

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор БИТУ (филиала)  
  
Е.В. Кузнецова  
« 29 » июня 2023 г.

## Рабочая программа дисциплины (модуля)

### **Б1.В.01.03 Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания**

Кафедра:	Пищевые технологии и промышленная инженерия
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2022
Общая трудоемкость:	288 часов/8 з.е.

Мелеуз, 2023 г.

Программу составил(и):

- Ст. преподаватель Ларионова Светлана Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины (модуля)

**"Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания"**

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии

с ФГОС ВО 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)

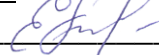
Руководитель ОПОП

 \_\_\_\_\_ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**


Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  \_\_\_\_\_

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1. Цели:

Целью освоения дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания» является:

- получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

### 1.2. Задачи:

В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие профессиональные задачи:

1. производственно-технологическая деятельность:

- организацию оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2, ПКС-1, ПКС-3

### Распределение часов дисциплины

Курс	3		4		Итого	
	уп	рп	уп	рп		
Вид занятий						
Лекции	4	4	2	2	6	6
Практические	6	6	6	6	12	12
Итого ауд.	10	10	8	8	18	18
Контактная работа	10	10	8	8	18	18
Сам. работа	125	125	127	127	252	252
Часы на контроль	9	9	9	9	18	18
Итого	144	144	144	144	288	288

### Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 3,4 курс

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

**ПКС-2:Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг**

ПКС-2.1: Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.2: Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.3: Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	<b>Раздел 1.Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания</b>						
1.1	<b>Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания. Научно- технический прогресс в общественном питании. Краткое содержание: Предприятие общественного питания. Виды ПОП. Типы ПОП. Классификация. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и виды ОП; виды научно-технического прогресса в ОП. /Лек/</b>	3	2	0	0	ПКС-2.1	конспект; устный опрос
1.2	<b>Практическая работа 1. Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания. Научно- технический прогресс в общественном питании. Краткое содержание: Предприятие общественного питания. Виды ПОП. Типы ПОП. Классификация. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Все виды направления научно-технического прогресса в общественном питании. Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и виды ОП; виды научно-технического прогресса в ОП. Уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. /Пр/</b>	3	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе. Устный опрос
1.3	<b>Тема 1.1. Основы организации</b>	3	40	0	0	ПКС-	вопросы для

	<p>предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании. Краткое содержание: Предприятие общественного питания. Виды ПОП. Типы ПОП. Классификация. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Все виды направления научно-технического прогресса в общественном питании.</p> <p>Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и виды ОП; виды научно-технического прогресса в ОП.</p> <p>Уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p>Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. /Ср/</p>					2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	самоподготовки
1.4	<p>Тема 1.2. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>Краткое содержание: Складское хозяйство. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции. Отпуск продукции. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание.</p> <p>Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.</p> <p>Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Нормирование и планирование товарных запасов.</p> <p>Знать: структуру складского и тарного хозяйства на предприятиях питания, работу экспедиционно-диспетчерских служб; особенности и методы снабжения предприятий питания; товароборот.</p> <p>/Лек/</p>	3	2	0	0	ПКС-2.1	конспект; устный опрос
1.5	<p>Практическая работа 2. Тема: Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>Краткое содержание: Учет складского хозяйства. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции, заполнение журнала. Отпуск продукции, накладные, акты. План</p>	3	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе. Устный опрос

	<p>снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Нормирование и планирование товарных запасов.</p> <p>Уметь: организовывать работу складского и тарного хозяйства; составлять накладные на отпуск продукции, акты на брак и возврат товара.</p> <p>Владеть: логистическим движением и управлением запасами, нормативной документацией на продукцию питания, физико-химическими и органолептическими методами оценки качества сырья.</p> <p>/Пр/</p>						
1.6	<p>Тема 1.2. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация снабжения предприятий общественного питания. Краткое содержание: Складское хозяйство. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции. Отпуск продукции. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Нормирование и планирование товарных запасов. Знать: структуру складского и тарного хозяйства на предприятиях питания, работу экспедиционно-диспетчерских служб; особенности и методы снабжения предприятий питания; товароборот.</p> <p>Уметь: организовывать работу складского и тарного хозяйства; составлять накладные на отпуск продукции, акты на брак и возврат товара.</p> <p>Владеть: логистическим движением и управлением запасами, нормативной документацией на продукцию питания, физико-химическими и органолептическими методами оценки качества сырья.</p> <p>/Ср/</p>	3	35	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки
1.7	<p>Тема 1.3. Сущность и содержание организации производства. Научная организация и нормирование труда. Краткое содержание: Характеристика структуры производства. Основные</p>	3	50	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки

	<p>требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Производственные цеха. Нормативная документация предприятий общественного питания. Основные задачи и направления научной организации труда. Нормирование труда. Методы нормирования труда. Знать: автоматизацию и механизацию производства; производство и его оперативное планирование, организацию труда; особенности, формы, нормирование труда; Уметь: совершенствовать организацию труда; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль нормирования труда; Владеть: методами и принципами организации труда; принципами управления и совершенствования труда; нормативной документацией предприятий общественного питания. /Ср/</p>						
1.8	<p><b>Практическая работа 3.</b> Тема 1.3. Сущность и содержание организации производства. Научная организация и нормирование труда. Краткое содержание: Характеристика структуры производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Производственные цеха. Нормативная документация предприятий общественного питания. Основные задачи и направления научной организации труда. Нормирование труда. Методы нормирования труда.</p> <p>Уметь: совершенствовать организацию труда; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль нормирования труда; Владеть: методами и принципами организации труда; принципами управления и совершенствования труда; нормативной документацией предприятий общественного питания. /Пр/</p>	3	2	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе. Устный опрос
	<b>Раздел 2.Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания</b>						
2.1	Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для	4	2	0	0	ПКС-2.1	конспект; устный опрос



