МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕЕ

Бутенко Александр Федорович
Подписано цифровой подписью: Бутенко Александр Федорович
Дата: 2024.04.18 10:17:42 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____**А.Ф. Бутенко**

«18 » апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины Б1.О.25 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Факультет «Инженерно-технологический»

Кафедра «Технологии и средства механизации АПК»

Форма обучения очная, заочная

Квалификация выпускника – бакалавр

Зерноград – 2024

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. Приказ № 1041.

2. Учебный план по профилю подготовки «Технология продуктов общественного питания» (год начала подготовки 2024) одобренный Ученым советом Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

Протокол № 7 от «29» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Б1.О.25 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» одобрена на заседании кафедры «Технологии и средства механизации АПК».

Протокол № 10 от «21» марта 2024 г.

Заведующий кафедрой
к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» рекомендована к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» инженерно-технологического факультета.

Протокол № 4 от «28» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии
к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Разработчик:
к.т.н., доцент И.В. Назаров

Содержание

1. Вводная часть…… 4
1.1. Цели освоения учебной дисциплины……..... 4
1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ……..... 4
1.3 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций…….. 5
2. Основная часть……..... 7
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы……... 7
2.2. Содержание учебной дисциплины ……..... 9
2.2.1. Разделы (модули) учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля…….. 11
2.2.2. Лабораторный практикум……..... 13
2.2.3. Практические занятия ……..... 15
2.3. Самостоятельная работа студента……..... 17
3. Образовательные технологии……..... 18
4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины ……..…….…. 19
4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств……..… 19
4.2. Примерные темы курсовых работ ……...…… 21
4.3. Примерные темы рефератов ……..……... 21
4.4. Тесты текущего контроля……..… 21
4.4.1. Ключи к тестам……..... 21
4.5. Тесты промежуточного контроля…… 22
4.5.1. Ключи к тестам……..... 22
4.6. Примерные задания промежуточного контроля ……. 22
4.7. Вопросы к экзамену……..……..…… 25
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины… 28
5.1. Основная литература……..…… 28
5.2. Дополнительная литература……..… 22
5.3. Базы данных, информационно-справочные, поисковые системы и другие Интернет-ресурсы ..……. 30
5.4. Требования к программному обеспечению учебного процесса……... 31
5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся ……..…… 32
6. Материально-техническое обеспечение дисциплины……..... 33
7. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины.... 35
Приложение 1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации……..……
Приложение 2 Лист переутверждения рабочей программы дисциплины…..……

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1 Цели освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области современных и прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

– формирование теоретических знаний и практических навыков по организации производства на предприятиях общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного освоения дисциплин: «Экономика и управление предприятием», «Выпускная квалификационная работа».

1.3 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций

Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ОПК- 3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 Способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Знать: методику расчёта и подбора технологического оборудования для производственных цехов предприятий общественного питания. Уметь: подбирать технологическое оборудование и осуществлять его компоновку в производственных цехах предприятий общественного питания в соответствии с выполняемыми в них технологическими процессами. Владеть: навыками подбора и компоновки технологического оборудования для осуществления технологических процессов на предприятиях общественного питания.
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1 Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания	Знать: нормативную документацию и требования предъявляемые к организации производства на предприятиях общественного питания. Уметь: применять нормативную и технологическую документацию для организации производства на предприятиях общественного питания. Владеть: навыками применения нормативной и технологической документации для организации производства на предприятиях общественного питания продуктов питания.
		ОПК-4.2 Способен предложить подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспе-	Знать: основные способы реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости

		чения безопасности продукции пита-ния	производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов. Уметь: организовывать новые технологические процессы на производстве, позволяющие более рационально использовать различные виды ресурсов. Владеть: навыками эффективного использования техники, материальных и трудовых ресурсов.

2. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

Вид работы		Всего часов	Семестр № 7
1		2	3
Аудиторные занятия (всего)		**80**	**80**
В том числе:			
Лекции (Л)		**32**	**32**
Практические занятия (ПЗ)		**16**	**16**
Семинары (С)		**–**	**–**
Лабораторные работы		**32**	**32**
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)		**37**	**37**
В том числе:			
Курсовой проект/работа (если предусмотрены)		**--**	**--**
Расчетная/Расчетно-графическая работа (если предусмотрены)		**–**	**–**
Реферат (если предусмотрены)		**–**	**–**
Эссе (если предусмотрены)		**–**	**–**
Самоподготовка: *(проработка конспектов лекций, материала учебных пособий и учебников, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, текущему контролю и т.д.)*		**37**	**37**
СРС в период промежуточной аттестации *(подготовка к экзамену)*		**27**	**27**
Вид промежуточной аттестации: Зачет (З) Зачет с оценкой (ЗО) Экзамен (Э)		**Э**	**Э**
ИТОГО: **Общая трудоемкость**	часов	**144**	**144**
	зач. единиц	**4**	**4**

Заочная форма обучения

Вид работы		Всего часов	Семестр	
			№ 9	№ 10
1		2	3	4
Аудиторные занятия (всего)		**16**	**4**	**12**
В том числе:				
Лекции (Л)		**8**	**4**	**4**
Практические занятия (ПЗ)		**4**	**–**	**4**
Семинары (С)		**–**	**–**	**–**
Лабораторные работы		**4**	**–**	**4**
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)		**119**	**32**	**87**
В том числе:				
Курсовой проект/работа (если предусмотрены)		**--**	**--**	**–**
Расчетная/Расчетно-графическая работа (если предусмотрены)		**–**	**–**	**–**
Реферат (если предусмотрены)		**–**	**–**	**–**
Эссе (если предусмотрены)		**–**	**–**	**–**
Самоподготовка: *(проработка конспектов лекций, материала учебных пособий и учебников, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, текущему контролю и т.д.)*		**119**	**32**	**87**
СРС в период промежуточной аттестации *(подготовка к экзамену)*		**9**	**–**	**9**
Вид промежуточной аттестации: Зачет (З) Зачет с оценкой (ЗО) Экзамен (Э)		**Э**	**–**	**Э**
ИТОГО: **Общая трудоемкость**	часов	**144**	**36**	**108**
	зач. единиц	**4**	**1**	**3**

2.2. Содержание учебной дисциплины (модуля)

Содержание разделов учебной дисциплины (модуля)

№ семестра	Наименование раздела (модуля) учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3	4
7 (9)	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	Тема 1.1. Классификация и типизация предприятий общественного питания. Тема 1.2. Организационная структура управления предприятием общественного питания. Тема 1.3. Научно-технический прогресс в общественном питании	ОПК-4.1; ОПК-4.2
7 (9, 10)	**Модуль 2** – Организация производства на предприятиях общественного питания.	Тема 2.1 Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. Тарное хозяйство – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Организация экспедиционно-диспетчерских служб. Тема 2.2. Организация снабжения предприятий общественного питания. Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Взаимоотношения рестораторов и поставщиков. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания. Тема 2.3. Организация материально-технической базы предприятия. Задачи, назначение и основные направления развития материально-технической базы предприятия общественного питания. Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта. Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями. Обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства. Организация эксплуатации зданий и сооружений. Метрологический и санитарный контроль на предприятиях отрасли. Тема 2.4. Организация производства. Сущность и содержание организации производ-	ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2

		ства. Виды производства. Сущность, задачи и этапы оперативного планирования. Организация работы производственных цехов предприятий питания. Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.	
7 (10)	**Модуль 3** – Организация труда на предприятиях общественного питания.	Тема 3.1 Основы научной организации труда. Основные задачи научной организации труда. Основные направления научной организации труда. Тема 3.2. Нормирование труда в общественном питании. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.	ОПК-4.1, ОПК-4.2

2.2.1. Разделы учебной дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы контроля

