные правила и нормы. Продовольственная торговля и общественное питание	М.: Кн.-сервис, 2004

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55904.html	Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015
Л2.2	Чернов, В. А.	Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристический бизнес: учеб. пособие для студентов	М.: ЮНИТИ, 2003

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Е. И. Слезко, Х.М. Исаев, А.И. Куличенко	«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»[Электронный ресурс]: методическое пособие Режим доступа: https://www.studmed.ru/slezko-e-i-isaev-h-m-kulichenko-a-i-metodicheskoe-posobie-k-prakticheskim-zanyatiyam-po-discipline-organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya_e6018bc9580.html	Брянск: БГСХА, 2015
Л3.2	Кузьмицкая, А. А.	Экономика предприятий общественного питания: методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной ра- боты студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов обще- ственного питания: методические указания Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/172005	Брянский государственный аграрный книверситет, 2019

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Google Chrome 39/0/21/71/65
6.3.1.5	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.6	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.1.7	Консультант Плюс
6.3.1.8	Гарант Аэро

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных

6.3.2.1	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
6.3.2.2	Справочно-правовая система Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/

6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для обучающихся по освоению дисциплины

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: творческие задания; разбор конкретных ситуаций. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических (семинарских), лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на индивидуальные и тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным и практическим (семинарским) занятиям.

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Цель практических (семинарских) занятий заключается в закреплении теоретического материала по наиболее важным темам, в развитии у обучающихся навыков критического мышления в данной области знания, умений работы с учебной и научной литературой, нормативными материалами. В ходе подготовки к практическому (семинарскому) занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, досконально изучить соответствующий теоретический материал, предлагаемую учебную методическую и научную литературу. Рекомендуется обращение обучающихся к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации по теме, что позволяет в значительной мере углубить проблему и разнообразить процесс ее обсуждения.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в виде доклада и тестирования. Доклад - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Подготовка к ним заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы и самостоятельном подборе нового материала.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к экзамену является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий. В процессе подготовки к экзамену выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя.

5. Интерактивные формы.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: проведением мастер-класса представителями ведущих организаций ; коллективным решением творческих задач; разбором крнкретной ситуации. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»
Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины/модуля «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основании:

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания бакалавриата Технология продукции и организация общественного питания ;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

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

- Способен организовать и контролировать производствопродукции питания (ОПК-5)
- Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания (ПК-1)

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

Код формируемой компетенции	Начальный	Основной	Заключительный
ОПК-5	Биохимия Микробиология	Маркетинг Организация производства и обслуживания напредприятиях общественногопитания Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Санитария и гигиена питания Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защитавыпускной квалификационной работы
ПК-1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании	Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защитавыпускной квалификационной работы

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания	
Индикаторы	Формулировка индикатора
ОПК-5.1	Организует производство продукции питания
ОПК-5.2	Осуществляет контроль производство продукции питания
ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания	
ПК-1.1	Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания.
ПК-1.2	Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» при сдаче экзамена применяется аналитическая шкала оценивания:

Оценка	**Критерии оценивания**
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку **«отлично»** заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку **«хорошо»** заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основномсформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практическиенавыки не сформированы.

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

Вопросы к экзамену

- Общественное питание в современных условиях.
- Характеристика услуг общественного питания.
- Изучение нормативной документации, действующей в сфере общественного питания.
- Классификация предприятий общественного питания.
- Типы предприятий общественного питания и принципы рационального размещения сети.

Общественное питание как социально-экономическая система.

- Социально-экономическое значение общественного питания.
- Общие требования к предприятиям общественного питания.
- Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

Изучение оперативного планирования и учета на производстве.

- Организация снабжения предприятий общественного питания.
- Организация складского хозяйства.
- Организация тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.
- Организация материально-технической базы.
- Приема продовольственных товаров.

- Хранение и отпуск продуктов.
- Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Обутверждении правил оказания услуг общественного

питания»).

- Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц

представленные на сайте Федеральной налоговой службы.

- Оперативное планирование производства и технологическая документация.
- Принципы организации производства и оперативное планирование.
- Освоение методики составления производственной программы основных производственныхцехов.
- Состав помещений, требования к оформлению ипроектированию предприятия

общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

- Организация работы производственных цехов.
- Организация рабочих мест.
- Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Организация работы раздач.