	<p>потребителей, их назначение.  <b>Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.</b>  <b>Краткое содержание:</b>  <b>Характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.</b>  <b>Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристики.</b>  <b>Последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню и прейскурантов. Подача холодных, горячих закусок. Общие правила. Подача первых, вторых блюд. Подача сладких блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам.</b>  <b>Знать: Знать: виды и характеристику помещение ОП; формы, средства и методы обслуживания потребителей. Характеристику торговых помещений; характеристику и назначение столовых приборов; Порядок подачи и оформления блюд, характеристику напитков.</b>  <b>/Лек/</b></p>						
2.2	<p><b>Практическая работа 1.</b>  <b>Тема Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение.</b>  <b>Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.</b>  <b>Краткое содержание:</b>  <b>Характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.</b>  <b>Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристики.</b>  <b>Последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню и прейскурантов. Подача холодных, горячих закусок. Общие правила. Подача первых, вторых блюд. Подача сладких блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам.</b>   <b>Уметь: формулировать предложения на спрос; подбирать напитки к блюдам; формировать меню.</b></p>	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе. Устный опрос

	Владеть: техникой и методами обслуживания; средствами информации; правилами и техникой подачи кулинарных блюд и напитков. /Пр/						
2.3	<p>Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.</p> <p>Краткое содержание: Характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристики.</p> <p>Последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню и прейскурантов. Подача холодных, горячих закусок. Общие правила. Подача первых, вторых блюд. Подача сладких блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам.</p> <p>Знать: виды и характеристику помещения ОП; формы, средства и методы обслуживания потребителей. Характеристику торговых помещений; характеристику и назначение столовых приборов; Порядок подачи и оформления блюд, характеристику напитков.</p> <p>Уметь: формулировать предложения на спрос; подбирать напитки к блюдам; формировать меню.</p> <p>Владеть: техникой и методами обслуживания; средствами информации; правилами и техникой подачи кулинарных блюд и напитков. /Ср/</p>	4	42	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки
2.4	<p>Тема 2.2. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Специальные формы обслуживания.</p> <p>Краткое содержание: Обслуживание на производственных предприятиях с сосредоточенными коллективами. Организация питания учащихся общеобразовательных школ. Организация питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. Обслуживание по типу «шведский стол». Услуги по организации питания в</p>	4	40	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки

	<p>гостиницах участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета, авто пассажиров.</p> <p>Знать: особенности, формы, средства и методы обслуживания на производственных предприятиях; методику составления меню; организацию питания в социальных учреждениях, пассажирском транспорте, в гостиничных комплексах.</p> <p>Уметь: формулировать ассортиментную политику; оказывать услугу питания и обслуживания на всех видах пассажирского транспорта и социальных учреждениях.</p> <p>Владеть: современными методами разработки меню для социальных учреждений; методикой и техникой обслуживания на пассажирском транспорте и гостиничных комплексах.</p> <p>/Ср/</p>						
2.5	<p><b>Практическая работа 2.</b>  <b>Тема: Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Специальные формы обслуживания</b>  <b>Краткое содержание: Методика обслуживания на производственных предприятиях с сосредоточенными коллективами. Организация питания учащихся общеобразовательных школ, методика составления меню. Организация питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. Методика обслуживания по типу «шведский стол». Услуги по организации питания в гостиницах участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета, авто пассажиров, способы подачи блюд, составление меню.</b></p> <p><b>Уметь: формулировать ассортиментную политику; оказывать услугу питания и обслуживания на всех видах пассажирского транспорта и социальных учреждениях.</b>  <b>Владеть: современными методами разработки меню для социальных учреждений; методикой и техникой обслуживания на пассажирском транспорте и гостиничных</b></p>	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе. Устный опрос

	комплексах. /Пр/						
2.6	<p><b>Тема 2.3. Организация обслуживания иностранных туристов.</b>  <b>Краткое содержание: Виды иностранного туризма. Классы туристических документов. Особенности организации питания иностранных туристов.</b>  <b>Знать: классы туристических документов; виды иностранного туризма; Особенности питания и обслуживания иностранных туристов разных стран.</b>  <b>Уметь: оказывать услугу по питанию и обслуживанию иностранных туристов.</b>  <b>Владеть: методами и техникой обслуживания иностранных туристов, организацией питания иностранных туристов и кухней народов мира.</b>  /Ср/</p>	4	45	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки
2.7	<p><b>Практическая работа 3. Тема 2.3. Организация обслуживания иностранных туристов.</b>  <b>Краткое содержание: Виды иностранного туризма. Классы туристических документов. Особенности организации питания иностранных туристов.</b>  <b>Уметь: оказывать услугу по питанию и обслуживанию иностранных туристов.</b>  <b>Владеть: методами и техникой обслуживания иностранных туристов, организацией питания иностранных туристов и кухней народов мира.</b>  /Пр/</p>	4	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе. Устный опрос
	<b>Раздел 3.Раздел 3 Подготовка и проведение экзамена</b>						
3.1	<p><b>Знает структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и виды ОП; виды научно-технического прогресса в ОП; структуру складского и тарного хозяйства на предприятиях питания, работу экспедиционно-диспетчерских служб; особенности и методы снабжения предприятий питания; товароборот; автоматизацию и механизацию производства; производство и его оперативное планирование, организацию труда; особенности, формы, нормирование труда; формы, средства и методы обслуживания потребителей. Характеристику торговых помещений; характеристику и назначение столовых приборов; Порядок подачи и оформления</b></p>	3	9	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к экзамену; итоговое тестирование