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (*по неделям семестра)*
		Л	ЛР	ПЗ	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
7	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	6	8	4	12	30	УО-1
	Модуль 2 – Организация производства на предприятиях общественного питания.	20	20	8	17	65	УО-1
	Модуль 3 – Организация труда на предприятиях общественного питания.	6	4	4	8	22	УО-1
	Промежуточная аттестация	–	–	–	–	27	УО-4
ИТОГО:		32	32	16	37	144	

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (*по неделям семестра)*
		Л	**ЛР**	**ПЗ**	**СРС**	**всего**	
1	2	3	4	5	6	7	8
9	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	4	–	–	32	36	
Итого за 9 семестр		**4**	–	–	**32**	**36**	
10	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	–	–	1	14	15	УО-1
	Модуль 2 – Организация производства на предприятиях общественного питания.	2	2	1	48	53	УО-1
	Модуль 3 – Организация труда на предприятиях общественного питания.	2	2	2	25	31	УО-1
	Промежуточная аттестация: экзамен	–	–	–	**–**	**9**	УО-4
Итого за 10 семестр		**4**	**4**	**4**	**87**	**108**	
ИТОГО:		**8**	**4**	**4**	**119**	**144**	

2.2.2. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
7	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	Л.Р.№ 1. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.	4
		Л.Р.№ 2. Внутриведомственный и производственный контроль за качеством выпускаемой продукции.	4
7	**Модуль 2** – Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	Л.Р.№ 3. Организация хранения пищевых продуктов и сырья на предприятиях общепита.	2
		Л.Р.№ 4. Организация работы холодного цеха.	4
		Л.Р.№ 5. Организация работы горячего цеха в общественном питании. Стандартизация оборудования и инвентаря.	4
		Л.Р.№ 6. Организация работы кондитерского цеха в сети общепита.	4
		Л.Р.№ 7. Организация питания рабочих и учащихся в столовых при промышленных предприятиях и учебных заведениях.	4
		Л.Р.№ 8. Организация работы заготовочных цехов предприятий общественного питания.	2
7	**Модуль 3** – Организация труда на предприятиях общественного питания	Л.Р.№ 9. Методы изучения затрат рабочего времени.	4
ИТОГО:			**32**

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
9	**Модуль 1** – Основы организации и управления предприятиями общественного питания.		
10	**Модуль 2** – Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	Л.Р.№ 1. Организация хранения пищевых продуктов и сырья на предприятиях общепита.	1
		Л.Р.№ 2. Организация работы холодного и горячего цехов в общественном питании. Стандартизация оборудования и инвентаря.	1
10	**Модуль 3** – Организация труда на предприятиях общественного питания	Л.Р.№ 3. Методы изучения затрат рабочего времени.	2
ИТОГО:			4

2.2.3. Практические занятия

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Всего часов
7	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	ПЗ № 1. Ознакомление с ГОСТами, ОСТами, правилам, СТП, СанПиН, действующими в сфере общественного питания.	2
		ПЗ № 2. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему.	2
7	**Модуль 2** – Организация производства на предприятиях общественного питания.	ПЗ № 3. Организация материально-технического снабжения.	1
		ПЗ № 4. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	1
		ПЗ № 5. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	2
		ПЗ № 6. Разработка производственной программы горячего цеха.	2
		ПЗ № 7. Разработка производственной программы холодного цеха.	2
7	**Модуль 3** – Организация труда на предприятиях общественного питания.	ПЗ.№ 8. Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест.	2
		ПЗ № 9. Виды норм выработки, порядок их разработок.	2
ИТОГО:			**16**

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Всего часов
10	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	ПЗ № 1. Ознакомление с ГОСТами, ОСТами, правилам, СТП, СанПиН, действующими в сфере общественного питания.	2
10	**Модуль 2** – Организация производства на предприятиях общественного питания.	ПЗ № 2. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	1
		ПЗ № 3 Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	1
10	**Модуль 3** – Организация труда на предприятиях общественного питания.	Л.Р.№ 4. Основные требования к созданию оптимальных условий труда..	1
		ПЗ № 5. Основные требования к организации рабочих мест.	1
ИТОГО:			4

2.3. Самостоятельная работа студента

Виды СРС:

