

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего

федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 18:04:30

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ

**Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Квалификация

Техник-технолог

Пятигорск 2020 г.

Методические указания для самостоятельных занятий по дисциплине «УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Техник-технолог. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа ИСТиД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Протокол № 8 от «12» марта 2020 г.

Составитель



М.Б. Хапчаева

Зав.отделением СПО ШКГ



З.А. Михалина

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для студентов специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В методических рекомендациях приведены указания по организации самостоятельной работы с учебниками, конспектами, рефератами, докладами, а также указаны виды самостоятельной работы по темам ОП.02 Организации и технологии производства продукции общественного питания, указаны формы контроля самостоятельной работы по каждой теме и рекомендуемая литература.

Целью самостоятельной работы учащихся является овладение основными знаниями, умениями и навыками в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа студентов является одной из основных форм внеаудиторной работы при реализации учебных планов и программ.

Целью самостоятельной работы учащихся является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными компетенциями, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого студента и определяется учебным планом. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать уровень самостоятельности абитуриентов и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия: готовность студентов к самостоятельному труду; наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала; консультационная помощь.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

2. 5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
1	Тема 3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
2	Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	1
3	Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
4	Тема 6. Классификация предприятий общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
5	Тема 7. Характеристика типов предприятий общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
6	Тема 8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
7	Тема 9. Услуги общественного питания, требования к ним. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

8	Тема 10. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
9	Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерий. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
10	Тема 17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
11	Тема 18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
12	Тема 19. Товароснабжение предприятий общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
13	Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
14	Тема 21. Организация снабжения. Выбор поставщика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
15	Тема 22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
16	Тема 23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
17	Тема 26. Назначение складских помещений. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
18	Тема 27. Состав складских помещений. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2
19	Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	2

20	Тема 29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
21	Тема 30. Порядок отпуска продуктов на производство. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
22	Тема 31. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
23	Тема 32. Организация тарооборота. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
24	Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
25	Тема 34. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
26	Тема 35. Классификация видов финансового анализа. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
27	Тема 36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
28	Тема 37. Выпуск продукции и ее реализация. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
29	Тема 38. Производственная мощность предприятия. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
30	Тема 39. Показатели эффективности предприятия. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
31	Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
32	Тема 41. Затраты производства и их факторы. Классификация издержек производства и обращения. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
33	Тема 42. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения Вид самостоятельной работы: самостоятельное	<i>Собеседование</i>	2

	изучение литературы		
34	Тема 43. Прибыль производства. Прибыль производства, ее функции. Виды прибыли, их характеристика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
35	Тема 44. Рентабельность предприятия. Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
36	Тема 45. Оперативное планирование работы производства. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
37	Тема 46. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
38	Тема 47. Организация производства продукции. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
39	Тема 50. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
40	Тема 51. Виды меню, их характеристика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
41	Тема 53. Технологические документы на продукцию общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
42	Тема 57. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
43	Тема 58. Производственная инфраструктура. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
44	Тема 59. Создание оптимальных условий труда. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
45	Тема 60. Требования к организации рабочих мест. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
46	Тема 61. Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.	<i>Собеседование</i>	2

	Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы		
47	Тема 62. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
48	Тема 63. Производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
49	Тема 64. Производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
50	Тема 65. Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
51	Тема 66. Организация работы мясо-рыбного цеха. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
52	Тема 67. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, фруктов. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
53	Тема 68. Организация работы супового отделения горячего цеха. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
54	Тема 69. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
55	Тема 70. Организация работы холодного цеха. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
56	Тема 71. Организация работы кулинарного цеха. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
57	Тема 72. Организация производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
58	Тема 73. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

59	Тема 74. Организация работы цеха мучных изделий. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
60	Тема 75. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
61	Тема 76. Линии раздачи. Оборудование. Назначение, классификация, характеристика. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
62	Тема 80. Организация труда на предприятиях общественного питания. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
63	Тема 82. Разделение и кооперация труда на предприятии. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
64	Тема 83. Оснащение рабочих мест. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
	Итого		127

Методические рекомендации по проведению устного опроса.

Устный опрос - наиболее распространенный метод контроля знаний учащихся, вариант текущей проверки, процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных возможностей усвоения учащимися учебного материала.

При подготовке к устному опросу студент должен:

1. Предварительно повторить теоретический материал темы (тем) по которой проводится устный опрос.
2. Ознакомиться с заданием, уяснить его фабулу и поставленные вопросы.
3. Продумать логику и последовательность изложения материала. Ответы на поставленные вопросы должны быть аргументированными.

Критерии оценивания устного опроса:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если изложение полученных знаний полное, в системе, в соответствии с требованиями

учебной программы; допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправляемые учащимися

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если изложение полученных знаний полное, в системе, в соответствии с требованиями учебной программы; допускаются, отдельные несущественные ошибки, исправляемые учащимися после указания преподавателя на них

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если изложение полученных знаний неполное, однако это не препятствует усвоению последующего программного материала; допускаются отдельные существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если изложение учебного материала неполное, бессистемное, что препятствует усвоению последующей учебной информации; существенные ошибки, не исправляемые даже с помощью преподавателя

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 319 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 314-315. - ISBN 978-5-4468-6164-4 5 экз.
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67705> ЭБС
3. Якушкин Е.А. Основы экономики [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.А. Якушкин, Т.В. Якушкина. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 248 с. — 978-985-503-576-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67705> ЭБС

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Мумладзе Р.Г. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Р.Г. Мумладзе, В.С. Парамонов, Н.И. Литвина— Электрон. текстовые данные.— М.: Русайнс, 2016.— 350 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61635.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ecsocman.edu.ru/>
2. <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>
3. <http://allmedia.ru/>
4. <http://www.opec.ru/>
5. <http://www.amtv.ru/>
6. <http://www.ecsocman.e>