Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины
модуля «Предметно-деятельностный (по отраслям)»

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(заочная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-4 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

Перечень планируемых результатов обучения

Целью изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Задачами освоения дисциплины являются:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение первичных практических навыков по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-9. Способен к реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения. ПК-9.1. Знает технологии приготовления блюд	ОР-1 технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2 технологии приготовления блюд и напитков из сырья	ОР-3 реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4 реализовать технологии	ОР-5 навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6

и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.2. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.3. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения	животного и растительного происхождения	приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения	навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения
ПК-11.____Способен применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.1. Знает правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой	ОР-7 правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-8 методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОР-9 применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-10 определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	ОР-11 навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-12 навыками определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания

деятельности и методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.2. Умеет применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.3. Владеет навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания			
ПК-12. Способен анализировать	ОР-13 основные методы	ОР-14 анализировать	ОР-15 навыками оценки

возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ПК-12.1. Знает основные методы оценки возможностей организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ПК-12.2. Умеет анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ПК-12.3. Владеет навыками оценки возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	оценки возможностей организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей	возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей	возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
4	2	72	2	-	6	58	зачет
Итого:	2	72	2	-	6	58	зачет

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятель-ная работа
2 семестр				
Тема 1.Общественное питание в современных условиях.	1		2	19
Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.	1		2	20
Тема 3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	1		2	20
Тема 4 Оперативное планирование производства и технологическая документация..	1		2	20
Тема 5. Организация производства.	-		2	20
Тема 6. Основы организации труда.	-		2	20
ИТОГО 2 семестр:	24		12	119

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (2 семестр)

Тема 1. Общественное питание в современных условиях.

Основные направления развития общественного питания.

Направления научно-технического прогресса в общественном питании.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2.Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.

Особенности производственно-торговой деятельности ПОП. Классификация предприятий общественного питания.

Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

Источники снабжения и поставщики ПОП. Организация снабжения. Формы и службы доставки продуктов.

Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение ПОП.

Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.

Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 4. Оперативное планирование производства и технологическая документация.

Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания.

Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 5. Организация производства .

Производственная структура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Организация работы овощного цеха.

Организация работы мясного цеха. Организация работы птицегольевого цеха. Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха.

Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки

зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.

Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки.

Организация работы раздач. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация брокеража.

Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 6. Основы организации труда.

Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.

Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени.

Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждение. Определение численности работников на предприятии общественного питания.

Интерактивная форма :групповое обсуждение.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных

источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:
- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

Темы рефератов (2 семестр)

1. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения.
2. Назначение кондитерского цеха.
3. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.
4. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.
5. Оснащение рабочих мест для разделки теста.
6. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места.
7. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха
8. .Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов.
9. Схема цеха приготовления супов и соусов.
10. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов.
11. Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов и соусов.
12. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов и соусов.
13. Правила организации рабочего места для приготовления простых холодных напитков.
14. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении простых холодных напитков.
15. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.
16. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.
17. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
18. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.

5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

2. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя	Образовательные

п/п	формирования компетенции	результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-3. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения ОР-5. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения. ОР-7. Знает правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности предприятий общественного питания ОР-8. Знает методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ОР-9. Умеет применять правовые нормы для решения профессионально- педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно- правовой деятельности предприятий общественного питания ОР-10. Умеет определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного
	Оценочные средства для промежуточной аттестации **зачет** ОС-6 Экзамен в форме устного собеседования по вопросам	

		питания ОР-11. Владеет навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности предприятий общественного питания ОР-12. Владеет навыками определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ОР-13. Знает основные методы оценки возможностей организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ОР-14. Умеет анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ОР-15. Владеет навыками оценки возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.5 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-6 Экзамен в форме устного собеседования по вопросам