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
7	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	Подготовка к защите лабораторных и практических работ. Проработка конспекта лекций, работа с литературными источниками.	12
	Модуль 2 – Организация производства на предприятиях общественного питания	Подготовка к защите лабораторных и практических работ. Проработка конспекта лекций, работа с литературными источниками.	17
	Модуль 3 – Организация труда на предприятиях общественного питания	Подготовка к защите лабораторных работ. Проработка конспекта лекций, работа с литературными источниками.	8
ИТОГО часов в семестре:			37

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
9	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	Проработка конспекта лекций, изучение материала по учебникам и учебным пособиям	32
Итого за 9 семестр			32
10	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	Проработка конспекта лекций, изучение материала по учебникам и учебным пособиям	14
	Модуль 2 – Организация производства на предприятиях общественного питания	Проработка конспекта лекций, изучение материала по учебникам и учебным пособиям	48
	Модуль 3 – Организация труда на предприятиях общественного питания	Проработка конспекта лекций, изучение материала по учебникам и учебным пособиям	25
Итого за 10 семестр			87
ИТОГО:			119

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Очная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1	2	3	4
7	**Лекции** 1 – 11	Проблемное изложение, дискуссия, визуализация, мультимедийные лекции.	Групповое
	Лабораторные работы: 3 –8	Решение производственных задач	Групповое
	Практические занятия: 4, 5, 9	Самостоятельное выполнение заданий	Групповое
	Практическое занятие: 6	Деловая игра	Групповое

Занятия в интерактивной форме в объеме:
– лекции 18 – часов.

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1	2	3	4
9, 10	**Лекции** 1 – 2	Проблемное изложение, дискуссия, визуализация, мультимедийные лекции.	Групповое
10	**Лекции** 1 – 2	Проблемное изложение, дискуссия, визуализация, мультимедийные лекции.	Групповое
	Лабораторные работы: 1 – 2	Решение производственных задач	Групповое
	Практические занятия: 1 – 5	Самостоятельное выполнение заданий	Групповое

Занятия в интерактивной форме в объеме:
– лекции 6 – часов.

В исключительных случаях применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (ЭО и ДОТ), включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Реализация программы дисциплины с использованием ЭО и ДОТ осуществляется по усмотрению ведущего преподавателя с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов ЭО и ДОТ в Институте, путем синхронного и асинхронного взаимодействия, к которым могут относиться:

- электронная информационно-образовательная среда Института;
- групповая голосовая конференция в мессенджерах (Яндекс. Мессенджер, VK Teams);
- групповой чат в мессенджерах Яндекс. Мессенджер, социальной сети ВКонтакте;
- онлайн видеоконференция в Яндекс. Телемост;
- видеозаписи лекций педагогических работников Института, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс. Диск).

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

Очная форма обучения

№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт*)	Коды индикаторов достижения компетенций	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства		
				Форма	Количество вопросов и заданий	Количество независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
7	ТАт-1	ОПК-4.1; ОПК-4.2	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	УО-1	–	–
	ТАт-2	ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2	**Модуль 2** – Организация производства на предприятиях общественного питания	УО-1	–	–
	ТАт-3	ОПК-3.2	**Модуль 3** – Организация труда на предприятиях общественного питания	УО-1	–	–
	ПрАт		Экзамен	УО-4	3	15

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт*)	Коды индикаторов достижения компетенций	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства		
				Форма	Количество вопросов и заданий	Количество независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
9, 10	ТАт-1	ОПК-4.1; ОПК-4.2	**Модуль 1** – Основы организации предприятий общественного питания.	УО-1	–	–
	ТАт-2	ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2	**Модуль 2** – Организация производства на предприятиях общественного питания	УО-1	–	–
	ТАт-3	ОПК-3.2	**Модуль 3** – Организация труда на предприятиях общественного питания	УО-1	–	–
	ПрАт		Экзамен	УО-4	3	15

*ТАт – текущая аттестация, ПрАт – промежуточная аттестация

4.2. Примерные темы курсовых проектов (работ)

(не предусмотрены)

4.3 Примерные темы рефератов

(не предусмотрены)

4.4. Тесты текущего контроля

(*не предусмотрены*)

4.4.1. Ключи к тестам

(*не приводятся*)

4.5. Тесты промежуточного контроля

(*не предусмотрены*)

4.5.1. Ключи к тестам

(*не приводятся*)

4.6. Примерные задания промежуточного контроля

Вопросы к теоретическому рейтингу № 1.

