

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.27 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»**

Направленность (профиль) – **«Технология продукции и организация
ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **3 (4)**

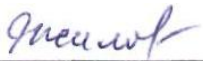
Семестр **6 (8)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик-2025

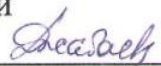
Рабочая программа дисциплины Б1.О.27 «Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель:

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева


Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент  Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова
«22» мая 2025 г.

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания.

Задачами дисциплины являются:

- изучение организации производственной и торговой деятельности предприятий индустрии питания;
- ознакомление с инновационной деятельностью предприятий индустрии питания;
- изучение современных методов и форм обслуживания различных контингентов потребителей;
- изучение концептуальных основ организации трудовых процессов на предприятиях индустрии питания.

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	Знать: методику планирования необходимых ресурсов, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости Уметь: определять круг задач в планировании потребности предприятия питания в ресурсах, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК - 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК - 4} – Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного	Знать: основные технологические процессы производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания Уметь: осуществлять основные технологические процессы производства продукции и правила оказания услуг общественного питания Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания Знать: нормативно-техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания Уметь: разрабатывать производственные регламенты, инструкции по процессам основного производства предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания Владеть: навыками разработки регламентов, стандартов и другой

		<p>питания</p> <p>ИД-3_{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.</p>	<p>нормативной документации предприятия общественного питания</p> <p>Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p>
ОПК - 5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	<p>Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции общественного питания</p> <p>Владеть: методиками внедрения систем управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания в целях соблюдения требований технических регламентов к пищевой продукции</p>
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	<p>ИД-1_{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ИД-3_{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>Знать: стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>Владеть: навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг предприятия общественного питания</p> <p>Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p> <p>Владеть: навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных</p>

			технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ИД-1_{ПК-3} Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания</p> <p>ИД-2_{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания</p>	<p>Знать: методы оценки эффективности работы предприятия питания Уметь: проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать мероприятия по её повышению Владеть: методикой создания системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания</p> <p>Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания</p>
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	<p>Знать: Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность общественного питания Уметь: оценивать выполнение требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания Владеть: навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	6	8
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	2,25/81	0,83/30
лекции	32(6)*	8(2)*
практические занятия	32(6)*	12(4)*
групповые консультации	3	3
курсовая работа	2	2
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	3,75/135	5,17/186
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	98	172
выполнение курсовой работы	10	10
Подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоемкость з.е./час	6/216	6/216

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1	Основы организации предприятий общественного питания	2	2	6
2	Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	1		4
3	Основы организации снабжения предприятий общественного питания	1		6
4	Организация складского, тарного и транспортного хозяйств.	2		8
5	Сущность и содержание организации производства. Оперативно-производственное планирование	2	4	8
6	Организация работы цехов предприятий общественного питания	8(2)*	8	8
7	Научная организация и нормирование труда	1	4	6
8	Управление персоналом предприятий общественного питания	1		8
9	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	2		6
10	Состав помещений для потребителей.	4(2)*	8(2)*	8

	Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей			
11	Организация обслуживания в ресторанах	2*	4*	10
12	Правила подачи отдельных блюд и напитков потребителям	2		8
13	Прогрессивные технологии обслуживания.	2		6
14	Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания	2	2	6
Итого по дисциплине		32(6)*	32(6)*	98

4.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1	Основы организации предприятий общественного питания	-	1	12
2	Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	0,5	-	10
3	Основы организации снабжения предприятий общественного питания	0,5	-	12
4	Организация складского, тарного и транспортного хозяйств.	-	1	12
5	Сущность и содержание организации производства. Оперативно-производственное планирование	-	1	12
6	Организация работы цехов предприятий общественного питания	2(2)*	2	14
7	Научная организация и нормирование труда	-	1	12
8	Управление персоналом предприятий общественного питания	1	-	12
9	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	1	-	10
10	Состав помещений для потребителей. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей	-	2	12
11	Организация обслуживания в ресторанах	1	4*	16
12	Правила подачи отдельных блюд и напитков потребителям	0,5	-	14
13	Прогрессивные технологии обслуживания.	0,5	-	10
14	Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания	1	-	14
Итого по дисциплине		8(2)*	12 (4)*	172

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Основы организации предприятий общественного питания	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: Основы организации предприятий общественного питания Концепция развития предприятий общественного питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация и типизация предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.	2	-
2	Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании. Основы организации снабжения предприятий общественного питания	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании. Основы организации снабжения предприятий общественного питания. Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Направления НТП. Рациональные формы организации производства в общественном питании. Региональные особенности и проблемы планирования рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания. Задачи снабжения предприятий питания сырьем, товарами, материально-техническими средствами. в условиях рынка. Источники снабжения и поставщики продуктов. Организация договорных отношений с поставщиками. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.	2	1
3.	Организация складского, тарного и транспортного хозяйств.	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: Организация складского, тарного и транспортного хозяйств. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Типовые примеры товарных потерь, порядок их оформления, списания и учета. Классификация и виды тары. Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Организация транспортного хозяйства	2	-
4.	Сущность и содержание организации производства.	ЛЕКЦИЯ №4 Тема: Сущность и содержание организации производства. Оперативно-производственное планирование. Сущность и содержание организации производства.	2	-