	<p>блюд, характеристику холодных и горячих напитков. особенности, формы, средства и методы обслуживания на производственных предприятиях; методику составления меню; организацию питания в социальных учреждениях, пассажирском транспорте, в гостиничных комплексах; классы туристических документов; виды иностранного туризма; особенности питания и обслуживания иностранных туристов разных стран. Умеет формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; организовывать работу складского и тарного хозяйства; составлять накладные на отпуск продукции, акты на брак и возврат товара; совершенствовать организацию труда; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль нормирования труда; формулировать предложения на спрос; подбирать напитки к блюдам; формировать меню; оказывать услугу питания и обслуживания на всех видах пассажирского транспорта и социальных учреждениях; оказывать услугу по питанию и обслуживанию иностранных туристов.</p> <p>Владеет разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; логистическим движением и управлением запасами, нормативной документацией на продукцию питания, физико-химическими и органолептическими методами оценки качества сырья; методами и принципами организации труда; принципами управления и совершенствования труда; нормативной документацией предприятий общественного питания; техникой и методами обслуживания; средствами информации; правилами и техникой подачи кулинарных блюд и напитков; современными методами разработки меню для социальных учреждений; методикой и техникой обслуживания на пассажирском транспорте и гостиничных комплексах; методами и техникой</p>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

	обслуживания иностранных туристов, организацией питания иностранных туристов и кухней народов мира. /Экзамен/						
3.2	<p>Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>	4	9	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к экзамену; итоговое тестирование

	<p><b>продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности /Экзамен/</b></p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

### **Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:**

#### ***Игровые технологии***

Технологии игрового обучения — это способы, методы и приемы, с помощью которых преподаватель задает ситуации, в которых должны оказаться ученики для получения знаний или практического полезного опыта; формирует обстоятельства, побуждающие учеников к самостоятельному принятию решений — чтобы потом сделать выводы, проработать ошибки; предлагает выбор - разные социальные роли и «маски», варианты решения задач, которые позволяют лучше узнать себя, проконтролировать свое поведение, эффективнее справиться со сложным делом; создает среду для повышения мотивации с помощью активизации воображения, «духа соперничества», азарта, групповой деятельности

#### ***Изучение инструментальных методов создания современных презентаций***

Обучение студентов основам работы в прикладных пакетах Microsoft Power Point и Adobe Illustrator для формирования инструментальных навыков создания современных презентаций. Изучение типовых слайдов, применяемых в современных презентациях, и примеров подобных презентаций для формирования навыка быстрого создания презентаций в соответствующей стилистике

#### ***Информационные технологии***

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

#### ***Кейс-технология***

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

#### ***Компьютерная технология обучения***

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся

#### ***Технология «Дебаты»***

Предназначение этой технологии состоит в том, что она является механизмом приобщения студентов к нормам и ценностям гражданского, научного или профессионального сообщества а также адаптации их к условиям довременного общества, рынка и производства, предполагающего умение конкурировать, вести полемику, отстаивать свои интересы. дебаты могут использоваться в следующих сферах: 1. как разновидность интеллектуальной игры; 2. в воспитательной работе (воспитание навыков самоменеджмента и самопрезентации); 3. в научно-исследовательской деятельности; 4. в учебной деятельности как форма и технологии обучения

#### ***Технология организации самостоятельной работы***

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

#### ***Технология поиска информации (Информационная технология)***

Информационная технология неотделима от субъектов образовательной деятельности, она является определяющим фактором технологии работы с информацией, применяемой в образовательной практике

### **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней.

**Задачи СРС:** систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. **Функции СРС:** развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведённых на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.
- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

**ПКС-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг**

#### **Недостаточный уровень:**

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции;

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;

#### **Пороговый уровень:**

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;



Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;

#### **Продвинутый уровень:**

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования,

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический анализ

#### **Высокий уровень:**

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

## **6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций**

### **Уровень сформированности компетенций**

Характеристики индикаторов достижения компетенций	<b>1. Недостаточный: компетенции не сформированы.</b>	<b>2. Пороговый: компетенции сформированы.</b>	<b>3. Продвинутый: компетенции сформированы.</b>	<b>4. Высокий: компетенции сформированы.</b>
<b>Знания:</b>	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
<b>Умения:</b>	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
<b>Навыки:</b>	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

### Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- существенные пробелы в знаниях учебного материала;</li> <li>- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;</li> <li>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;</li> <li>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;</li> <li>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания теоретического материала;</li> <li>- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</li> <li>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;</li> <li>- твердые знания теоретического материала;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</li> <li>- правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы;</li> <li>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</li> <li>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;</li> <li>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</li> <li>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</li> <li>- умение решать практические задания;</li> <li>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</li> </ul>
<b>0 - 59 баллов</b>	<b>60 - 69 баллов</b>	<b>70 - 89 баллов</b>	<b>90 - 100 баллов</b>
<b>Оценка «незачет», «неудовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»</b>	<b>Оценка «зачтено/отлично», «отлично»</b>

#### Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) для проведения промежуточной аттестации

<p><b>ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.</b></p>
<p><b>1. Недостаточный уровень</b></p> <p>Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции;</p> <p>Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством</p> <p>Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;</p>
<p><b>2. Пороговый уровень</b></p> <p>Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала</p> <p>Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;</p>
<p><b>3. Продвинутый уровень</b></p> <p>Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное</p>

стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования,
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Владет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический анализ
<b>4. Высокий уровень</b>
Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Владет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

### 6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

#### Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания

Тема -1.1 Основы организации предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании.

