

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Социально-экономические науки»



«Утверждаю»
Директор БИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Е.В. Кузнецова
Е.В. Кузнецова
«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.ДВ.04.01 – Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания**

Направление подготовки 38.03.01 Экономика

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Экономика предприятий пищевой промышленности

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Год набора: 2020

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.01 Экономика (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. №1327, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Экономика предприятий пищевой промышленности».

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана группой в составе:
к.э.н., Братишко Н.П., Сандюк Т.А.

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.э.н., доцент кафедры
«Социально-экономические
науки»



Е.Н. Мельникова

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Социально-экономические науки»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующего кафедрой
«Социально-экономические
науки», к.э.н.



Н.П. Братишко

(подпись)

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)..	5
5. Содержание дисциплины (модуля).....	5
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля).....	5
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	6
5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	6
6. Перечень практических занятий	7
6.1. План самостоятельной работы студентов	7
Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания.....	8
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.....	8
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	11
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	12
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	12
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)	12
10. Образовательные технологии:.....	13
11. Оценочные средства (ОС):	14
11.1. Оценочные средств текущего контроля	16
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена).	17
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	19
13. Лист регистрации изменений	20

1. Цели и задачи дисциплины (модуля)

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

При изучении дисциплины рассматриваются следующие задачи:

- изучение современного состояния и развития отрасли общественного питания в России и за рубежом; направлений государственного регулирования общественного питания и контроля в сфере потребительского рынка;
- получение умений и навыков оценки экономической эффективности коммерческой деятельности предприятий питания и социально-ориентированных предприятий питания;
- ознакомление с видами, формами и источниками снабжения, принципами организации складского, тарного хозяйств и экспедиционно-диспетчерских служб; основными направлениями развития материально-технической базы предприятия питания;
- рассмотрение средств и методов оперативно-производственного планирования и регулирования; мероприятий по организации контроля качества кулинарной продукции; мероприятия по рационализации трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда;
- изучение вопросов организационной подготовки предприятий к обслуживанию потребителей; правил подачи блюд посетителям предприятий питания; организации банкетов и приемов, прогрессивные технологии обслуживания; вопросов организации обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» реализуется как дисциплина по выбору основной образовательной программы «Экономика предприятий пищевой промышленности» по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» очной, очно-заочной, заочной формы обучения.

Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», обеспечивают усвоение последующих дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью обучающегося: Товароведение продовольственных товаров, Бизнес-планирование предприятий пищевой промышленности.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» профессиональных компетенций:

ПК-10 - способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты:

знать: современные технические средства и информационные технологии, используемые для решения коммуникативных задач;

уметь: использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии;

владеть: способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии

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

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-10 способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	Знает: современные технические средства и информационные технологии, используемые для решения коммуникативных задач
	Умеет: использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии
	Владеет: способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестр
		8
Аудиторные занятия* (контактная работа)	44	44
В том числе:	-	-
Лекции	16	16
Практические занятия (ПЗ)	28	28
Самостоятельная работа* (всего)	118	118
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	54	54
Общая трудоемкость	часы	216
	зачетные единицы	6

* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом¹.

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания (ПК-10)

для обучающихся по индивидуальному учебному плану – учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания
 Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании
 Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб

Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания
 Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства
 Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-10)

Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг

Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей

Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков

Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях

Тема 2.5. Специальные формы обслуживания

Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин									
Товароведение продовольственных товаров			1.3	1.4				2.2		
Бизнес-планирование предприятий пищевой промышленности	1.1	1.2			1.5	1.6	2.1		2.3	2.4

5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практич занятия	СРС	Всего
1	Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания	Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания	2*	2	8	12
		Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.			10	10
		Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	2*	4	10	16
		Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.			4	14
		Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.	2*	2	10	14
		Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.	2*	2	10	14
2	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	2*	2	10	12
		Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей	2*		10	14
		Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.	2*	4	10	16
		Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.	2*	4	10	16

	Тема 2.5.Специальные формы обслуживания	2*	2	10	14
	Тема 2.6.Организация обслуживания иностранных туристов.	2*	2	10	14
Контроль					36
Общий объем часов		16	28	118	216

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов , в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1	Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания	Лекция-визуализация с применением ИКТ; дискуссия
2	Раздел2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Лекция-визуализация с применением ИКТ; дискуссия

6. Перечень практических занятий

Тестирование, подготовка и устные выступления с докладами на практических занятиях, участие в обсуждении конкретных ситуаций по соответствующим темам в ходе учебных занятий, выполнение заданий в форме самостоятельной работы.