	Оперативно-производственное планирование.	<p>Характеристика производственного процесса. Структура производства предприятия общественного питания.</p> <p>Оперативное планирование работы с полным циклом производства. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Нормативная документация предприятий общественного питания.</p>		
5.	Организация работы цехов предприятий общественного питания	<p>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: Организация производства полуфабрикатов из овощей, картофеля и мяса на заготовочных предприятиях.</p> <p>Состав, назначение, планировка и организационно - технологическая связь помещений заготовочного предприятия для организации производственного процесса в условиях индустриальной технологии.</p> <p>Организация производства полуфабрикатов из овощей и картофеля на заготовочных предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов. Участки и линии в овощном цехе. Оснащение оборудованием. Организация рабочих мест. Организация производства в овощном цехе предприятия, работающего по полному технологическому циклу.</p> <p>Организация производства мясных полуфабрикатов на заготовочных предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов. Участки и линии в мясном цехе. Организация рабочих мест. Оснащение оборудованием. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №6 Тема: Организация производства полуфабрикатов из птицы и рыбы на заготовочных предприятиях. Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов и цеха по обработке зелени.</p> <p>Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов на заготовочных предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов. Технологические линии в цехе по выработке полуфабрикатов из птицы и субпродуктов. Оснащение оборудованием. Организация рабочих мест. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.</p> <p>Организация производства полуфабрикатов из рыбы на заготовочных предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов. Технологические линии и участки в цехе. Оснащение оборудованием. Организация рабочих мест. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.</p> <p>Организация работы мясо-рыбного цеха на предприятии общественного питания с полным циклом производства.</p>	2	0,5(0,5)*
			2	0,5(0,5)*

		<p>Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов. Назначение цеха. Участки и линии. Оснащение оборудованием. Организация рабочих мест.</p> <p>Организация работы цеха по обработке зелени. Назначение цеха. Перечень технологических операций. Оборудование цеха.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №7 Тема: Организация работы горячего, холодного и кулинарного цехов.</p> <p>Организация работы горячего цеха Отделения и участки в горячем цехе. Оборудование и инвентарь. Организация рабочих мест.</p> <p>Организация работы холодного цеха. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, работникам. Технологические участки в цехе. Оборудование и инвентарь.</p> <p>Организация работы кулинарного цеха. Ассортимент продукции. Отделения, участки и линии в кулинарном цехе.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №8 Тема: Организация работы кондитерских и мучных цехов. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Раздаточные.</p> <p>Организация работы кондитерских цехов. Назначение цеха. Общая схема технологического процесса. Отделения кондитерского цеха. Назначение помещений. Линии и участки в цехах, технологическое оборудование. Инвентарь. Режим работы цеха. Организация труда. Организация рабочих мест. Условия и сроки хранения готовой продукции кондитерского цеха.</p> <p>Организация работы мучного цеха. Ассортимент продукции. Отделения, участки, линии в цехе. Оснащение оборудованием.</p> <p>Организация работы вспомогательных производственных помещений: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки. Назначение. Оборудование. Организация рабочих мест.</p> <p>Организация реализации блюд, кулинарной продукции через раздаточные. Организация рабочих мест на линиях раздач.</p>	2(2)*	0,5 (0,5)*
6.	Научная организация и нормирование труда. Управление персоналом предприятий общественного питания	<p>ЛЕКЦИЯ № 9 Тема: Научная организация и нормирование труда. Управление персоналом предприятий общественного питания.</p> <p>Экономические задачи НОТ. Основные направления НОТ. Сущность и методы нормирования труда. Графики выхода на работу. Сущность нормирования труда. Методы нормирования труда. Затраты рабочего времени. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени.</p>	2	1

		Сущность трудовых ресурсов предприятий общественного питания. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров предприятий питания. Сущность стимулирования персонала.		
7.	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг	ЛЕКЦИЯ №10 Тема: Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	2	1
8.	Состав помещений для потребителей, их оснащение. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей	ЛЕКЦИЯ №11 Тема: Состав помещений для потребителей, их оснащение. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Интерьеры залов. Характеристика подсобных помещений торговой группы. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем. ЛЕКЦИЯ №12 Тема: Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей. Технологический процесс обслуживания потребителей и его составляющие элементы. Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформление.	2(2)* 2	- -
9.	Организация обслуживания в ресторанах	ЛЕКЦИЯ №13 Тема: Организация обслуживания в ресторанах Основные элементы обслуживания: встреча и размещение гостей, прием и оформление заказа, общие правила и последовательность подачи блюд и напитков, правила работы с подносом, подача буфетной продукции, расчет с потребителями. Способы подачи блюд.	2(2)*	1
10	Правила подачи отдельных блюд и напитков потребителям.	ЛЕКЦИЯ №14 Тема: Правила подачи отдельных блюд и напитков потребителям. Подача холодных блюд и закусок. подача горячих закусок. подача супов. подача горячих блюд. подача сладких блюд и фруктов. подача горячих и холодных напитков. Рекомендации напитков к закускам и блюдам	2	0,5