Оценочные средства текущего контроля успеваемости: устный опрос

Вопросы для устного опроса:

1. Объясните структуру и классификацию услуг ресторана.
2. Сформулируйте методы, формы, особенности организации на предприятиях общественного питания.
3. Объясните оперативно-производственное планирование: виды, методы, задачи.
4. Сформулируйте основные элементы ресторанного сервиса.
5. Объясните порядок обслуживания банкетов и приемов с элементами аксессуарного сервиса.
6. Сформулируйте основные направления специализации предприятий общественного питания.

7. Проанализируйте современные форматы НТП.
8. Объясните применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания.
9. Объясните, как происходит рекламный процесс в ресторанном сервисе, структуру.
10. Расскажите о современных форматах на фабрике-кухне.

#### Практическая работа 1.

Основы организации предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании. Виды ПОП. Типы ПОП. Классификация. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Все виды направления научно-технического прогресса в общественном питании.

Оценочные средства текущего контроля успеваемости: устный опрос

Вопросы для устного опроса.

1. На предприятиях общественного питания большой и средней мощности организуют .....цеха
2. Ресторан – это предприятия общественного питания с ..... блюд
3. Предприятие ОП, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей называется.....
4. Административно-бытовые, техническая группа помещений относятся к .....помещениям общественного питания
5. Сервизная относится к ..... помещениям общественного питания
6. Предприятие ОП, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей называется.....
7. На предприятиях общественного питания большой и средней мощности организуют .....цеха
8. Кафе широко распространенный тип предприятия питания, отличающийся от ресторанов в первую очередь .....и, как следствие, организационными и проектными особенностями.
9. Овощной цех относится к ..... цехам предприятий общественного питания
10. Предприятия общественного питания, изготавливающие индустриальными методами готовые блюда с расфасовкой их в алюминиевые, пластмассовые лотки, гибкую пленку - это .....

#### Самостоятельная работа к теме 1.

Вопросы для самоподготовки

1. Проанализируйте рекламный процесс в ресторанном сервисе, структуру.
2. Расскажите новые формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе
4. Охарактеризуйте ресторанный сервис в России и за рубежом.
5. Перечислите перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
6. Охарактеризуйте новые форматы предприятий общественного питания.
7. Охарактеризуйте современные формы организации производства на фабрике-кухне.
8. Проанализируйте информационное и правовое обеспечение производства в доготовочных цехах.
9. Проанализируйте анализ состояния сферы общественного питания в городе (в регионе проживания обучающегося)
10. Дайте характеристику организации горячего цеха в столовой.

Тема -1.2 Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Оценочные средства текущего контроля успеваемости: устный опрос

Вопросы для устного опроса:

1. Объясните логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.
2. Проанализируйте организацию системы товароснабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.
3. Проанализируйте организацию материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.
4. Охарактеризуйте организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.
5. Охарактеризуйте организацию производственного процесса в предприятиях общественного питания.
6. Охарактеризуйте индустриализацию в организации производства на предприятиях общественного питания.
7. Определите цены с учетом параметров ресторана. Традиционные, банкетные, фирменные блюда. Последовательность, правила подачи блюд.
8. Охарактеризуйте организацию санитарной службы на предприятиях общественного питания.
9. Проанализируйте пути совершенствования организации снабжения.
10. Дайте определение организации системы товароснабжения предприятий общественного питания.

#### Практическая работа 2.

Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.

Учет складского хозяйства. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции, заполнение журнала. Отпуск продукции, накладные, акты. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Нормирование и планирование товарных запасов.

Оценочные средства текущего контроля успеваемости: устный опрос

Вопросы для устного опроса.

1. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками.....
2. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность - это ..... товаров
3. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и приборов, называется.....
4. Параллельный вид движения ....., при котором вся партия предметов труда обрабатывается полностью и только потом передается на следующую операцию.

4. Охарактеризуйте организацию системы товароснабжения предприятий общественного питания
5. Сформулируйте пути совершенствования организации снабжения.
6. Перечислите организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
7. Организация санитарной службы на предприятиях общественного питания.
8. Дайте характеристику организации контроля качества кулинарной продукции. Виды и формы контроля.
9. Проанализируйте логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.
10. Сформулируйте организацию материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.

Тема - 1.3 Сущность и содержание организации производства. Научная организация и нормирование труда.

Практическая работа 3. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест.

Производственные цеха. Нормативная документация предприятий общественного питания. Основные задачи и направления научной организации труда. Нормирование труда. Методы нормирования труда.

Оценочные средства текущего контроля успеваемости: устный опрос

Вопросы для устного опроса.

1. Главной составляющей производственного процесса является .....-совокупность действий по изменению и определению состояния предметов труда.
2. Рабочие места могут быть специализированные и .....
3. Желаемый результат, на достижение которого направлены усилия организации, называется.....
4. Приспособляемость производственной системы к изменяющимся условиям внешней среды – это.....
5. Операция как часть производственного процесса - это Изменение формы, .....и химического состава продукта
6. Максимально возможный годовой выпуск продукции в номенклатуре и ассортименте при условии наиболее полного использования оборудования и производственных площадей, применения прогрессивной технологии и организации производства – это.....
7. Регистрация затрат рабочего времени на выполнение операции или ее отдельных элементов это.....
8. Основные, вспомогательные, побочные производства являются наиболее крупными частями ..... процесса
9. За соблюдение и контроль санитарных правил несет ответственность.....
10. Время, которое затрачивается работником на подготовку выполнения производственного задания, называется.....