Примерные вопросы к экзамену

1. Основные направления развития общественного питания.
2. Направления научно-технического прогресса в общественном питании.
3. Особенности производственно-торговой деятельности ПОП.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Характеристика типов предприятий общественного питания.
6. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
7. Источники снабжения и поставщики ПОП.
8. Организация снабжения. Формы и службы доставки продуктов.
9. Приемка продовольственных товаров.
10. Материально-техническое снабжение ПОП.
11. Организация работы складских помещений и требования к ним.
12. Хранение и отпуск продуктов.
13. Организация тарного хозяйства.
14. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
15. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
16. Виды меню.
17. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.
18. Оперативный контроль за работой производства.
19. Нормативная документация предприятий общественного питания.
20. Производственная структура и ее характеристики.
21. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.
22. Организация рабочих мест.
23. Организация работы овощного цеха.
24. Организация работы мясного цеха.
25. Организация работы птицегольевого цеха.
26. Организация работы рыбного цеха.
27. Особенности работы мясо-рыбного цеха.
28. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.

29. Организация работы цеха обработки зелени.

30. Организация работы горячего цеха.

31. Организация работы холодного цеха.

32. Организация работы кулинарного цеха.

33. Организация работы цеха мучных изделий.

34. Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП.

35. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

36. Организация работы экспедиции.

37. Организация работы моечной кухонной посуды.

38. Организация работы хлеборезки.

39. Организация работы раздач.

40. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация брокеража.

41. Содержание и значение рациональной организации труда.

42. Основные задачи рациональной организации труда.

43. Основные направления рациональной организации труда.

44. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.

45. Сущность и задачи нормирования труда.

46. Методы нормирования труда.

47. Классификация затрат рабочего времени.

48. Методы изучения затрат рабочего времени.

49. Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждение.

50. Определение численности работников на предприятии общественного питания.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение лабораторных занятий	Работа на лабораторных занятиях	Контроль ное меро-приятие	Экзамен
2 семестр	Разбалловка по видам работ	2 х 6=12 баллов	3 х 6=18 баллов	6 х 40=240 баллов	66 баллов	64 балла
	Суммарный макс. балл	12 баллов max	30 баллов max	270 балла max	336 баллов max	400 баллов max

3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 2 семестра

Оценка	Баллы (4 ЗЕ)
«отлично»	371-400
«хорошо»	311-370
«удовлетворительно»	251-310
«неудовлетворительно»	250 и менее

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к лабораторным занятиям.

При подготовке к лабораторнымзанятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале лабораторного занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических заданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий (2 семестр)

***Лабораторная работа №1*. Торговые помещения**

План:

1. Оборудование залов.
2. Современные требования к мебели.
3. Нормы оснащения залов мебелью.

***Лабораторная работа №2*. Оформление различных видов меню.**

План:

1. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню.
2. Правила оформления различных видов меню

***Лабораторная работа №3*. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена.**

План:

1. Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда.
2. Обеда по меню заказных блюд, ужина.
3. Сервировка и оформление композициями из цветов, аксессуарами.
4. Основные виды и формы складывания салфеток.
5. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.

***Лабораторная работа №4*. Составление и заключение договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству**

План:

1.Источники снабжения и поставщики ПОП. Организация снабжения.
2.Формы и службы доставки продуктов.
3.Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение ПОП.
4.Организация работы складских помещений и требования к ним.
5.Хранение и отпуск продуктов.
6.Организация тарного хозяйства.

***Лабораторная работа №5*. Разработка структуры и осуществление оперативного планирование работы производства.**

План:

1. Проведение необходимых технологических расчетов (составление плана меню, составление технологических карт, технико-технологических карт, стандартов организаций (СТО).

***Лабораторная работа №6*. Основы организации труда.**

План:

1. Рациональная и эффективная организация технологического процесса производства и реализация готовой продукции, трудового персонала.
2. Проведение необходимых технологических расчетов (расчет нормы: обслуживания, численности, управляемости; методы нормирования труда; метод расчета затрат

рабочего времени; разработка норм выработки; определение численности работников на ПОП).

3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=358232

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с. - ISBN 978-5-7782-1766-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/546647 (дата обращения: 16.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1.Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=387355]

2.- Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=358469]

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://biblioclub.ru/
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.edu.ru
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.openet.ru/
-Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://pedagogic.ru/