11	Прогрессивные технологии обслуживания.	ЛЕКЦИЯ №15 Тема: Прогрессивные технологии обслуживания. Шведский стол, тематические буфеты, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, презентация, кофе-брейк, happy hour (счастливый час), русский стол, Linner (линер), Dinner (динер).	2	0,5
12	Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.	ЛЕКЦИЯ №16 Тема: Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания. Организация обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий и учреждений. Реализация скомплектованных завтраков, обедов, ужинов. Организация диетического питания. Организация работы магазина кулинарии, отдела заказов. Организация питания рассредоточенного контингента работающих. Организация питания по месту учебы. Особенности организации питания в общеобразовательных школах и ПТУ. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений. Обслуживание социально незащищенных групп населения.	2	1
Итого по дисциплине			32(6)*	8(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.4. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Основы организации предприятий общественного питания.	Практическое занятие №1 Проработка теоретического материала. Защита работы (ответы на вопросы и тесты).	2	2
3.	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы		-	
5	Сущность и содержание организации производства. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства	Оперативное планирование и оперативный учет на производстве Практическое занятие №2 Составление плана-меню. Расчет сырья. Составление калькуляционных карточек. Практическое занятие №3 Составление документации по оперативному учету на	4 2 2	1 0,5 0,5

		производстве.		
6	Организация работы цехов предприятий общественного питания	<p>-Разработка производственной программы специализированного мясного цеха</p> <p>Практическое занятие №4 Расчет плана выпуска полуфабрикатов из говядины специализированного мясного цеха.</p> <p>Практическое занятие №5 Расчет плана выпуска полуфабрикатов из баранины и свинины специализированного мясного цеха.</p> <p>-Разработка производственной программы специализированного рыбного цеха.</p> <p>Практическое занятие №6 Определение отходов при холодной обработке и выход тушек рыбы специализированного рыбного цеха.</p> <p>Практическое занятие №7 Расчет плана выпуска полуфабрикатов из рыбы специализированного рыбного цеха.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>-</p>
7	Научная организация труда персонала предприятий	<p>Разработка графиков выхода на работу</p> <p>Практическое занятие №8 Изучение теоретических основ выбора и составления графиков выхода на работу. Составление графика выхода на работу по варианту.</p> <p>Практическое занятие №9 Составление графика выхода на работу производственных работников в системе координат. Оформление и защита работы.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>0.5</p> <p>0.5</p>
10.	Состав помещений для потребителей. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей	<p>-Изучение видов столового белья, столовой посуды, приборов</p> <p>Практическое занятие №10 Изучение видов столовой посуды</p> <p>Практическое занятие №11 Изучение видов столового белья и приборов</p> <p>- Освоение приемов складывания салфеток</p> <p>Практическое занятие №12 Освоение простых приемов</p>	<p>4 (2*)</p> <p>2*</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>0,5</p> <p>0,5</p> <p>1</p> <p>0,5</p>

		складывания салфеток Практическое занятие №13 Освоение сложных приемов складывания салфеток	2	0,5
11.	Организация обслуживания в ресторанах	- Виды сервировки стола Практическое занятие №14 Отработка видов предварительной сервировки стола Практическое занятие №15 Отработка видов исполнительной сервировки стола	4* 2* 2*	4* 2* 2*
14.	Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.	Практическое занятие №16 Проработка теоретического материала. Защита работы (ответы на вопросы и тесты).	2	-
	Итого:		32(6)*	12(4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивной форме

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно - методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования следующие методические указания:

1. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения, 2015.-100с. режим доступа: <http://biblioclub.ru>
2. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения, 2015.- 54с. режим доступа: <http://biblioclub.ru>
3. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения, 2016.- 105 с. режим доступа: <http://biblioclub.ru>

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 135(186) часов, из них 98(172) выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических занятий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Выделяемый на самостоятельное выполнение курсовой работы объем часов, (10 ч. по очной и заочной формам обучения), используется для самостоятельной работы обучающихся (выполнение и оформление курсовой работы). Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и её защитой автором.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч.- по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзаменам. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ № раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Учебно-методическое обеспечение*	Форма контроля
1	1.Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.	6 (12)	1,3,5,6,9,10,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2	1.Региональные особенности и проблемы планирования рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания. 2.Приемка продовольственных товаров. 3.Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.	10 (22)	1,3,4,5,6,9,10,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3	1.Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. 2.Типовые примеры товарных потерь, порядок их оформления, списания и учета. 3.Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	8(12)	1,4,6,9,10,12, 16	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

4	Нормативная документация предприятий общественного питания.	8(12)	1,3,5,6,9,10,16	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
5	1. Организация работы цеха обработки зелени 2. Организация работы кулинарного цеха 3. Организация работы вспомогательных помещений	8 (14)	1,3,5,6,9,10,11,12,13,14,16,18	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
6	1.Внедрение передовых приемов и методов труда. 2.Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха. 2.Укрепление дисциплины труда и развитие творческой инициативы работников.	14(24)	3,5,7,9,10,12,14,16	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
7	Правила оказания услуг	6 (10)	1,2,5,6,9,10,15	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
8.	1.Характеристика подсобных помещений торговой группы 2. Оснащение торговых помещений торговым оборудованием 3. Карты напитков	8(12)	1,2,5,6,9,10,15	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
9.	1.Правила работы с подносом 2. Подача буфетной продукции, 3.Расчет с потребителями.	10(16)	1,2,5,6,9,10,15	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
10.	1.Правила подачи сладких блюд и фруктов 2. Правила подачи горячих и холодных напитков	8(14)	1,2,5,6,9,10,15	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
11.	Мерчандайзинг	6(10)	1,2,5,6,9,10,15	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
12.	1.Особенности обслуживания учащихся профессиональных училищ 2. Обслуживания социально незащищенных групп населения.	6(14)	1,2,5,6,9,10,15	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
9.	Выполнение курсовой работы	10(10)		Защита курсовой

				работы
10.	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)		Сдача экзамена
Итого		135(186)		

*Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	1.Основы организации предприятий общественного питания	УК-2, ОПК-4	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	2.Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	УК-2, ОПК-4	
	3.Основы организации снабжения предприятий общественного питания	УК-2, ОПК-4, ПК-4	
	4.Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы	УК-2, ОПК-4, ОПК-5	
	5.Сущность и содержание организации производства. Оперативно-производственное планирование	УК-2, ОПК-4, ПК-3, ПК-4	
	6.Организация работы цехов предприятий общественного питания (2 часа)	УК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-4	
2.	6.Организация работы цехов предприятий общественного питания (6часов)	УК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-4	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	7.Научная организация и нормирование труда	УК-2, ПК-3, ПК-4	
	8.Управление персоналом предприятий общественного питания	УК-2, ОПК-4, ПК-3, ПК-4	
	9.Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	УК-2, ПК-2, ПК-4	
3.	10.Состав помещений для потребителей, их оснащение. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей	УК-2, ОПК-5, ПК-2, ПК-4	3-ий рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	11.Организация обслуживания в ресторанах.	УК-2, ОПК-5, ПК-2, ПК-4	
	12.Правила подачи отдельных блюд потребителям ресторанов	УК-2, ПК-2, ПК-4	
	13.Прогрессивные технологии обслуживания.	УК-2, ПК-2, ПК-4	

	14. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.	УК-2, ОПК-4, ПК-2, ПК-4	
--	---------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	--

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарному учебному графику.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули, из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащий оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критерием оценки индикатора достижения компетенций является уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоения знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов, близким к минимальному, в случаях несформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании

следующих компетенций:

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК - 5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

В процессе освоения образовательной программы компетенции **УК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и государственной итоговой аттестации.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
УК-2	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1.О.19 Микробиология	3
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания	6
	Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	8
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9
ОПК-4	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания Б2. О.02 (У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1. О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания ФТД.02 Эстетика оформления ресторанной продукции Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно- исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1. О.28 Индустриальные технологии продукции общественного	6

	питания Б1. О.35 Маркетинг Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая Б2. О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	
	Б1. О.30 Контроль качества продукции общественного питания	7
	Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно- исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-2	Б1. О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Б1.О.19 Микробиология	3
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	4
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-3	Б1. О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	4
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03. Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2. О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно- исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-4	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1. О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания	6

	предприятий индустрии питания Б1. О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания Б2. О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	
	Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно- исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов, то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр, составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

ИД-2 _{ук-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.	Знать: методику планирования необходимых ресурсов, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	Не знает методику планирования необходимых ресурсов, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	Частично знаком с методикой планирования необходимых ресурсов, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	Достаточно владеет знаниями о методике планирования необходимых ресурсов, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	В полной мере владеет методикой планирования необходимых ресурсов, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
	Уметь: определять круг задач в планировании потребности предприятия питания в ресурсах, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Не обладает умениями в рамках компетенции определять круг задач в планировании потребности предприятия питания в ресурсах, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Частично обладает умениями определять круг задач в планировании потребности предприятия питания в ресурсах, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Умеет хорошо определять круг задач в планировании потребности предприятия питания в ресурсах, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	В полной мере может определять круг задач в планировании потребности предприятия питания в ресурсах, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	Не владеет навыками планирования необходимых ресурсов для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	Не в полной мере владеет навыками планирования необходимых ресурсов для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	На достаточном уровне владеет навыками планирования необходимых ресурсов для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	Владеет на высоком уровне навыками планирования необходимых ресурсов для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ИД-1 _{опк - 4} – Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: основные технологические процессы производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания	Не знает основные технологические процессы производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания	Частично знаком с основными технологическими процессами производства продукции общественного питания и правилами оказания услуг общественного питания	Достаточно владеет знаниями о основных технологических процессах производства продукции общественного питания и правилах оказания услуг общественного питания	Отлично знает о основных технологических процессах производства продукции общественного питания и правилах оказания услуг общественного питания

	Уметь: осуществлять основные технологиче- ские процессы производства продукции общественного питания	Не умеет осуществлять основные технологические процессы производства продукции общественного питания	Частично умеет осуществлять основные технологические процессы производства продукции общественного питания	Хорошо умеет осуществлять основные технологиче- ские процессы производства продукции общественного питания	В полной мере может осуществлять основные технологиче- ские процессы производства продукции общественного питания
	Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Не владеет навыками и технологией применения отечественного и зарубежного опыта	Частично владеет навыками и технологией применения отечественного и зарубежного опыта	Хорошо владеет навыками и технологией применения отечественного и зарубежного опыта	Отлично владеет навыками и технологией применения отечественного и зарубежного опыта
ИД-2 _{опк-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Знать: нормативно- техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания	Не знает нормативно- техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания	Частично знает нормативно- техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне нормативно- техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания	На высоком уровне знает нормативно- техническую документацию на сырье, полуфабрика- ты и готовую продукцию общественного питания
	Уметь: разрабатывать производствен- ные регламенты, инструкции по процессам основного производства предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Не умеет разрабатывать производствен- ные регламенты, инструкции по процессам основного производства предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Не в полной мере умеет разрабатывать производственные регламенты, инструкции по процессам основного производства предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать производствен- ные регламенты, инструкции по процессам основного производства предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	На высоком уровне умеет разрабатывать производствен- ные регламенты, инструкции по процессам основного производства предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания
	Владеть: навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации предприятия	Не владеет навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации предприятия	Знаком с некоторыми навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации	Достаточно владеет навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации	На высоком уровне владеет навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации

	общественного питания	общественного питания	предприятия общественного питания	предприятия общественного питания	предприятия общественного питания
ИД-3 _{опк-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания	Не знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания	Частично знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания	Знает на достаточно высоком уровне Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания	На высоком уровне знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
	Уметь: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Не умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Не в полной мере умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	На высоком уровне умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	Не владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	Знаком с некоторыми стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	Достаточно владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	На высоком уровне владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах
ИД-1 _{опк-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Знать: методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	Не знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	Частично знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного	На высоком уровне знает теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания

<p>ИД-1_{пк-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>Уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции общественного питания</p>	<p>Не умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции общественного питания</p>	<p>Не в полной мере умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции общественного питания</p>	<p>питания</p> <p>На достаточно хорошем уровне умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции общественного питания</p>	<p>На высоком уровне умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции общественного питания</p>
	<p>Владеть: методиками внедрения систем управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания в целях соблюдения требований технических регламентов к пищевой продукции</p>	<p>Не владеет методиками внедрения систем управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания в целях соблюдения требований технических регламентов к пищевой продукции</p>	<p>Знаком с некоторыми методиками внедрения систем управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания в целях соблюдения требований технических регламентов к пищевой продукции</p>	<p>Достаточно владеет методиками внедрения систем управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания в целях соблюдения требований технических регламентов к пищевой продукции</p>	<p>На высоком уровне владеет методиками внедрения систем управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания в целях соблюдения требований технических регламентов к пищевой продукции</p>
	<p>Знать: стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания</p>	<p>Не знает стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания</p>	<p>Частично знает стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания</p>	<p>Знает на достаточно высоком уровне стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания</p>	<p>На высоком уровне знает стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания</p>
	<p>Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества</p>	<p>Не умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества</p>	<p>Не в полной мере умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением</p>	<p>На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и</p>	<p>На высоком уровне умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и</p>

[illegible]