№ п/п	№ раздела дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания					
1.	Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания	Ознакомление с нормативными документами (законами, постановлениями, правовыми актами РФ, санитарными правилами и нормами, профессиональными стандартами) действующими в сфере общественного питания	14	Устный опрос, доклад	ПК-10
2.	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Изучение ассортимента столового белья, посуды, столовых приборов, различных аксессуаров, стандартов обслуживания в ресторане	14	Устный опрос, доклад	ПК-10
Всего:			28		

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов
1	Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.	59
2	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.	59

Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания

Цель: изучение современного состояния и развития отрасли общественного питания в России и за рубежом; направлений государственного регулирования общественного питания и контроля в сфере потребительского рынка; получение умений и навыков оценки экономической эффективности коммерческой деятельности предприятий питания и социально-ориентированных предприятий питания.

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Цель: ознакомление с видами, формами и источниками снабжения, принципами организации складского, тарного хозяйств и экспедиционно-диспетчерских служб; основными направлениями развития материально-технической базы предприятия питания; рассмотрение средств и методов оперативно-производственного планирования и регулирования; мероприятий по организации контроля качества кулинарной продукции; мероприятия по рационализации трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда.

Вопросы для самоподготовки :

1. Как составляются технологические карты?
2. В чем отличительные особенности технико-технологических карт?
3. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.
4. Концепция ресторана и её структура .
5. Основные стратегии ценообразования в ресторане .
6. Какие услуги выполняют предприятия общественного питания.
7. Назовите основные виды, методы и формы обслуживания в общественном питании, дайте их характеристику.
8. Назначение и характеристика сервизной.
9. Как составляется акт на бой, лом, порчу столовой посуды и приборов.
10. Дайте характеристику моечной столовой посуды, требования к мойке посуды.
11. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним.
12. Перечислите ассортимент керамической посуды.
13. Перечислите ассортимент стеклянной посуды.
14. Дайте характеристику рюмок, бокалов, фужеров, их назначение.
15. Дайте характеристику металлической посуды.
16. Перечислите виды торговых помещений..
17. Какие требования предъявляются к торговым залам?
18. Назначение и виды буфетов в ресторанах, их характеристика.
19. Дайте примерную характеристику деревянной и пластмассовой посуды.
20. Виды столового белья, их характеристика.
21. Принципы составления меню и какие факторы учитываются при составлении меню.
22. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню и преЙскуранте порционных блюд?
23. Перечислите виды меню, особенности.
24. Какие приборы относят к основным, их назначение и характеристика?
25. Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов, их значение, характеристика.
26. Дайте примерную характеристику деревянной и пластмассовой посуды.
27. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним.

28. Перечислите ассортимент керамической посуды.
29. Перечислите ассортимент стеклянной посуды.
30. Дайте характеристику рюмок, бокалов, фужеров, их назначение.
31. Дайте характеристику металлической посуды.
32. Какие приборы относят к основным, их назначение и характеристика?
33. Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов, их значение, характеристика.
34. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
35. Порядок расположения вин и вино-водочных изделий в прејскуранте.
36. Требования к оформлению меню и прејскурантов.
37. Требования, предъявляемые к подготовке торгового зала к обслуживанию.
38. Основные правила накрытия столов скатертями.
39. Основные виды и правила сервировки столов.
40. Варианты складывания салфеток.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