1. Каково значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
2. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
3. Какие основные задачи стоят перед предприятием для повышения его конкурентоспособности?
4. Что такое сертификация продукции и услуг?
5. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для проведения обязательной сертификации в общественном питании.
6. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
7. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
8. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
9. По каким признакам и какие предприятия общественного питания делятся на классы? Назовите признаки классов?
10. Что означает рациональное размещении сети предприятий общественного питания? Какие факторы необходимо при размещении предприятий?
11. За счет чего происходит инвестирование в общественном питании?
12. Назовите функции, которые выполняют заготовочные и доготовочные предприятия?
13. Дайте определение кредита?
14. Дайте определение лизинга?
15. Дайте определение франчайзинга?
16. Назовите основные категории работников, составляющие аппарат управления?
17. Назовите основные категории работников, составляющие аппарат управления?

Вопросы к теоретическому рейтингу № 2.

1. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
2. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
3. Какие основные разделы имеет договор поставки?
4. Кто занимается организацией снабжения в предприятиях общественного питания?
5. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
6. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему?
7. Как организуется приемка продовольственных товаров?
8. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
9. Основные принципы товароведении?
10. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании?
11. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?
12. В чем заключается сущность оперативного планирования?
13. В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
14. В чем сущность оперативного планирования в предприятиях с полным производственным циклом?
15. В чем назначение плана-меню?
16. Виды меню и их характеристика.
17. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?
18. Как ведется расчет сырья по плану-меню.
19. Перечислите нормативную документацию предприятий общественного питания.
20. Дайте определение услуги питания.
21. Дайте определение процесса обслуживания.
22. Какие виды услуг выполняют предприятия общественного питания?
23. Дайте определение методов и форм облуживания.
24. От чего зависят виды, методы и формы обслуживания на предприятиях?
25. Назовите основные виды обслуживания в общественном питании.
26. Дайте характеристику различных форм самообслуживания.
27. Перечислите виды торговых помещений.
28. Какие требования предъявляются к интерьеру залов?
29. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним.
30. Какие приборы относят к основным, их назначение и характеристика.
31. Виды столового белья, их характеристика.
32. Что такое меню, и какие факторы учитываются при составлении меню?
33. От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях общественного питания?
34. Перечислите виды меню.
35. Дайте характеристику меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
36. Дайте характеристику меню дневного рациона питания.
37. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
38. Требования к оформлению меню и прейскурантов.
39. Кто подписывает и утверждает меню и прейскуранты?

Вопросы к теоретическому рейтингу № 3.

1. Дайте определение научной организации труда.
2. Что означает разделение труда внутри отрасли общественного питания?
3. Что означает кооперация труда в общественном питании?
4. Какие существуют виды производственных бригад?
5. Где создаются специализированные бригады в общественном питании?

6. Что такое аттестация рабочих мест и ее цель?
7. Опишите схему проведения аттестации рабочих мест.
8. Какие факторы влияют на улучшение условий труда?
9. Какие виды графиков выхода на работу применяются в предприятиях общественного питания?
10. Дайте характеристики линейного графика выхода на работу.
11. Дайте характеристику ленточного (ступенчатого) графика выхода на работу.
12. Дайте характеристику графика выхода на работу - суммированного учета рабочего времени.
13. В чем сущность и задачи нормированного труда на предприятиях общественного питания?
14. Что такое норма труда и в чем она выражается?
15. Что такое норма времени?
16. Что такое норма выработки?
17. Что такое норма обслуживания и норма численности?
18. Какие применяются методы нормирования?
19. Как классифицируется рабочее время?
20. Какие виды затрат рабочего времени нормируются?
21. Какие существуют методы изучения затрат рабочего времени?
22. Что такое баланс рабочего времени?
23. Что такое хронометраж, и с какой целью он проводится?
24. Как подразделяются нормы выработки?
25. Как рассчитывается коэффициент трудоемкости?
26. Как перевести количество блюд в условные блюда?
27. Как рассчитывается техническая норма выработки?