<p>ИД-1_{пк-3} Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания</p>	<p>Знать: методы оценки эффективности работы предприятия питания</p> <p>Уметь: проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать мероприятия по её повышению</p> <p>Владеть: методикой создания системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания</p>	<p>Не знает методы оценки эффективности работы предприятия питания</p> <p>Не умеет проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать мероприятия по её повышению</p> <p>Не владеет методикой создания системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания</p>	<p>Частично знает методы оценки эффективности работы предприятия питания</p> <p>Не в полной мере умеет проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать мероприятия по её повышению</p> <p>Знаком с методикой создания системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания</p>	<p>Знает на достаточно высоком уровне методы оценки эффективности работы предприятия питания</p> <p>На достаточно хорошем уровне умеет проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать мероприятия по её повышению</p> <p>Достаточно владеет методикой создания системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания</p>	<p>На высоком уровне знает методы оценки эффективности работы предприятия питания</p> <p>На высоком уровне умеет проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать мероприятия по её повышению</p> <p>На высоком уровне владеет методикой создания системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания</p>
<p>ИД-2_{пк-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания</p>	<p>Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства</p> <p>Уметь: применять способы организации</p>	<p>Не знает современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства</p> <p>Не умеет применять способы организации</p>	<p>Частично знает современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства</p> <p>Не в полной мере умеет применять способы организации</p>	<p>Знает на достаточно высоком уровне современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства</p> <p>На достаточно хорошем уровне умеет применять</p>	<p>На высоком уровне знает современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства</p> <p>На высоком уровне умеет применять способы</p>

ИД-3 _{пк-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
	Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Не владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Знаком с некоторыми навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Достаточно владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	На высоком уровне владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
	Знать: Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность общественного питания	Не знает Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность общественного питания	Частично знает Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность общественного питания	Знает на достаточно хорошем уровне Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность общественного питания	На высоком уровне знает Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность общественного питания
	Уметь: оценивать выполнение требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Не умеет оценивать выполнение требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Не в полной мере умеет оценивать выполнение требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	На достаточно хорошем уровне умеет оценивать выполнение требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	На высоком уровне умеет оценивать выполнение требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания
	Владеть: навыками	Не владеет навыками	Знаком с навыками применения	Достаточно владеет	На высоком уровне владеет

	применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания некоторыми навыками	навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания
--	----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов, близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-2_{УК-2}, ИД-1_{ОПК-4}, ИД-2_{ОПК-4}, ИД-3_{ОПК-4}, ИД-1_{ОПК-5}, ИД-1_{ПК-2}, ИД-3_{ПК-2}, ИД-1_{ПК-3}, ИД-2_{ПК-3}, ИД-3_{ПК-4} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика курсовых работ

1. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов комплексных предприятий общественного питания.
2. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов кафе общедоступного на 50, 60, 70, 80, 100 мест.
3. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов детского кафе на 50, 60 мест.
4. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов кафе молодежного на 50, 60, 70, 80 мест.
5. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов кафе кондитерская на 50, 60, 70, 80 мест.
6. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов диетического кафе на 50, 60, 70 мест.
7. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов кафе рыбного на 50, 60, 80 мест.
8. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов кафе молочного на 50, 60, 70, 80, 100 мест.
9. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов кафе мороженое на 50, 60, 70, 80, 90, 100 мест.
10. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов столовой общедоступной на 100, 150, 170 мест.
11. Расчет группы помещений для приема продуктов столовой при промышленном предприятии.
12. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов столовой при учебном заведении (вузе, техникуме, школе).
13. Расчет группы помещений для приема продуктов ресторана на 90, 100, 110, 120, 130, 140 мест.
14. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов ресторана при гостинице.
15. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов ресторана придорожного, привокзального.
16. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов ресторана национальной кухни.
17. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов предприятий быстрого питания.
18. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов закусочной общего типа на 50, 60, 70, 80, 90 мест.
19. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов чайной на 50, 60, 70, 80 мест.
20. Расчет группы помещений для приема и хранения продуктов пирожковых, чебуречных, пельменных, блинных, пончиковых на 40, 50, 60, 70 мест.

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Какие принципы учитывают при размещении общедоступных предприятий общественного питания?
 - а) максимальное приближение ПОП к месту работы, учебы
 - б) максимальное удаление ПОП от мест отдыха, лечения или жительства
 - в) максимальное приближение ПОП к месту жительства, отдыха и лечения
2. Какова норма мест на 1000 учащихся в школьных столовых?
 - а) 250
 - б) 200

с) 150

3. По характеру производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания делятся на следующие группы предприятий

- а) заготовочные
- б) доготовочные
- с) раздаточные
- д) закусочные

4. Выбрать правильное определение

- а) заготовочные предприятия перерабатывают сырье и выпускают полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий
- б) заготовочные предприятия осуществляют все стадии переработки сырья для реализации ее населению в залах или отпуска на дом
- с) заготовочные предприятия выпускают блюда и кулинарные изделия из полуфабрикатов и реализуют их населению

5. Какие предприятия относятся к заготовочным предприятиям по выпуску полуфабрикатов?