- Организация работы кулинарного цеха.
- Организация цеха мучных изделий.
- Организация производства продукции общественного питания.
- Организация работы вспомогательных производственных помещений.
- Овладение методики составления производственнойпрограммы основных производственных цехов.
- Проблемы кадров на предприятии общественного питания.
- Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.
- Организация труда и управления в общественном питании.
- Сущность, задачи и содержание НОТ.
- Нормирование труда в общественном питании.
- Организация торгового процесса.
- Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений.
- Определение численности работников на предприятиях общественного питания.
- Организация обслуживания потребителей в ресторанах.
- Овладение методиками анализа затрат рабочего времени производственных работников.
- Организация обслуживания в предприятиях разных типов.
- Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания.
- Культура обслуживания.
- Столовая посуда, столовые приборы, столовое бель.
- Стандарты обслуживания в ресторане.
- Информационное обеспечение предприятий общественного питания.
- Подготовка к обслуживанию потребителей.
- Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
- Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов и различных

аксессуаров.

- Эффективная коммуникация с гостями в ресторане.
- Изучение видов банкетов и современных форм обслуживания.
- Меню.
- Банкеты и приемы.
- Сервировка столов.
- Подготовка персонала к обслуживанию
- Проведение инструктажа.
- Рекомендации в выборе блюд и напитков.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по

дисциплине философия проводится в форме экзамена.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи экзамена, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения промежуточной аттестации обучающихся. Экзамен служит формой проверки качества усвоения обучающимся учебного материала лекционных и лабораторных занятий в соответствии с утвержденной программой.

Промежуточная аттестация (экзамен) по дисциплине философия проводится в аудитории в виде опроса по типовым вопросам дисциплины философия. Вопросы составлены таким образом, чтобы в них попали вопросы, контролирующие уровень сформированности заявленной дисциплинарной компетенции. Типовые вопросы для зачета по дисциплине приводятся выше в п.4.

В результате проведения экзамена на основании критериев и показателей оценивания, приведенных в шкале п. 3, обучающемуся выставляется оценка согласно шкалы оценивания, которая заносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля по дисциплине

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы магистратуры «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины **«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»** и предназначен для оценки планируемых результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

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

- Способен организовать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5)
- Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания (ПК-1)

3. Банк оценочных средств

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций впроцессе освоения дисциплины используются следующие оценочные средства:

№ п/ п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Тестовые задания	Тестовые задания содержат теоретические вопросы и практические задания, позволяющие определить уровень подготовки обучающегося
2	Курсовой проект	Структуризация и усвоение, полученных во время изучения предмета знаний, умений и навыков

Тестовые задания

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг

а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров;

б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей – для баров;

в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. Столовая

а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно

а) заведующий производством (шеф-повар)

б) администратор (метрдотель).

в) бухгалтер калькулятор

г) директор

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это

а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.

б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня

а) не должна смешиваться

б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:

а) готовые пищевые продукты промышленного производства,

б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

7. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;

б) складирование тары;

в) размещение контейнеров с мусором;

г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидных колясок

д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

8. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук

а) ресторан

б) кафе

в) бар

г) столовая

д)закусочная

9. Размещение организаций, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии заключения об их соответствии санитарным правилами нормам.

10. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры:

а) не допускается.

б) допускается.

11. Допускается одно зальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:

а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала

б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

12. Безопасность услуги общественного питания:

а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.

б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

13. Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным.

а) дегустация

б) бракераж

в)оценка

14. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция – организация потоков движения посетителей.

а) Сервизная

б) Аванзал

в) Вестибюль

15. Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда -

а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу(прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, до сервировка стола)

б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.

в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

16. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить, прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это:

а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.

б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).

17. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различаютвертикальную и горизонтальную интеграцию.

Горизонтальная интеграция предполагает

а) объединение предприятий внутри одной отрасли

б) межотраслевые альянсы.

18. Паушальный взнос

а) единовременное вознаграждение Франчайзера, однократно уплачиваемый при ее приобретении/продлении, в виде определенной твердо зафиксированной в договоре (соглашении) суммы, которая устанавливается исходя из оценок возможного экономического эффекта и ожидаемых прибылей Франчайзи на основе использования франшизы, также может рассчитываться как оплата затрат Франчайзера связанных с продажей франшизы

в) периодические платежи за право пользования франшизой, уплачиваемые ежемесячно в течение всего срока договора франчайзинга в форме отчислений от выручки франчайзи или в форме фиксированных платежей, определяемых франчайзером на основании собственной оценки стоимости права использования торговой марки единой франчайзинговой сети.

