

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Минервовна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:02:12

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c0e9361

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

**Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ**

Т.А. Шебзухова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021
Изучается во 2 семестре	

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» являются:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- изучения организации производства продукции на предприятиях общественного питания различных видов;
- изучение основ научной организации труда на предприятиях общественного питания различных видов;
- приобретение навыков использования нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания в целях улучшения организации производства и обслуживания.

Задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:

- научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по организации производства и обслуживания на предприятии, умению выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в вариативную часть блока Б1.В.13 подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение проходит в 6,7 семестрах.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Ознакомительная практика, ресторанный менеджмент, ресторанное дело

4. Связь с последующими дисциплинами

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и защита выпускной квалификационной работы

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Наименование компетенций

Код	Формулировка:
ПК-1	Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2	Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами

5.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: Способы управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1

Уметь: пользоваться способами управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1
Владеть: Способами управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1
Знать: Способы эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-2
Уметь: пользоваться способами эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-2
Владеть: Способами эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-2

6. Объем учебной дисциплины/модуля

стр.	А часов
Объем занятий: Итого	162 ч. 6
з.е.	
В том числе аудиторных	81 ч.
Из них:	
Лекций	40,5 ч.
Практических работ	40,5 ч.
Самостоятельной работы	60,75 ч.
Зачет 6 семестр	
Экзамен 7 семестр	20,25

Перечень компонентов	Технологии формирования компетенции	Средства и технологии оценки
ПК-1 знает: Способы управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; умеет: управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания владеет: методами управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-2 Знает: способы эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами умеет: эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами Владеет: методами управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Лекция Самостоятельное изучение литературы практическая работа Эксперимент Самостоятельное изучение литературы Практическая работа Эксперимент Самостоятельное изучение литературы	Собеседование Отчет письменный Собеседование Отчет (письменный) Собеседование

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества астрономических часов и видов занятий

Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
7 семестр							
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания			27	13,5	-		
1	Тема1. Типы предприятий общественного питания.	ПК-1 ПК-2	3,0	1,5	-		
2	Тема 2. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания	ПК-1 ПК-2	3,0	1,5	-		
3	Тема 3 Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования.	ПК-1 ПК-2	3,0	1,5	-		
4	Тема 4. Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности.	ПК-1 ПК-2	3,0	1,5	-		
5	Тема 5. Организация работы доготовочных цехов различных типов мощности.	ПК-1 ПК-2	3,0	1,5	-		
6	Тема 6. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания.	ПК-1 ПК-2	3,0	1,5	-		
7	Тема 7. Организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.	ПК-1 ПК-2	3,0	1,5	-		
8	Тема 8. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.	ПК-1 ПК-2	3,0	1,5	-		
9	Тема 9. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда.	ПК-1 ПК-2	3,0	1,5	-		
	Итого за бсеместр		27,0	13,5	-		13,5
7 семестр							
Разд Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания			13,5	27,0	-		
10	Тема 10. Виды меню. Оптимизация меню	ПК-1 ПК-2	1,5	3,0	-		
11	Тема 11. Классификация и	ПК-1	1,5		-		

	характеристика форм и методов обслуживания. Виды предоставляемого сервиса	ПК-2					
12	Тема 12. Встреча и размещение потребителей.	ПК-1 ПК-2	1,5	3,0	-		
13	Тема 13. Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания	ПК-1 ПК-2	1,5	3,0	-		
14	Тема 14. Новые методы управленческих решений в организации ресторанного дела.	ПК-1 ПК-2	1,5		-		
15	Тема 15. Формирование системы обслуживания различных контингентов.	ПК-1 ПК-2	1,5		-		
16	Тема 16. Обслуживание потребителей в организованных коллективах и в открытой сети.	ПК-1 ПК-2	1,5	3,0	- -		
17	Тема 17. Качественный анализ предоставляемых услуг.	ОПК-5 ПК-6	1,5	3,0			
18	Тема 18. Мерчендайзинг в общественном питании. Организация рекламы в общественном питании	ОПК-5 ПК-6	1,5				
	Итого за 7 семестр		13,5	27,0			47,25
	Итого		40,5	40,5			60,75
	Экзамен в 7 семестре						20,25