- а) к этим предприятиям относятся фабрики-кухни, фабрики и столовые-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов
- б) к этим предприятиям относятся кафе, рестораны, комбинаты полуфабрикатов и специализированные цехи по выработке полуфабрикатов
- с) к этим предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые

.
. .
. .
. .

300. Вид обслуживания «Русский стол» организуется

- а) по принципу «репинского стола»
- б) по принципу стола-экспресса
- с) по принципу тематических буфетов

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям. 1-ой рейтинг контроль

1. Концепция развития предприятий общественного питания.
2. Особенности производственно-торгового процесса в предприятиях общественного питания.
3. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика.
4. Классификация предприятий питания в зависимости от вида услуг.
5. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
6. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
7. Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании.
8. Направления научно-технического прогресса в общественном питании.
9. Рациональные формы организации производства в общественном питании.
10. Задачи организации снабжения.
11. Источники, виды и формы снабжения.
12. Организация продовольственного снабжения. Договорные отношения с

- поставщиками.
13. Особенности организации материально-технического снабжения в общественном питании.
 14. Организация складского хозяйства, его назначение, состав, функции.
 15. Организация складских операций.
 16. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.
 17. Тарное хозяйство – назначение, роль и состав.
 18. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары.
 19. Организация экспедиционно-диспетчерской работы.
 20. Транспортные средства, порядок учета их работы.
 21. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
 22. Сущность и содержание организации производства.
 23. Принципы организации производства.
 24. Производственный цикл. Структура производственного цикла.
 25. Виды и типы производств. Структура производства.
 26. Сущность, задачи и этапы оперативного планирования работы производства.
 27. Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях.
 28. Особенности оперативного планирования работы производства на предприятиях с полным производственным циклом.
 29. Организация производства полуфабрикатов из овощей и картофеля на заготовочных предприятиях.
 30. Организация производства в овощном цехе предприятия, работающего по полному технологическому циклу.
 31. Организация производства мясных полуфабрикатов на заготовочных предприятиях.
 32. Организация производства мясных полуфабрикатов на предприятиях, работающих по полному технологическому циклу.

2-ой рейтинг контроль

1. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов на заготовочных предприятиях.
2. Производство полуфабрикатов из птицы и субпродуктов на предприятиях, работающих по полному технологическому циклу.
3. Организация производства полуфабрикатов из рыбы на заготовочных предприятиях.
4. Организация производства полуфабрикатов из рыбы на предприятиях, работающих по полному технологическому циклу.
5. Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов.
6. Организация работы цеха по обработке зелени.
7. Организация работы горячего цеха.
8. Организация работы холодного цеха.
9. Организация работы кулинарного цеха.
10. Организация работы кондитерских цехов.
11. Организация работы мучного цеха
12. Организация работы моечной кухонной посуды.
13. Организация работы хлеборезки.
14. Организация работы экспедиции.
15. Организация работы раздаточных.
16. Сущность и основные задачи научной организации труда.
17. Основные направления НОТ.
18. Новые формы организации труда.
19. Сущность, задачи, методы нормирования труда.

20. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения.
21. Виды и характеристика норм выработки единиц продукции, их назначение и порядок разработки.
22. Фотография и хронометраж рабочего времени, цель и порядок их проведения.
23. Режим труда и отдыха. Графики выхода на работу.
24. Рационализация режимов труда и отдыха.
25. Трудовые ресурсы предприятий, характеристика структуры и составляющих элементов.
26. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров.
27. Разработка и внедрение рациональных форм материального и морального стимулирования труда.
28. Укрепление дисциплины труда и развитие творческой инициативы работников.
29. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.

3 - ий рейтинг контроль

1. Состав помещений для потребителей, их назначение и оснащение.
2. Столовая посуда: характеристика, назначение.
3. Столовые приборы: характеристика, назначение.
4. Столовое белье: характеристика, назначение.
5. Технологический процесс обслуживания потребителей и его составляющие элементы.
6. Меню, прейскуранты, карты напитков.
7. Организация обслуживания в ресторанах.
8. Продвижение ресторанных услуг
10. Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с потребителями.
11. Продвижение ресторанных услуг.
12. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.
13. Прогрессивные технологии обслуживания.
- 1 4. Обслуживание на производственных предприятиях.
- 1 5. Организация питания студентов вузов и колледжей.
16. Организация обслуживания школьников.

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Концепция развития предприятий общественного питания.
2. Особенности производственно-торгового процесса в предприятиях общественного питания.
3. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
4. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
5. Продвижение ресторанных услуг.
6. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика.
7. Классификация предприятий питания в зависимости от вида услуг.
8. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.
9. Рациональные формы организации производства в общественном питании.
10. Задачи организации снабжения. Источники, виды и формы снабжения.
11. Организация продовольственного снабжения. Договорные отношения с поставщиками.
12.