19. Взаимосвязь между помещениями предприятия питания определяется последовательностью производства продукции и ее дальнейшей продажи клиентам. Установите эту последовательность

Складирование

Закупка.

Приготовление заказанных блюд.

Передача продуктов на кухню.

Продажа.

20. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается:

а) санитарный паспорт.

б) технический паспорт

21. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, могут НЕ:

а) пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.),

б) иметь личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

в) знать особенности производства перевозимого продовольственного сырья и пищевых продуктов

22. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке:

а) не должны контактировать друг с другом

б) могут не соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождатьсядокументами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

в) могут перевозиться совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другимиопасными веществами

23. Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественногопитания по количеству и качеству материально-ответственные лица:

а) кладовщик или заведующий производством.

б) официанты, швейцары или администратор.

в) главный бухгалтер или управляющий рестораном

24. Одновременно с приемкой по количеству продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты на предприятие общественного питания принимаются также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихсятоваров:

а) 24 ч.

б) 48 ч.

в) 10 дней.

25. В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, атакже в охлаждаемых камерах освещение может быть

а) любое

б) только искусственное

26. Для осуществления производственной деятельности организуются производственные подразделения (участки, отделения, цехи, производства),которые формируют производственную структуру. Рабочее место это

а) обособленная в административном отношении первичная производственная ячейка предприятия общественного питания, в которой осуществляются механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или выпуск готовой продукции, (может быть заготовочный, доготовочный)

б) участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

в) часть площади цеха, на которой сосредоточены технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения тех или иных операций технологического процесса одним работником или группой работников.

27. Это аппарат многофункционального назначения, широко применяемый в ресторанах, сочетает функции духовок, сковород, грилей, пароварок, кондитерских печей. Повар, работающий с этим аппаратом, может выбрать необходимый режим для тепловой обработки продуктов, в том числе с увлажнением и использованием пара. Он функционируют на основе использования в качестве теплоносителей пара и горячего воздуха - вместе и по отдельности, что позволяет применить комбинированный способ приготовления пищи. Этот аппарат одна из последних инновационных разработок называется:

а) тигельная сковорода

б) пароконвектомат

28. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращениюфизической нагрузки.

б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, ростуматериальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

29. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем: бухгалтерская;диспенсерная; модули тарификации; нейджипговая и т.д.

Дисперсная система -

а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.;

б) позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам

в) система контроля разлива напитков.

30. Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была

а) ресторасьон

б) корчма

в) кабак

31. Предприятие общественного питания – это:

а) предприятие, предназначенное для производства мучных изделий и реализации их потребителю;

б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий;

в) предприятие, предназначенное для продажи кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и организация их потребления;

г) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализация и организация их потребления.

32. Заготовочное предприятие – это:

а) Заготовочное предприятие, предназначенное для централизованного выпуска полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

б) механизированные предприятия, предназначенные для единичного выпуска полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

в) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, кулинарных, мучных, консервных, кондитерских изделий;

г) механизированное предприятия, осуществляющие обработку сырья, выпуск и реализацию полуфабрикатов и готовой продукции.

33. Какое помещение на ПОП не относят к торговому?

а) моечная кухонной посуды;

б) сервизная;

в) сервис-бар;

г) буфет-хлеборезка.

34. Полный производственный цикл:

а), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка;

б), полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация:

в), сырье, тепловая обработка, реализация:

г), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация:

35. Неполный производственный цикл:

а), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка:

б), полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация:

в), сырье, тепловая обработка, реализация:

г), сырье, полуфабрикаты, тепловая обработка, реализация.

36. Система продовольственного снабжения доготовочных предприятий общественного питания:

а), заготовочное предприятие - доготовочное;

б), оптовая база - доготовочное;

в), рынок - доготовочное:

г), торгово-закупочная база - доготовочное.

37. В каких местах целесообразно использовать установку стационарных или сборно-разборных предприятий питания:

а), в центре города:

б), в промышленном районе:

в), в зоне отдыха:

г), на окраине города.

38. Какой цех является заготовочным:

а), мясо-рыбный:

б), горячий;

в) холодный:

г), кондитерский.