Самостоятельная работа к теме 1.3

Вопросы для самоподготовки

1. Перечислите управленческую структуру и функции пищевого комплекса в ресторанном сервисе.
2. Охарактеризуйте организацию системы обслуживания в предприятиях общественного питания.
3. Дайте характеристику организационно-правовым формам предприятий общественного питания.
4. Охарактеризуйте организацию питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий.
5. Дайте характеристику индустриализации в организации производства на предприятиях общественного питания.
6. Проанализируйте конкурентоспособность предприятий общественного питания.
7. Проанализируйте анализ рекламных средств предприятий общественного питания.
8. Охарактеризуйте особенности составления производственной программы для заготовочного предприятия питания.
9. Проанализируйте оптимизацию при составлении производственной программы.
10. Дайте характеристику информационному и правовому обеспечению производству в доготовочных цехах.

Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания.

Тема 2.1 - Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.

Оценочные средства текущего контроля успеваемости: устный опрос

Вопросы для устного опроса:

1. Охарактеризуйте современные тенденции при сервировке стола.
  2. Опишите порядок приема заказов и составление меню, карт вин для банкетов.
  3. Расскажите порядок расчета с посетителями. Новые информационные технологии в ресторанном сервисе.
  4. Охарактеризуйте организацию питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий
  5. Опишите стиль ресторана высшего класса. Маркетинг меню и тип ресторана. Содержание меню, описание блюд.
- Практические рекомендации по оформлению карты вин.
6. Проанализируйте планирование и оформление ресторана. Оснащение. Гигиенические службы. Дополнительный сервис.
  7. Проанализируйте оценку эффективности обслуживания потребителей
  8. Расскажите правила подачи блюд и закусок, напитков, сладких блюд (подбор столовой посуды и приборов, подготовка стола для подачи).
  9. Расскажите правила подачи супов пюре, овощных супов, мясных бульонов
  10. Объясните правила подачи вторых блюд

Практическая работа 1.

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Средства информации: меню, прейскуранты. Последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню и прейскурантов. Подача холодных, горячих закусок. Общие правила. Подача блюд. Подача сладких блюд. Подача напитков. Подбор вин к блюдам.

Оценочные средства текущего контроля успеваемости: устный опрос

Вопросы для устного опроса.

1. Производственный процесс, выполняемый машинами под наблюдением рабочего называется.....
2. Услуги по организации досуга включают: услугу.....; услугу изготовления кулинарной и кондитерской

1. Расскажите правила последовательности подачи блюд в ресторане высшего класса.
2. Объясните правила подачи вин, ликеро-водочных изделий
3. Охарактеризуйте организацию работы мясного цеха и цеха по обработке птицы и субпродуктов.
4. Проанализируйте оценку эффективности обслуживания потребителей
5. Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов.
6. Охарактеризуйте организацию холодного цеха ресторана высшего класса.
7. Охарактеризуйте организацию работы баров.
8. Охарактеризуйте организацию производства горячего цеха столовой при промышленном предприятии.
9. Расскажите правила подачи блюд, приготовленных на гриле
10. Перечислите перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.

Тема 2.2 - Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Специальные формы обслуживания. Практическая работа 2.

Методика обслуживания на производственных предприятиях с сосредоточенными коллективами. Организация питания учащихся общеобразовательных школ, методика составления меню. Организация питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. Методика обслуживания по типу «шведский стол». Услуги по организации питания в гостиницах участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний и т.д.

Оценочные средства текущего контроля успеваемости: устный опрос

Вопросы для устного опроса.

1. Начальная стадия технологического процесса – это ..... сырья, т.е. сочетания продуктов, предназначенных для приготовления кулинарной продукции.
2. Норма площади на одно место в залах составляет (м<sup>2</sup>): в общедоступных столовых и при высших учебных заведениях - .....
3. Температура подачи горячих сладких блюд ....
4. Норма площади на одно место в залах составляет (м<sup>2</sup>): в столовых при средних специальных учебных заведениях -.....
5. К помещениям для организации обслуживания потребителей относят залы, банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов),....., гардеробы, мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук, курительные комнаты для посетителей.
6. Горячие блюда отпускают с производства в ..... посуде - на однопорционном или многопорционном блюде, порционной сковородке или в баранчике, а также в керамической посуде.
7. Услуги по организации досуга включают: услугу.....; услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции; организацию музыкального обслуживания; организацию проведения концертов; предоставление газет, журналов;
8. Нормы питания отражают оптимальные потребности группы населения в пищевых веществах и.....
9. Недостаток или ..... нутриентов и других компонентов пищи приводит к нарушению обмена веществ в организме.
10. Вестибюль - помещение, в котором начинается обслуживание потребителей. Площадь вестибюля различна и зависит от .....залов.

Самостоятельная работа к теме 2.2

Вопросы для самоподготовки

1. Охарактеризуйте организацию питания и обслуживания учащихся в общеобразовательных школах.
2. Охарактеризуйте организацию питания и обслуживания студентов при вузах.
3. Охарактеризуйте организацию питания и обслуживания учащихся средних профессиональных технических училищ.
4. Объясните особенности организации вегетарианских столовых.
5. Объясните особенности организации диет-стола
6. Проанализируйте современные технологии организации школьного питания.
8. Охарактеризуйте организацию питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
9. Охарактеризуйте организацию питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
10. Охарактеризуйте организацию предприятий быстрого обслуживания.

Тема - 2.3. Организация обслуживания иностранных туристов.

Практическая работа 3.

Виды иностранного туризма. Классы туристических документов. Особенности организации питания иностранных туристов. Методами и техникой обслуживания иностранных туристов, организацией питания иностранных туристов и кухней народов мира.

Оценочные средства текущего контроля успеваемости: устный опрос

Вопросы для устного опроса.