Как определяется численность работников производства на предприятиях общественного питания?

4.7 Вопросы к экзамену

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Основные принципы организации предприятий общественного питания.	ОПК-4.2
2	Организация работы столовой при промышленном предприятии.	ОПК-4.2
3	Организация работы школьной базовой столовой.	ОПК-4.2
4	Классификационные признаки предприятий общественного питания.	ОПК-4.2
5	Основные правила работы заготовочных предприятий.	ОПК-4.2
6	Организация работы общедоступной столовой.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
7	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов (доготовочного).	ОПК-3.3; ОПК-4.2
8	Организация работы кулинарного цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
9	Какая нормативная и технологическая документация используется на предприятиях общественного питания .	ОПК-4.1; ОПК-4.2
10	Организация работы кондитерского цеха.	ОПК-3.3;

		ОПК-4.2
11	Организация работы горячего цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
12	Организация работы холодного цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
13	Договор на поставку. Основные положения договора. Базис – поставки, их виды. Централизованные и децентрализованные поставки.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
14	Современное оборудование, используемое на предприятиях общественного питания. Его эффективность.	ОПК-3.3
15	Оперативное планирование производства (меню, план-меню, наряд-заказ, плановое меню,).	ОПК-4.1; ОПК-4.2
16	Меню: назначение, принципы составления, виды.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
17	Классификация и характеристика баров.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
18	Виды и характеристика нормативной и технологической документации.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
19	Производственные помещения в предприятиях общественного питания: состав, предъявляемые требования.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
20	Особенности организации производства диетических блюд.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
21	Методы изучения затрат рабочего времени и их характеристика.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
22	Особенности организации кафе детского.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
23	Классификация и характеристика кафе.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
24	Особенности функционирования предприятий быстрого обслуживания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
25	Организация вспомогательного производства.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
26	Основные элементы мерчендайзинга в предприятиях общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
27	Основные принципы организации питания учащихся средне-специальных и высших учебных заведений.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
28	Организация работы специализированного овощного цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
29	Требования, предъявляемые к производственному персоналу.	ОПК-4.2
30	Организация раздаточной в разных типах предприятий общественного питания.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
31	Производство кулинарной продукции промышленными способами.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
32	Структура и принципы размещения предприятий общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
33	Виды услуг, оказываемых предприятиями общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
34	Пропускная способность предприятия общественного питания: понятие, факторы, ее формирующие.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
35	Классификация видов раздач в предприятиях общественного питания.	ОПК-3.3; ОПК-4.2

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

№ п\п	№ семестра	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов (модулей)	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	7	Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р., под ред. А.Т. Васюковой	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496172.	- Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с.	1–3	+	+
2	7	Главчева С.И., Коваленко Е.И.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=229006.	- Новосибирск: НГТУ, 2011. - 404 с.	1–3	+	+
3	7	Сологубова Г.С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата. 3-е изд., испр. и доп. – Электрон. дан. – Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-427592#page/1.	– М.: Издательство Юрайт, 2019. – 332 с.	1–3	+	+

5.2. Дополнительная литература

№ п\п	№ семестра	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов (модулей)	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	7	Главчева С.И., Коваленко.Е.И.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=228959.	– Новосибирск : НГТУ, 2010. – 407 с.	1–3	+	+
2	7	Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие. – 2-е изд. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=229007.	– Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с..	1–3	+	+
3	7	Артемова Е.Н., Власова К.В.	Бортовое питание [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/89937/#1.	– Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 188 с.	1–3	+	+

5.3. Базы данных, информационно-справочные, поисковые системы и другие Интернет-ресурсы

Интернет ресурсы

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – https://biblioclub.ru/
2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система.– https://e.lanbook.com/
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – http://elibrary.ru
4. Центральная библиотека образовательных ресурсов Минобрнауки РФ. www.edulib.ru.
5. Электронная информационная образовательная среда института https://ачии.рф/

Информационные справочные системы и базы данных

1. Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – http://www.mcx.ru.
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – http://window.edu.ru.
3. Электронный каталог центральной научной сельскохозяйственной библиотеки (ГНУ ЦНСХБ Россельхозакадемии) – http://www.cnshb.ru.
4. Агропортал, сельское хозяйство в России и за рубежом. – http://www.agro.ru.
5. База данных «ProQuest Agricultural and Environmental Science Collection» – http://www.gpntb.ru.
6. «Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система» – https://biblioclub.ru/.
7. «Издательство Лань. Электронно-библиотечная система» – https://www.e.lanbook.com/.
8 GostRF.com. ГОСТы, нормативы. (Информационно-справочная система). URL: http://gostrf.com/.
9. Бесплатные онлайн курсы https://minobrnauki.gov.ru/ru/activity/other/info_koronavirus/free_online_courses/.
10. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»: http://cyberleninka.ru.
11. Электронная библиотечная система «Знаниум»: https://znanium.com/.
12. Информационный портал Pitportal – Общепит России: https://pitportal.ru/.

Информационные технологии

Электронная информационная образовательная среда института обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы. Предусмотрена возможность взаимодействия студентов и преподавателей посредством технологий по пересылке и получению электронных сообщений.

5.4. Требования к программному обеспечению учебного процесса

LibreOffice;
Аскон Компас 14

5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п\п	№ семестра	Вид самостоятельной работы	Авторы	Наименование	Год и место издания
1	2	3	4	5	6
1	7	Подготовка к защите лабораторных и практических работ. Проработка конспекта лекций, работа с литературными источниками	Панова Л.А.	Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных билетах и ответах: Учебное пособие.	– М.: ДеЛи принт, 2009. – 288 с.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1-102 Аудитория для семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория технологического оборудования в животноводстве. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19.	Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 18.
1-104 Аудитория для лекционных семинарских, практических занятий и консультаций. Лаборатория: методы исследования свойств и безопасности сырья и готовой продукции. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19	Переносной комплект мультимедийного оборудования: проектор мультимедийный, экран на треноге (или настенный), Ноутбук. Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 30.
2-168 Аудитория для лекционных, семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория технологии и организации производства продукции питания. Технического оснащения и оборудования предприятий питания и торговых организаций 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Монитор ЭЛТ Philips – 1 шт.; AMD Athlon 2600+, 768MB, 160Gb HDD; Проектор Optoma. Экран для проектора. Котел пищеварочный, гидравлический шприц. Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 40
2-166 Лаборатория технологического оснащения торговых организаций и охраны труда. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 14
2-252 Читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	15 рабочих мест для самостоятельной работы , объединенные в локальную сеть с выходом в сеть Internet. Системный блок Core i3 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 5 шт. Системный блок Celeron J3060 1,6 Ггц, 4 Gb, 128 Gb SSD - 10 шт. монитор Phillips 2205 – 5 шт, монитор Samsung SyncMaster 923m - 10шт принтер Epson LX-1170. Посадочных мест 114.
2-170б Электронный читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Системный блок С2,8Ггц, 512 МБ, 80 GB HDD – 9 шт. Монитор Samsung 920NW – 10 шт. Коммутатор Dlink – 1 шт. Сканер EPSON – 1 шт. Посадочных мест 10 для самостоятельной работы, объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet.

Для проведения лабораторно-практических работ будет осуществляться экскурсия-визуализация в Комбинат студенческого питания Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донского ГАУ для ознакомления с технологическими процессами.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Пример указаний по видам учебных занятий приведен в виде таблицы 7.1

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практическое занятие	Методические указания по выполнению практических работ.
Лабораторная работа	Методические указания по выполнению лабораторных работ (можно указать название пособия и где находится) и др.
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену (зачету) необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.