Наименование и содержание лекций

№	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
	6 семестр		
	Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	27	
1	Тема 1. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.	3,0	Лекция-беседа
2	Тема 2. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания. Обзор нормативно-технической документации предприятий общественного питания.	3,0	
3	Тема3. Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования. Понятие цеховой структуры предприятия общественного питания.	3,0	
4	Тема 4. Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности. Классификация и структура заготовочных предприятий общественного питания.	3,0	
5	Тема5. Организация работы доготовочных цехов различных типов мощности. Классификация и структура доготовочных предприятий общественного питания.	3,0	
6	Тема 6. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания.	3,0	

	Организация оптимального снабжения предприятий общественного питания.		
7	Тема 7. Организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания. Классификация и организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.	3,0	
8	Тема 8. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.	3,0	
9	Тема 9. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда. Практическое применение научной организации труда в общественном питании.	3,0	
	Итого за 6 семестр	27	3
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		13,5	
10	Тема 10. Виды меню. Оптимизация меню Классификация меню, требования к оформлению и составлению. Соотношение различных групп блюд в меню.	1,5	
11	Тема 11. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Виды предоставляемого сервиса Характеристика и классификация форм, и методов обслуживания. Классификация сервиса, требования к предоставляемому сервисному обслуживанию на предприятиях общественного питания.		
12	Тема 12. Встреча и размещение потребителей. Классификация подходов к встрече и размещению потребителей в зависимости от вида предприятия общественного питания.	1,5	Лекция-беседа
13	Тема 13. Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания. Характеристика банкетов, приемов, специальных форм обслуживания.	1,5	
14	Тема 14. Новые методы управленческих решений в организации ресторанного дела. Классификация методов управленческих решений в организации ресторанного дела.	1,5	
15	Тема 15. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Классификация обслуживаемого контингента, подбор методов и форм обслуживания.	1,5	
16	Тема 16. Обслуживание потребителей в организованных коллективах и в открытой сети. Особенности обслуживания организованных коллективов,	1,5	
17	Тема 17. Качественный анализ предоставляемых услуг. Критерии анализа качества предоставляемых услуг на предприятиях общественного питания.	1,5	
18	Тема 18. Мерчендайзинг в общественном питании. Организация рекламы в общественном питании. Основы мерчендайзинга в общественном питании. Особенности проведения рекламных компаний на предприятиях общественного питания.	1,5	
	Итого за 7 семестр	13,5	1,5
	Итого	40,5	4,5

7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.4.Наименование практических занятий

№ темы	Наименование работы	Объем часов	Форма проведения
7 семестр			
	Практическая работа №1. «Разработка концепции предприятия общественного питания» Цель работы: Изучить методы расчёта состава будущих потребителей. Рассмотреть вопросы месторасположения предприятия общественного питания в соответствии с принятой классификацией.	1,5	
	Практическая работа №2 «Классификация затрат рабочего времени» Цель работы: Изучить классификацию затрат рабочего времени и численности работников производства и торгового зала.	1,5	
	Практическая работа №3. «Изучение методов затрат рабочего времени» Цель работы: Изучить методы расчёта затрат рабочего времени.	1,5	
	Практическая работа №4. «Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для различных приемов пищи» Цель работы: Освоить приемы сервировки столов для различных приемов пищи.	1,5	
	Практическая работа №5 «Разработка меню различных видов» Цель работы: Разработать меню различных видов.	1,5	
	Практическая работа № 6. «Столовые приборы, столовая посуда, барное стекло» Цель работы: изучить классификацию и способы использования столовых приборов, столовой посуды барного стекла	1,5	
	Практическая работа № 7. «Виды меню» Цель работы: изучить, различные виды меню.	1,5	
	Практическая работа № 8. «Тематическое меню» Цель работы: научиться составлять меню в зависимости от тематики.	1,5	Мастер-класс
	Практическая работа № 9. «Подготовка зала к принятию гостей» Цель работы: научиться готовить помещение зала к приему гостей.	1,5	
Итого за 6 семестр		13,5	1,5
7 семестр			
13	Практическая работа №1. Предварительная сервировка стола Краткое содержание: различные варианты складывания салфеток, накрытие стола скатертью, «table box», последовательность сервировки (посуда, приборы, бокалы)	3	
14	Практическая работа №2. Техника нарезки фруктовой тарелки Краткое содержание: отработка навыка нарезки и формирование фруктовой тарелки (5 фруктов с различными видами нарезки)	3	
15	Практическая работа №3 Техника транширования мяса и рыбы Краткое содержание: отработка порционирования рыбы, формирование рыбной закуски, отработка порционирования крупнокускового мясного п/ф, формирование мясной закуски	3	
15	Практическая работа № 4. Техника фламбирования Краткое содержание: отработка техники фламбирования фруктов	3	мастер-класс
16	Практическая работа №5. Изучение основных приемов работы бариста Краткое содержание: отработка приготовления пяти видов горячих напитков из кофе на полуавтоматической кофемашине	3	
16	Практическая работа №6. Изучение основных приемов работы бармена Краткое содержание: отработка приготовления пяти видов алкогольных коктейлей	3	
	Практическая работа № 7 Организация обслуживания, правила	3	