39. Какой цех является доготовочным:

а), кондитерский:

б), холодный:

в), овощной:

г), мясной.

40. Какое из определений нормирования труда является верным?

а) определение затрат времени на изготовление единицы продукции при данных организационно-технических условиях:

б) определение затрат труда на выработку продукции при данных организационно-технических условиях:

в) определение времени, которое необходимо затратить на изготовление единицы продукции или выработку партии продукции:

г) величина, определяющая, сколько нужно труда для выполнения определенного объема работы.

41. Норма времени - это:

а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации:

б) величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определенного объема работы:

в) затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции:

г) затраты времени, необходимые одному работнику соответствующей квалификации, для обслуживания заданного количества объектов или квадратных метров площади.

42. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции:

а) мойка - размораживание - срезание плавников - отделение чешуи - удаление голов - потрошение - промывание - фиксация в охлажденном рассоле - охлаждение полуфабриката - упаковка - маркировка - хранение и транспортировка:

б) размораживание - удаление голов - срезание плавников - отделение чешуи - потрошение - промывание - фиксация в охлажденном рассоле - охлаждение полуфабриката - упаковка - маркировка - хранение и транспортировка:

в) размораживание - отделение чешуи - потрошение - срезание плавников - удаление голов - фиксация в охлажденном рассоле - промывание - охлаждение полуфабриката - упаковка – маркировка - хранение и транспортировка:

г) размораживание - отделение чешуи - срезание плавников - удаление голов - потрошение - промывание - фиксация в охлажденном рассоле - охлаждение полуфабриката – упаковка - маркировка - хранение и транспортировка.

Темы курсовых проектов

1. Организация работы кафе (частная собственность) на 75; 50 мест.
2. Организация работы детского кафе на 50; 40; 30; 25 мест.
3. Организация работы кафе-кондитерское на 50; 40; 30 мест.
4. Организация работы баров (пивных, винных) на 50; 40; 30 мест.
5. Организация работы предприятия быстрого питания на 30, 40 мест.
6. Организация работы ресторана на 40; 50; 100 мест.
7. Организация работы ресторана национальной кухни на 50; 70 мест.
8. Организация производства готовой продукции в холодном цехе ресторана I (высшего) класса на 40; 50; 60;100; 150; 200 мест.
9. Организация работы ресторана при гостинице I класса (высшего класса люкс) на 50; 75; 100 мест.
10. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000изделий в смену.
11. Прием-фуршет на 120 человек по случаю юбилея.
12. Организация банкета-чай на 12; 24 человека.
13. Организация обслуживания новогоднего бала.
14. Организация обслуживания банкета-коктейля на 20, 30 человек
15. Организация обслуживания дипломатического приема на 90 человек.
16. Организация обслуживания банкета-фуршета на 80, 90 человек.
17. Организация обслуживания комбинированного банкета на 40,50 человек
18. Организация обслуживания коктейля- фуршета на 50, 60 человек.
19. Организация обслуживания кофе-брейк на 25, 35 человек.
20. Проект цеха по переработки плодово-ягодного сырья столовой Брянского ГАУ.
21. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000изделий в смену.
22. Организация работы заготовочного цеха по выпуску мясных полуфабрикатов.
23. Организация (анализ организации) работы магазина кулинарии на базе столовой Брянской ГСХА.
24. Организация работы буфета при столовой Брянского государственного аграрного университета.
25. Организация работы предприятия массового потребления, специализирующегося на монопродукте, например пельменной.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания знаний, умений и навыков студентов при проведении текущего контроля:

- оценка знаний, умений и навыков студентов осуществляется по результатам постоянного контроля выполнения индивидуальных заданий и ответам на задаваемые вопросы по темам разделов; время на выполнение заданий определяется графиком самостоятельной работы обучающихся.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	А-109 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, лаборатории	А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур.
учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур.
учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	А-204 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 3 весов, 2 термостата ТПС-1, 15 микроскопов, сушильный шкаф, раздаточный материал полевых культур.
Помещение для самостоятельной работы	Б-202Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень

периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Организация производства и обслуживания напредприятиях общественного питания»

Наименование	Наличие доступа
"Общепит: бизнес и искусство"/журнал	Режим доступа: https://panor.ru/magazines/obschepit-biznes-i-iskusstvo.html