1. Требования, предъявляемые к подготовке персонала к обслуживанию.
2. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре.
3. Перечислите последовательность подачи блюд.
4. Какое оборудование и инвентарь необходимы для приготовления коктейлей?
5. Перечислите названия безалкогольных коктейлей и дайте их характеристику.
6. Дайте характеристику основных правил этикета за столом.
7. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах.
8. Как происходит уборка столов и замена использованной посуды, замена скатертей?
9. Перечислите виды банкетов?.
10. Какой порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
11. Виды дипломатических приемов.
12. Дайте характеристику банкета-фуршета, банкета-коктейля и правилах проведения.
13. Какие виды иностранного туризма существуют?
14. Перечислите классы туристических документов и дайте их характеристику.
15. Как организуется питание иностранных туристов.
16. Что необходимо учитывать при составлении меню для иностранных туристов?
17. Дайте характеристику различных видов национальных кухонь различных стран.
18. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются в столовых при промышленных предприятиях?
19. Какие прогрессивные формы обслуживания применяются в столовых общеобразовательных учреждениях и специальных учебных заведениях?
20. Дайте определение научной организации труда.
21. Перечислите задачи НОТ.
22. Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
23. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
24. Какие основные задачи стоят перед предприятием для повышения его конкурентоспособности?
25. Какие элементы включает в себя «система качества»?
26. Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
27. Что такое сертификация продукции и услуг?
28. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для проведения обязательной сертификации в общественном питании?

29. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании?
30. Назовите основные направления научно-технического прогресса и дайте их характеристику.
31. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
32. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
33. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
34. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
35. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
36. Дайте характеристику фабрики – заготовочной, комбината полуфабрикатов, фабрики-кухни и комбината питания.
37. Дайте характеристику бара, кафе, закусочной как типа предприятия общественного питания.
38. Дайте характеристику магазина кулинарии.
39. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
40. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий?
41. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
42. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
43. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
44. Основные принципы товародвижения.
45. Какие формы и способы снабжения применяются в общественном питании?
46. Какие товарные запасы рекомендуется иметь в предприятиях общественного питания?
47. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
48. Как рассчитывается площадь складских помещений?
49. Перечислите оборудование складских помещений.
50. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений.
51. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
52. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ УСТНЫХ ДОКЛАДОВ

1. Индустриализация в организации производства на предприятиях общественного питания.
2. Современные тенденции при сервировке стола.
3. Особенности обслуживания иностранных гостей.
4. Конкурентоспособность предприятий общественного питания.
5. Анализ рекламных средств предприятий общественного питания.
6. Особенности составления производственной программы для заготовочного предприятия питания.
7. Оптимизация при составлении производственной программы.
2. Новые форматы предприятий общественного питания.
3. Современные формы организации производства на фабрике-кухне.
4. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.
5. Организация работы мясного цеха и цеха по обработке птицы и субпродуктов.
6. Организация производственных и трудовых процессов изготовления полуфабрикатов из рыбы.

7. Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов.
8. Организация холодного цеха ресторана высшего класса.
9. Организация производства кондитерских изделий в цехе заданной проектной мощности.
10. Организация производства горячего цеха столовой при промышленном предприятии.
11. Информационное и правовое обеспечение производства в доготовочных цехах.
12. Современные технологии организации школьного питания.
13. Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
16. Организация корпоративного питания.
17. Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
18. Оценка эффективности обслуживания потребителей

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Освоение обучающимся учебной дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;

внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;

запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;

постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;

узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к практическому занятию.

При подготовке и работе во время проведения практических занятий следует обратить внимание на следующие моменты: процесс предварительной подготовки, работа во время занятия, обработка полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе в аудитории.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

Подготовка к экзамену.

К экзамену необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, не приносят хорошие результаты.

При подготовке к экзамену обратите внимание на практические задания на основе теоретического материала.

При подготовке к ответу на вопросы экзамена по теоретической части учебной дисциплины выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо овладеть по дисциплине.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

а) основная литература

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ Васюкова А., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2017. – 416 с. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>.

б) Дополнительная литература

1. Организация производства на промышленных предприятиях: Учебное пособие/Переверзев М. П., Логвинов С. И., Логвинов С. С. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 331 с.: 60x90 1/16. – (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=516278>.