1. Прием в честь или с участием иностранных представителей называется.....
2. Время обслуживание иностранных туристов завтраком и ужином составляет.....
3. Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд это преимущество .....
4. Вид завтрака который включает в себя сахар, булочные изделия, тосты, масло, джем, мед, варенье. Может дополняться блюдами из яиц, рыбными блюдами, блюдами из злаковых называется.....
5. метод подачи блюд в обнос, т.е. переключивание официантом (или самим гостем) в индивидуальную тарелку

8. Охарактеризуйте организацию обслуживания иностранных гостей на борту речного транспорта.
9. Охарактеризуйте правила сервировки, стандарты и виды сервировки.
10. Охарактеризуйте зал, как особую зону обслуживания. Функция заказа.

#### 6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы к экзамену по дисциплине "Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания" 3 семестр

ПКС-2: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»:

1. Назовите типизацию и классификацию предприятий общественного питания, их характеристику в соответствии с ГОСТ Р. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания?
2. Назовите сущность и роль нормирования труда. Классификацию затрат рабочего времени и методы его изучения. Рационализацию режимов труда и отдыха производственных работников, их аттестация?
3. Дайте определение организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб?
3. Перечислите основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Рациональные формы организации производства. Концентрация, специализация и кооперирование, их преимущества и особенности проявления в отрасли?
4. Назовите сущность, содержание и основные принципы организации производства. Виды и типы производства.
5. Перечислите сущность и задачи оперативного планирования на заготовочных предприятиях питания?
6. Назовите цеховую и безцеховую структуру производства. Понятия: цех, участок, технологическая линия, рабочее место?
7. Дайте определение организации работы кондитерского цеха. Требования к организации производственного процесса в кондитерском цеху.
8. Назовите сущность, задачи и основные этапы оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства?
9. Перечислите инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в овощном цеху?
10. Назовите основные технологические линии холодного цеха. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в холодном цеху?
11. Дайте определение организации работы птице гольевого цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места.
12. Перечислите сущность и задачи оперативного планирования на заготовочных предприятиях питания?
13. Перечислите инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в птице гольевом цеху?
14. Назовите основные понятия и структуру индустрии предприятий питания. Административно-правовая среда функционирования ресторанного бизнеса в России и за рубежом.
15. Назовите основные понятия, функции и виды компьютерных систем управления рестораном. RMS.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»:

1. Сформулируйте договорные связи с поставщиками и способы доставки продовольственного сырья на предприятие питания?
2. Дайте характеристику организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб?
3. Дайте характеристику организации контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. Бракераж. Экспедиция?
5. Проанализируйте планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания на территории города?
6. Сформулируйте порядок заключения договоров по вопросам снабжения?
7. Дайте характеристику складским помещениям для хранения сырья, их размещение и оснащение, освещение и температурные режимы?
8. Сформулируйте роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного обеспечения?
9. Дайте характеристику организации тарного хозяйства. Назначение и классификация тары?
10. Сформулируйте сущность и роль нормирования труда?
11. Дайте характеристику организации социального питания. Как организуется питание на производственных предприятиях?
12. Сформулируйте определение основных организационных форм предприятий питания. Классификаций предприятий питания.
13. Сформулируйте рациональное разделение и кооперацию труда. Организация рабочих мест и их обслуживание. Мероприятия по улучшению условий труда производственных работников?
10. Сформулируйте классификацию автоматизированной системы производственной и торговой деятельности ресторанов?
15. Дайте характеристику структуре, форме работы кухни. Основные понятия. Технологические документы: технологические карты, рецептура.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»:

1. Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Определите какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов?  
Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.
2. Найдите решение, допустим, Вы хотите опросить потребителей об их реакции на новый ресторан. Предлагается

14. На предприятие общественного питания поступило молоко объемом 10 л, хотя договором было оговорено 20 л. Что необходимо предпринять в данной ситуации?

15. Рассчитать число мест на предприятиях общественного питания, расположенных в городских зонах массового отдыха, на первом этапе строительства для города с численностью населения 600 тыс. человек. В городе обеспеченность сетью общедоступных предприятий общественного питания составляет 50 %.

Итоговое тестирование по дисциплине "Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания" 3 семестр

1. Время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции - это...

- А) Производственный цикл;
- Б) Производственная операция;
- В) Время производства;
- Г) Рабочий период.

2. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

3. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

4. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

- А) Люкс, первый, второй, третий
- Б) Люкс, Экстра, первый, второй, третий
- В) Первый, Второй, четвертый, пятый, люкс
- Г) Второй, третий, экстра, люкс, четвертый
- Д) Первый, второй, третий, пятый, люкс

5. Где НЕ рекомендуется хранить продукты?

- А) В коридорах на разгрузочных площадках
- Б) Складских помещениях
- В) В складе
- Г) В холодильнике
- Д) В Цехах

6. Какие формы организации могут иметь предприятия ОП?

- А) полное товарищество (такое предприятие не является юридическим лицом); обществе
- Б) общество с ограниченной ответственностью;
- В) акционерное общество закрытого типа;
- Г) акционерное общество открытого типа;
- Д) все ответы верные.

7. Какие функции выполняют рестораны, бары, кафе?

- А) удовлетворение потребности в питании;
- Б) удовлетворение потребности в отдыхе и развлечении;
- В) удовлетворение потребности в питании в сочетании с организацией отдыха и развлечений;

8. Какую функцию выполняет материально-техническое снабжение?

- А) для обеспечения предприятий общественного питания оборудованием кухонной и столовой посудой,
- Б) для обеспечения производственным, торговым инвентарем, санспецодеждой и форменной одеждой,
- В) для обеспечения мебелью, столовым бельем;
- Г) все ответы верны.

9. Каким оборудованием оснащают горячий цех?

- А) Механическим;
- Б) Тепловым;
- В) Вспомогательным;
- Г) Все ответы верны;

10. Складские помещения предприятий общественного питания служат для:

- А) приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов,
- Б) их краткосрочного хранения;
- В) отпуска.
- Г) Все ответы верны

11. Где могут размещаться складские помещения?

- А) в отдельных помещениях; а также на первых, цокольных и подвальных этажах;
- Б) только на первых этажах;
- В) только в отдельно стоящем здании;

12. Любой склад обрабатывает по меньшей мере три вида материальных потока

- А) входной,
- Б) выходной;
- В) внутренний.
- Г) Все ответы верны.

13. Для эффективной работы предприятия ОП важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства



В) продуктами и материально-техническими средствами,

Г) Все ответы верны

14. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы цехи могут иметь:

А) производственные участки,

Б) отделения

В) или поточные линии.

Г) Все ответы верны.

15. В чем заключается сущность организации производства?

А) заключается в создании условий работы персонала,

Б) в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

В) Все ответы верны.

Вопросы к экзамену по дисциплине "Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания" 4 семестр

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»:

1. Назовите особенности ресторанного обслуживания. Ресторанный этикет.

2. Назовите классификацию форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания?

3. Организация обслуживания участников конференций, фестивалей, спортивных мероприятий, съездов?

4. Дайте характеристику организации обслуживания пассажиров различных видов транспорта?

5. Официант и метрдотель (администратор). Конфликтные ситуации, работа с возражениями. Показатели и критерии качественного обслуживания?

6. Дайте определение понятию менеджмента ресторана. Управление операциями.

7. Назовите правила ресторанного обслуживания. Стандарты качества. Формы контроля за качеством.

8. Дайте определение классификации форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания?

9. Дайте характеристику обслуживания в местах массового отдыха?

10. Дайте определение классификации, назначение банкетов и приемов на предприятиях питания.

11. Назовите организационную структуру служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.

12. Дайте определение обслуживанию по типу "Шведский стол"?

13. Дайте характеристику обслуживанию в гостиничных комплексах?

14. Дайте определение обслуживания тематических мероприятий?

15. Перечислите состав помещений торговой группы, их размещение и оснащение. Интерьеры залов?

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»:

1. Сформулируйте назначение меню и основные требования к его оформлению?

2. Проанализируйте правила подачи отдельных видов блюд посетителям ресторанов, кафе и баров?

3. Сформулируйте порядок расположения блюд, закусок и напитков в меню. Виды меню?

4. Дайте характеристику истории создания вин, иных напитков и блюд.

5. Сформулируйте организацию социального питания. Как организуется питание на производственных предприятиях?

6. Сформулируйте общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителями?

7. Сформулируйте особенности составления меню?

8. Дайте характеристику функции интерьера. Фасада ресторана.

9. Сформулируйте классификацию форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания?

10. Охарактеризуйте организацию питания студентов ВУЗов и колледжей, форму обслуживания?

11. Дайте характеристику требованию к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе? Особенности питания иностранных туристов?

12. Охарактеризуйте правила подачи холодных и горячих блюд, сервировка?

13. Охарактеризуйте правила подачи десертов и горячих напитков. Правила, стандарты и виды сервировки?

14. Дайте характеристику функциям и видам компьютерных систем управления рестораном. R-Keeper.

15. Перечислите классы туристских документов и дайте их характеристику?

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»:

1. Найдите решение: Допустим, один Ваш подчиненный (официант, бармен, повар) ошибочно, в связи с недостаточным опытом, допустил ошибку, в связи с чем ресторан упустил крупного влиятельного клиента. Другой – аналогично привлек клиента, получив за это вознаграждение. В первом случае компания упустила существенную выгоду, в другом – получила значительную прибыль. Опишите Вашу реакцию и действия в первой и второй ситуации.

2. Рассчитайте и составьте план-меню для диетпитания (на обед) для 150 посетителей диетической столовой с заболеванием органов пищеварения с включением в меню блюда: «Суп-пюре из птицы». Определить потребное количество продуктов для этого блюда.

3. В кладовой кафе имеются в наличии следующие продукты: судаки крупные, гуси II категории, творог, яйца, овощи, масло сливочное, крупы, чай, лимоны, сухофрукты, сахар. Рассчитать и составить план-меню обеда для питания 100 человек туристов с учетом имеющихся продуктов.

4. В городской гостинице работает ресторан. Составить меню комплексного обеда на 100 человек с включением в блюда «Солянка сборная мясная». Определить потребное количество продуктов для приготовления обеда на 100 человек.

5. Администрация ресторана приняла заказ на обслуживание 120 участников конференции в сентябре месяце. Составить меню обеда для участников конференции с включением в меню «Зразы картофельные». Определить потребление количество продуктов для этого блюда.

6. Составить план-меню для диетического питания (на обед) для 120 посетителей диетической столовой с сердечно-сосудистыми заболеваниями с включением блюд: «Суп из смеси сухофруктов». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.

7. Ресторан при гостинице «Интурист» в январе месяце получил заявку на обслуживание группы туристов.

Составить план-меню (на обед) для питания 30 туристов, с включением блюда «Бульон прозрачный мясной с гарниром

15. В банкетную службу ресторана поступил заказ на проведение банкета-приема на 10 человек от одного из иностранных представительств. Разработайте план мероприятий по организации и проведению данного банкета.

Итоговое тестирование по дисциплине "Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания» 4 семестр

1. Услуги по организации досуга включают:

- А) услугу питания;
- Б) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции;
- В) организацию музыкального обслуживания;
- Г) организацию проведения концертов;
- Д) предоставление газет, журналов;
- Е) все ответы верны.

2. Методы обслуживания:

- А) самообслуживание;
- Б) обслуживание официантами;
- В) комбинированный;
- Г) все ответы верны.

3. Определите правильность расположения блюд и закусок в меню:

- А) фирменные блюда и закуски; горячие блюда; супы; сладкие блюда; холодные блюда и закуски.
- Б) фирменные блюда и закуски; холодные блюда и закуски; горячие блюда и закуски; супы; сладкие блюда.
- В) холодные блюда и закуски; горячие блюда и закуски; супы; сладкие блюда; фирменные блюда и закуски.
- Г) фирменные блюда и закуски; холодные блюда и закуски; супы; горячие блюда и закуски; сладкие блюда.

4. Порядок отпуска столовой посуды и приборов из кладовых для залов предприятий общественного питания разных типов осуществляется

- А) по накладным (с указанием ассортимента и их количества) и зависит от характера обслуживания.
- Б) бессистемно;
- В) один раз в смену.

5. Холодные блюда и закуски подают к столу в последовательности, предусмотренной правилами составления меню.

- А) Рыбные холодные закуски, Мясные холодные закуски, Закуски из птицы и дичи, Овощные и грибные закуски;
- Б) Овощные и грибные закуски; Рыбные холодные закуски, Мясные холодные закуски, Закуски из птицы и дичи,

6. Температура подачи холодных закусок:

- А) от 10 до 14 °С.
- Б) от 8 до 12 °С.
- В) от 6 до 10 °С.

7. Температура вторых блюд:

- А) в столовых и закусочных 60-65°С,
- Б) в ресторанах 85-90°С.
- В) Верны все ответы.

8. На предприятиях с обеденным перерывом 30 мин и более расстояние от здания столовой до цехов не должно превышать:

- А) 200-300 м.
- Б) 500 м.
- В) 700 м.

9. На производствах с непрерывным технологическим процессом и длительностью обеденного перерыва менее 30 мин, в которых санитарно-гигиенические условия не позволяют принимать пищу на рабочих местах, расстояние от рабочих мест до столовых не должно превышать:

- А) 75м.
- Б) 100 м.
- В) 150 м.

10. В гостиницах, имеющих более высокие категории (4 или 5 звезд), туристы могут заказать завтрак:

- А) в ресторане, кафе или поэтажном баре по меню а ля карт;
- Б) с доставкой в номер.
- В) Все ответы верны.

11. Питание иностранных туристов в пути следования организуется:

- А) в вагонах-ресторанах, ресторанах морских и речных судов,
- Б) в ресторанах и кафе железнодорожных, морских и речных вокзалов и аэропортов.
- В) все ответы верны.

12. Что такое рабочее место работника?

- А) Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции
- Б) Производственные помещения
- В) Организация питания без участия работника
- Г) Санаторий

13. Как подают соусы?

- А) В соуснице
- Б) В пиалах
- В) В кокетницах
- Г) В бокалах

14. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

- А) специализированные;
- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

- Б) метрдотели, официанты, бармены, швейцары
- В) повара, бармены, бухгалтера
- Г) менеджеры, швейцары
- Д) портье, повара

### 6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

### 6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например:  индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы;  фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы;  решение задач и упражнений по образцу;  решение вариантных задач и упражнений;  решение ситуационных производственных (профессиональных) задач;  проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности.  выполнение контрольных работ;  работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием

практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает:  изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы);  выполнение необходимых расчетов и экспериментов;  оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам;  по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

#### Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.

Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементами:

- приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:

##### 1. Титульный лист

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.

Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырём сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.

Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

#### Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

##### 1. Титульный лист

2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения,

которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.

5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.

6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.

7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

#### Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

#### Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы

коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.

Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

#### Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

#### Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

#### Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

#### Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности. Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение. Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой. Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

#### Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному

разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

#### Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя) конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

#### Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

#### Методические рекомендации по подготовке к зачету

В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<b>7.1. Рекомендуемая литература</b>	
<b>7.1.1. Основная литература</b>	
Л.1.1	Дашков Л. П., Памбухчиянц В. К., Памбухчиянц О. В. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 456 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621859">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621859</a>
Л.1.2	Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2023. - 321 с. – Режим доступа: <a href="https://book.ru/book/947685">https://book.ru/book/947685</a>
Л.1.3	Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2022. - 321 с. – Режим доступа: <a href="https://book.ru/book/943632">https://book.ru/book/943632</a>
Л.1.4	Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 348 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/206630">https://e.lanbook.com/book/206630</a>

Л.1.5	Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 348 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/217457">https://e.lanbook.com/book/217457</a>
Л.1.6	Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 348 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/119617">https://e.lanbook.com/book/119617</a>
<b>7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства</b>	
7.2.1	Microsoft Windows 7
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
<b>7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет</b>	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a>
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: <a href="https://book.ru/">https://book.ru/</a>
7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: <a href="https://razoom.mgutm.ru/">https://razoom.mgutm.ru/</a>
7.3.5	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: <a href="https://www.elibrary.ru/">https://www.elibrary.ru/</a>
7.3.6	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
7.3.7	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: <a href="http://studentam.net/">http://studentam.net/</a>

#### **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

8.1	Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 - Учебный ресторан; Лаборатория Технологии продукции общественного питания : Рабочее место преподавателя; Классная доска; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия. Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола, Барная стойка; Кофемашина; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина, открытая с посудой; Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машина; Холодильник
-----	--

#### **9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.



Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы  
Руководитель ОПОП

---

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Технологии пищевых производств**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. \_\_\_\_\_

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы  
Руководитель ОПОП

---

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Технологии пищевых производств**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. \_\_\_\_\_

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы  
Руководитель ОПОП

---

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Технологии пищевых производств**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. \_\_\_\_\_

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы  
Руководитель ОПОП

---

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Пищевые технологии и промышленная инженерия**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. \_\_\_\_\_

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Технологии пищевых производств**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. \_\_\_\_\_