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

формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415>

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — 2-е изд., стереотипное. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/487250>

3. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586>

4. Крылова, Л. В. Организация обслуживания на предприятиях питания : учебное пособие / Л. В. Крылова, В. В. Дыбок. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 194 с. — ISBN 978-5-00258-298-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/481832>

5. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/254456>

6. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 396 с. - ISBN 978-5-534-15237-1 Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://urait.ru/bcode/561624>,

Дополнительная литература:

7. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018 — Часть 2 -197 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170471>

8. Дейнека, А. В. Управление человеческими ресурсами [Электронный ресурс]: учебник / А. В. Дейнека, В. А. Беспалько. — Москва: Дашков и К°, 2018. — 389 с. Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496066>

9. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания: [Электронный ресурс] Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения, 2016.- 105 с.

10. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения, 2015.-100с.

11. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.

12.Игнатенко, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий в индустрии сервиса: учебное пособие / М. В. Игнатенко. — Мурманск : МАГУ, 2021. — 134 с. — ISBN 978-5-4222-0463-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/266042>

13.Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. [Электронный ресурс]. -RL: <https://biblioclub.ru>.

14. Куценко, Е. Ю. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания : учебное пособие / Е. Ю. Куценко, А. А. Калмыкова. — 2-е изд. — Москва : ФЛИНТА, 2024. — 68 с. — ISBN 978-5-9765-5630-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/436655>

15. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие /Т.В. Шленская, Г.В. Шабуров, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.

16.Товародвижение на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Щербакова, А. Т. , Алисова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-8353-2342-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135222>

17. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 9 е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 248 с. — ISBN 978-5-394-04308-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277316>

18. Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146839>

19. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами Auto CAD: учебник для бакалавров/ Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. - СПб: Троицкий мост, 2012.- 288 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Гарант**
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025 г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки к выполнению практических занятий студенту следует завести отдельную тетрадь. Студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям.

Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;

- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторения лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является выполнение курсовой работы. Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсовой работы. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень вопросов, список необходимой литературы. Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенций, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии

питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается защитой курсовой работы и экзаменом.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

- Антиплагиат.ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Проведение занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная аудитория 304 Учебная аудитория 309	Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный. Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2.	Проведение практических занятий; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная аудитория 306 Кабинет организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания	Учебная мебель: столы – 11, стулья – 21, серванты для посуды – 2 шт., доскамеловая. Основное оборудование: Стол: круглый – 1 шт., квадратный – 1 шт., овальный – 1 шт., шестигранный – 1 шт., прямоугольный – 2 шт. Скатерти, салфетки (бумажные, тканевые, под горячие блюда), униформа для официантов, ручки, полотенца. Столовые и десертные ложки, вилки, ножи. Барный инвентарь: диспенсер, дозаторы, мензурки, ареометр, гейзер, шейкер, стрейнер, сита, джиггер, штопоры, открывалки, щипцы

			<p>набор барменский, ложка для абсента, нож барменский для томатов, триммер, набор сомелье, крюшонный набор, турка.</p> <p>Столовая посуда: металлическая (икорница, порционные сковороды, пашотницы, соусники, кофейники, сливочники, молочники, ведро для льда, подносы, вазы-супницы, тренога, баранчик, блюда овальные, круглые, менажницы); фарфоровая (тарелки, чашки с блюдцами, пиалы, кисэ, салатники, лотки порционные, блюда овальные, круглые, супницы, соусники, чайники, приборы для специй, горшочки, вазы); пластмассовая.</p> <p>Барное стекло: бокалы (для вина, бренди, флуте, воды, «Маргарита», коктейлей, пивные); стаканы; рюмки; стопки; фужеры; кружки; кувшины; графины.</p> <p>Предметы сервировки стола: наборы для специй, мельницы для специй, сахарницы, салфетницы, кокильницы, кокотницы, креманки, сковороды, икорницы, чайники, кофейницы, молочники, щипцы, ведра для шампанского, вазы, этажерки для фруктов, тортовницы, фондю, подносы, папки для счетов и меню, кольца для салфеток, соусницы, мельницы, блюда, аксессуары для подачи вина.</p> <p>Кухонный инвентарь: наплитная посуда, профессиональные кухонные ножи, доски разделочные, кондитерские принадлежности, горшки для запекания, крышки для горячего, кастрюли, сотейники, дуршлага, противни, миски, венчики, шумовка, половники.</p> <p>Украшения для коктейлей: мешалки, шпажки, зонтики, вилочки, шампурчики, зубочистки, трубочки, светящиеся украшения, соломка, свечи.</p> <p>Электрооборудование: блендеры, миксеры.</p>
3.	Самостоятельная работа	<p>Учебная аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование:</p> <p>компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.</p> <p>Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.</p> <p>Принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>