в) программное обеспечение

1. WIN HOME 10 Russian OLP NL Academic Edition Legalization
2. MSOffice 2010

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»"
2. ООО "ЗНАНИУМ"
3. ООО ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для изучения учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» используется:

учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя; классная доска; проектор переносной; ноутбук; экран переносной; учебно-наглядные пособия;

учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: рабочие места обучающихся; предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов; барный инвентарь: шейкер; дозаторы, мензурки, ареометр, гейзер, сита, слайсер, штопоры, нарзанники, открывалки, щипцы, набор барменский; барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кружки, кувшины, графины, декантер; барная стойка; кофемашина; телевизор; DVD-приставка; витрина открытая с посудой.

10. Образовательные технологии:

При реализации учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества. Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;

- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Лекция-визуализация – передача информации посредством графического представления в образной форме (слайды, видео-слайды, плакаты и т.д.). Роль преподавателя в лекции-визуализации – комментатор. Подготовка данной лекции преподавателем состоит в том, чтобы изменить, переконструировать учебную информацию по теме лекционного занятия в визуальную форму для представления через технические средства обучения (ноутбук, акустические системы, экран, мультимедийный проектор) или вручную (схемы, рисунки, чертежи и т.п.). Лекцию-визуализацию рекомендуется проводить по темам, ключевым для данного предмета, раздела. При подготовке наглядных материалов следует соблюдать требования и правила, предъявляемые к представлению информации.

- дискуссия (от лат. *discussion* — рассмотрение, исследование) — это публичное обсуждение или свободный вербальный обмен знаниями, суждениями, идеями или мнениями по поводу какого-либо спорного вопроса, проблемы. Ее существенными чертами являются сочетание взаимодополняющего диалога и обсуждения-спора, столкновение различных точек зрения, позиций. По сравнению с распространенной в обучении лекционно-семинарской формой обучения дискуссия имеет ряд преимуществ:

1. Дискуссия обеспечивает активное, глубокое, личностное усвоение знаний. Хотя лекция является более экономичным способом передачи знаний, дискуссия может иметь гораздо более долгосрочный эффект. Активное, заинтересованное, эмоциональное обсуждение ведет к осмысленному усвоению новых знаний, может заставить человека задуматься, изменить или пересмотреть свои установки.

2. Во время дискуссии осуществляется активное взаимодействие обучающихся.

3. Обратная связь с обучающимися. Дискуссия обеспечивает видение того, насколько хорошо группа понимает обсуждаемые вопросы, и не требует применения более формальных методов оценки. Дискуссионный метод помогает решать следующие задачи: обучение участников анализу реальных ситуаций, а также формирование навыков – отделения важного от второстепенного и формулирования проблемы; моделирование особо сложных ситуаций, когда даже самый способный студент не в состоянии единолично охватить все аспекты проблемы; формирование способности критически оценивать и защищать свои убеждения.

Групповые дискуссии - метод группового обсуждения, позволяющий выявить весь спектр мнений членов группы, возможные пути достижения цели и найти общее групповое решение юридической коллизии.

11. Оценочные средства (ОС):

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий контроль (тест, устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

доклады в устной форме – один доклад 10 баллов;

посещаемость практических занятий – по 5 баллов;

активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

одно задание в тесте – до 1 рейтингового балла.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее:

по дисциплине, завершающейся экзаменом - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом.

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

если по результатам изучения дисциплины сдается экзамен

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средств текущего контроля

ПРИМЕРЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?
 - А. Холодный цех
 - В. Кулинарный цех
 - С. Горячий цех
 - Д. Все ответы верны
 - Е. Кондитерский цех
2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?
 - А. Бар
 - В. Кафе
 - С. Ресторан
 - Д. Закусочная
 - Е. Ларек
3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?
 - А. Организация питания
 - В. Кулинарные цеха
 - С. Складское помещение
 - Д. Все ответы верны
 - Е. Коридорные помещения
4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
 - А. Руководитель ПОП
 - В. Директор ПОП
 - С. Работники
 - Д. Все ответы верны
 - Е. Налоговая
5. Режим хранения товаров это ?
 - А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
 - В. Срок реализации продуктов
 - С. Отпуск продуктов
 - Д. Влажность продукта
 - Е. Питательные вещества
6. Где не рекомендуется хранить продукты?
 - А. В коридорах на разгрузочных площадках
 - В. Складских помещениях
 - С. В складе
 - Д. В холодильнике
 - Е. В Цехах
7. Меню это?
 - А. Соответствующий документ
 - В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
 - С. Накладная
 - Д. Сертификат
 - Е. Товарный чек
8. Что такое рабочее место работника ?
 - А. Это часть производственный площадки , где работник выполняет определенные операции
 - В. Производственные помещения
 - С. Организация питания без участия работника
 - Д. Санаторий