	подачи блюд и напитков, уборка зала на приеме фуршет Краткое содержание: организовать и провести обслуживание гостей тематического фуршета		
	Практическая работа № 8 Обслуживание неофициальных банкетов. Составление меню. Оформление заказ-счета, расчет количества обслуживающего персонала Краткое задание: организовать и провести обслуживание неформального банкета	3	
	Практическая работа № 9 Особенности проведения рекламных компаний на предприятиях общественного питания Краткое содержание: провести рекламную кампанию собственного заведения		
	Итого за 8 семестр	27	3
	Итого	40,5	4,5

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ОПК-5 ПК-6	Самостоятельное изучение литературы по теме №1-18	Конспект	Собеседование	47,385	5,265	52,65
	Подготовка к практическим работам № 1-18	Отчет по практическим работам	Отчет (письменный)	7,29	0,81	8,1
Итого за 6,7 семестр				54,675	6,075	60,75
Итого				54,675	6,075	60,75

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий /промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ПК-1 ПК-2	1-18	собеседование	текущий	устный	Вопросы к собеседованию
ПК-1 ПК-2	№ 1-18	Собеседование	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы экзамену: - вопросы для проверки уровня знаний - вопросы (задания) для

					проверки умений и навыков
--	--	--	--	--	---------------------------------

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций на
различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Базовый	Знать все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки в классификации и форм организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает основной материал, но допускает неточности в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Достаточные знания материала в классификации организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
	Уметь выбирать наиболее рациональные формы, средства и методы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Не справляется с решением практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей	Испытывает трудности при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей	
	Владеть оперативным планированием всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Не владеет навыками использования всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных	Владеет навыками использования всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	На достаточно хорошем уровне владеет навыками использования всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	

		типов и классов.		различных типов и классов	
Повышенный	Знать все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов				Знает все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	Уметь выбирать наиболее рациональные формы, средства и методы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов				Умеет выбирать наиболее рациональные формы, средства и методы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	Владеть оперативным планированием всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов				Владеет навыками и новыми методами оперативного планирования всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-2 Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами

Базовый	Знать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства	Не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки в работе с документооборотом по производству на	Знает основной материал, но допускает неточности в работе с документооборотом по производству на предприятии питания,	Достаточные знания материала в работе с документооборотом по производству на предприятии питания, использовании нормативной,	
---------	---	--	---	--	--

	продукции питания	предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания .	
	Уметь работать с документооборотом по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Не справляется с решением практических задач с выбором наиболее рациональных форм работы с документооборотом по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания	Испытывает трудности при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм выбора наиболее рациональных форм работы с документооборотом по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм выбора наиболее рациональных форм работы с документооборотом по производству на предприятии питания, использованием нормативной, технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания	
	Владеть умением работы с документооборотом по производству на предприятии питания, использованием нормативной, технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания	Не владеет навыками работы с документооборотом по производству на предприятии питания, использованием нормативной, технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания .	Владеет навыками использования методов работы с документооборотом по производству на предприятии питания, использованием нормативной, технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания .	На достаточно хорошем уровне владеет навыками использования методов работы с документооборотом по производству на предприятии питания, использованием нормативной, технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания	

Повышенный	Знать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания				Знает документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Уметь выбирать наиболее рациональные формы, средства и методы работы с документооборотом по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания				Умеет работать с документооборотом по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Владеть умением работы с документооборотом по производству на предприятии питания, использованием нормативной, технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания				владеет навыками использования методов работы с документооборотом по производству на предприятии питания, использованием нормативной, технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки	Количество
-------	----------------------------	-------	------------

		выполнения	баллов
1	Практическая работа № 1-6	4	21
2	Практическая работа № 7-13	7	18
3	Практическая работа № 14-18	12	18
4	Итого за 6 семестр		55
6	Лабораторная работа № 10-13	7	30
7	Лабораторная работа № 14-18	14	25
8	Итого за 7 семестр		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставаемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20 до 40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

Промежуточная аттестация в форме курсовой работы (проекта).

Максимальная сумма баллов по курсовой работе (проекту) устанавливается в 100 баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация представляет собой сдачу экзамена и курсовой работы. Перед экзаменом студенту необходимо полностью оформить и защитить преподавателю отчет (письменный) по лабораторным работам и курсовую работу. При наличии задолженностей по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по

билетам.

Вопросы к экзамену

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

1. Прогрессивные формы организации производства в общественном питании.
2. Организацию производства и труда в отделениях кондитерского цеха.
3. Организацию работы буфета при различных предприятиях.
4. Характеристику типов доготовочных предприятий.
5. Организацию работы подсобных помещений.
6. Состав и характеристика торговой группы помещений в различных типах предприятий общественного питания.
7. Виды графиков выхода на работу, преимущества и недостатки.
8. Организацию производства и аппаратное обеспечение в производственных помещениях предприятий общественного питания.
9. Характеристику типов заготовочных предприятий.
10. Характеристику типов доготовочных предприятий.
11. Задачи научной организации труда в общественном питании, ее принципы.
12. Организацию рабочих мест в производственных цехах на предприятиях общественного питания.
13. Состав рабочего времени и виды норм труда на предприятиях общественного питания.
14. Организацию рабочих мест обеденных залов и вспомогательного персонала на предприятиях общественного питания.
15. Основные задачи фотографии рабочего дня, порядок ее проведение.
16. Организацию работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.
17. Классификацию предприятий общественного питания.
18. Централизованное производство различных видов полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.
19. Принципы рационального размещения сети предприятий общественного питания.
20. Организацию работы горячего цеха на предприятиях общественного питания. Расположение, оснащение, роль цеха.
21. Организацию работы централизованного производства полуфабрикатов из мяса.
22. Современное состояние и тенденция развития массового питания за рубежом.
23. Производственный процесс: основные принципы и методы его организации.
24. Организацию работы супового отделения горячего цеха столовой.
25. Основные формы специализации в общественном питании
26. Организацию работы кулинарного цеха.
27. Виды нормативно-технической документации, используемой на предприятиях общественного питания.
28. Требования НТД к производственным помещениям предприятий общественного питания.
29. Требования НТД к производству продукции общественного питания.
30. Требования НТД к реализации продукции общественного питания.

Уметь,

1. Проводить хронометражные наблюдения.
2. Обрабатывать и анализировать результаты хронометражных наблюдений.
3. Проводить фотохронометраж.
4. Анализировать состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на полуфабрикатах.
5. Анализировать состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на сырье.
6. Организовывать работу мясного цеха в предприятиях питания.
7. Организовывать работу моечной столовой и кухонной посуды.
8. Организовывать работу мясорыбного цеха в предприятиях общественного питания.
9. Проводить фотографию рабочего времени.
10. Обрабатывать и анализировать результаты фотографии рабочего дня.
11. Анализировать производственный интерьер предприятий общественного питания.
12. Организовывать централизованное производство полуфабрикатов из рыбы.

13. Анализировать формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.
14. Прогнозировать формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.
15. Организовать метрологическую службы в системе общественного питания.
16. Анализировать состав и взаимодействие производственных помещений в предприятиях общественного питания.
17. Организовать работу сервисной.
18. Организовать работу цеха доработки полуфабрикатов.
19. Применять принципы организации производства: равномерность, непрерывность, ритмичность, пропорциональность.
20. Организовать работу в отделении подготовки яиц.
21. Организовать работу холодного цеха на предприятиях общественного питания.
22. Применять современные мировые тенденции развития предприятий общественного питания.
23. Организовать работу овощного цеха на предприятиях общественного питания.
24. Применять рекламные направления в общественном питании.
25. Анализировать сущность, функции, основные средства менеджмента на предприятиях общественного питания.
26. Применять методы изучения трудовых процессов и затрат рабочего времени.
27. Организовать работы экспедиции.
28. Разрабатывать НТД на фирменные блюда предприятий общественного питания.
29. Применять требования НТД к производству и обслуживанию на предприятиях общественного питания.
30. Координировать технологические потоки на предприятиях общественного питания.

Владеть

1. Методами моментных наблюдений.
2. Сущностью и назначением научной организации труда на предприятиях общественного питания.
3. Организацией работы группы помещений по приему и хранению продуктов.
4. Составом, назначением, функций производственных помещений.
5. Организацией работы ресторанов и баров различных классов, отличительные особенности.
6. Классификацией предприятий общественного питания.
7. Характеристикой торговой группы помещений в различных типах предприятиях общественного питания.
8. Организацией производства и труда в основных производственных и вспомогательных помещениях предприятий общественного питания.
9. Особенности составления меню в различных предприятиях общественного питания.
10. Техникой подготовка зала к обслуживанию потребителей в различных предприятиях общественного питания
11. Вариантами предварительной сервировки столов для различных приемов пищи.
12. Требованиями к оформлению меню.
13. Основными принципами при составлении меню.
14. Последовательностью расположения блюд в меню.
15. Методами обслуживания потребителей.
16. Правилами приема заказа у потребителей.
17. Правилами подачи блюд и напитков.
18. Правилами расчета с потребителями.
19. Обслуживанием по типу «шведского стола» и сырной тележки.
20. Методами изучения спроса потребителей.
21. Требованиями ХАССП к заготовочным предприятиям общественного питания.
22. Требованиями ХАССП к доготовочным предприятиям общественного питания.
23. Требованиями НТД к организации питания детей дошкольного возраста.
24. Требованиями НТД к организации питания детей школьного возраста.
25. Требованиями НТД к организации питания в организованных коллективах.
26. Требованиями НТД к организации лечебно-профилактического питания.
27. Расчетами товарооборачиваемости сырья на предприятиях общественного питания.
28. Расчетами рационального размещения сети предприятий общественного питания.
29. Расчетами нормативов рабочего времени.
30. Методикой составления графика выхода на работу персонала предприятий

общественного питания.

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

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в СКФУ, Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам аспирантуры, программам ординатуры – в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются три вопроса (по одному вопросу из категорий: знать, уметь, владеть).

Для подготовки по билету отводится 20 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, национальными стандартами, сборниками технических нормативов, актами, калькулятором, справочными таблицами и др.).

Для выполнения курсовой работы (проекта) по дисциплине необходимо подготовить требуемые материалы в соответствии с заданием и календарным планом, разработанным руководителем. Студент получает задание от руководителя курсовой работы, в соответствии с контрольными сроками представления отдельных разделов выполняет курсовую работу и защищает его установленные сроки.

При защите курсовой работы оцениваются:

- знание и последовательность необходимых разделов;
- правильность ответов на задаваемые вопросы при защите;
- навыки и умения обосновывать исследуемую тематику.

Текущая оценка знаний студентов проводится преподавателем, ведущим лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), защита курсовой работы и собеседование по лекционному материалу.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы.

Основанием для снижения оценки являются:

- неточность выполнения требуемых расчетов;
- неполное описание теоретической или практической части лабораторной работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- грубые ошибки при расчетах;
- отсутствие требуемых материалов для выполнения работы.

Собеседование проводится по результатам самостоятельного изучения тем дисциплины студентами по рекомендуемым источникам информации в форме ответов на вопросы преподавателя.

Критерии оценивания при проведении собеседования, сдаче экзамена, текста курсовой работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

9. Методические рекомендации для студентов по изучению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем лекций с практическими занятиями, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно – терминологического аппарата, выполнение индивидуальных творческих проектов. Целями самостоятельной работы являются: формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» заключается в подготовке к лабораторным и практическим

занятиям и экзамену, а также написанию курсовой работы.

Текущая аттестация студентов, изучающих дисциплину «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», проводится преподавателем, ведущим лабораторные и практические занятия, в следующих формах подготовка и защита письменного отчета по проведенным лабораторным и практическим работам, а также собеседование.

Целью подготовки к лабораторным и практическим занятиям является подготовка письменного отчета для проведения исследований. Задачами подготовки к лабораторным и практическим занятиям является оформление работы с полным указанием хода выполнения, объектов исследований, необходимых реактивов и оборудования. По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам № 1-18 дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам № 1-18 дисциплины – конспектирование студентом литературных источников по изучаемым темам рабочей программы дисциплины.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополните льная	Методич еская	Интернет- ресурсы
1. Самостоятельное изучение литературы					
1	Тема 1. Типы предприятий общественного питания.	1	1-2	3	1-6
2	Тема 2. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания.	1	1-2	3	1-6
3	Тема3. Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования.	1	1-2	3	1-6
4	Тема 4. Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности.	1	1-2	3	1-6
5	Тема5. Организация работы доготовочных цехов различных типов мощности.	1	1-2	3	1-6
6	Тема 6. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания.	1	1-2	3	1-6
7	Тема 7.Организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.	1	1-2	3	1-6
8	Тема 8.Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.	1	1-2	3	1-6
9	Тема 9. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда.	1	1-2	3	1-6
2. Подготовка к лабораторным и практическим работам					
11	Тема 10. Виды меню. Оптимизация меню	1	1-2	1-2	-
12	Тема 11. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Виды предоставляемого сервиса	1	1-2	1-2	-
14	Тема 12.Встреча и размещение потребителей.	1	1-2	1-2	-
15	Тема 13.Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания.	1	1-2	1-2	-
16	Тема 14.Новые методы управленческих решений в организации ресторанного дела.	1	1-2	1-2	-
17	Тема 15. Формирование системы обслуживания различных контингентов.	1	1-2	4	1-6

18	Тема 16. Обслуживание потребителей в организованных коллективах и в открытой сети.	1	1-2	4	1-6
19	Тема 17. Качественный анализ предоставляемых услуг.	1	1-2	4	1-6
20	Тема 18. Мерчендайзинг в общественном питании. Организация рекламы в общественном питании.	1	1-2	4	1-6

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
2. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания //Гвасалия Т.С. Пятигорск, 2019 г. – 52 с.
2. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания //Гвасалия Т.С. Пятигорск, 2019г. – 52 с.
3. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания //Гвасалия Т.С. Пятигорск, 2019 г. – 44 с.

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

1. <http://window.edu.ru/catalog/> (Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам")

2. <http://www.complexdor.ru> (База нормативной и технической документации)

3. <http://www.twirpx.com> (База поиска специализированной литературы)

4. <http://www.pitportal.ru> (Информационный портал)

5. <http://www.libgost.ru> (Библиотека ГОСТов и нормативных документов)

6. <http://biblioclub.ru> (Библиоклуб.Ру)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Система расчетов для общественного питания, www.probiznes.ru.

Поисковые системы:

AltaVista – <http://www.altavista.digital.com>

Яндекс – <http://www.yandex.ru>

Рэбблер – <http://www.rambler.ru>

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления

образовательного процесса по дисциплине

ауд. 333 – компьютерный класс – для проведения занятий лекционного типа

Компьютеры персональные (Dell Optiplex 3010 I 5-3470, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор Dell 22” широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета; мультимедийное оборудование ноутбук Acer Aspire, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

ауд. 307 – лаборатория технологии продуктов питания – для проведения занятий семинарского типа, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации

Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные Polair Grande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CM PLUS 61, пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 eco, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP KAT 2606, Аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей, микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO, посуда и специализированный инвентарь для предприятий питания, гостиниц и ресторанов, мультимедийное оборудование: ноутбук Acer Aspire, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

ауд. 336 – для групповых и индивидуальных консультаций

Учебная мебель

ауд. 334 – компьютерный класс – для выполнения курсовых работ

Компьютеры персональные (Intel Core I 3, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета; мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

ауд. 308а – научно-исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы

Стол письменный – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