- Е. Все ответы верны
9. Какими могут быть рабочие места?
- А. Специализированные и универсальные
- В. Модулированные
- С. Стационарные
- Д. Универсальные
- Е. Критические
10. Где организуют овощные цеха?
- А. На ПОП большой и средней мощности
- В. На ПОП малой мощности
- С. На больших организациях
- Д. В Кафе
- Е. В ресторанах

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена).

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-10	способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	<p>Знать: перечень организационных и распорядительных документов для создания новых предпринимательских структур</p> <p>Уметь: составлять организационные и распорядительные документы для создания новых предпринимательских структур</p> <p>Владеть: навыками использования организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур</p>	Этап формирования умений и навыков

11.3. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-10	<p>Раздел 1: Организация производства продукции общественного питания</p> <p>Раздел 2: Организация обслуживания на</p>	доклад, тестирование, экзамен	<p>1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок – 9-10 баллов;</p> <p>2) обучающийся твердо знает программный</p>

	<p>предприятиях общественного питания</p>		<p>материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения -7-8 баллов; 3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала - 5-6 баллов; 4) обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки -0-4 балла.</p> <p>От 0 до 10 баллов</p>
--	---	--	--

Примерный перечень вопросов и заданий к экзамену

1. Типизация и классификация предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания?
2. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб?
3. Дайте характеристику организации обслуживания пассажиров различных видов транспорта?
4. Перечислите основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Рациональные формы организации производства. Концентрация, специализация и кооперирование, их преимущества и особенности проявления в отрасли?
5. Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы его изучения. Рационализация режимов труда и отдыха производственных работников, их аттестация?
6. Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе? Особенности питания иностранных туристов?
7. Задачи организации снабжения предприятий общественного питания. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного обеспечения? Договорные связи с поставщиками и способы доставки продовольственного сырья на предприятие питания?
8. Организация работы холодного цеха предприятия общественного питания? Требования к организации производственного процесса в холодном цеху. Основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в холодном цеху?
9. Назначение меню и основные требования к его оформлению. Порядок расположения блюд, закусок и напитков в меню. Виды меню
10. Сущность, содержание и основные принципы организации производства. Виды и типы производства. Цеховая и без цеховая структура производства. Понятия: цех, участок, технологическая линия, рабочее место
11. Организация работы кондитерского цеха. Требования к организации производственного процесса в кондитерском цеху. Основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в кондитерском цеху
12. Организация социального питания. Как организуется питание на производственных предприятиях. Организация питания студентов ВУЗов и колледжей. Организация питания школьников. Режим питания, ассортимент продукции и формы обслуживания потребителей?
13. Сущность, задачи и основные этапы оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства

14. Организация работы мясо-рыбного цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в мясо-рыбном цеху
15. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных работающих коллективов
16. Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. Бракераж. Экспедиция
17. Организация работы горячего цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в горячем цеху
18. Планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания на территории города
19. Сущность и задачи оперативного планирования на заготовочных предприятиях питания
20. Организация работы вспомогательных цехов и раздаточной. Инвентарь, приборы, оборудование
21. Состав помещений торговой группы, их размещение и оснащение. Интерьеры залов
22. Сущность, задачи и основные направления организации труда на предприятиях общественного питания. Рациональное разделение и кооперация труда. Организация рабочих мест и их обслуживание. Мероприятия по улучшению условий труда производственных работников?
23. Организация работы овощного цеха. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в овощном цеху
24. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителями
25. Правила подачи отдельных видов блюд посетителям ресторанов, кафе и баров
26. Организация работы птицежьего цеха. Требования к организации производственного процесса и основные технологические линии. Организация рабочего места. Инвентарь, приборы, оборудование, посуда, используемые в птицежьегом цеху
27. Организация обслуживания участников конференций, фестивалей, спортивных мероприятий, съездов

12. 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.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения