

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебной работе

Э.Ю. Майкова

« _____ » _____ 202_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)»
**«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания

Тип задач профессиональной деятельности – технологический

Форма обучения – очная и заочная

Химико-технологический факультет
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Рабочая программа дисциплины соответствует ОХОП подготовки бакалавров в части требований к результатам обучения по дисциплине и учебному плану.

Разработчик программы:
доцент кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БХС
« ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Согласовано:
Начальник учебно-методического
отдела УМУ

Д.А.Барчуков

Начальник отдела
комплектования
зональной научной библиотеки

О.Ф. Жмыхова

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства пищевых продуктов, а также обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- приобретение знаний об основах организации обслуживания на предприятиях общественного питания; рациональных формах организации производства пищевых продуктов; основной нормативно-технической документации в области организации пищевых производств; основах оперативно-производственного планирования и регулирования производства;
- овладение способностью организовывать полный технологический процесс на производстве;
- формирование навыков организации снабжения предприятий общественного питания; организации деятельности предприятий общественного питания с учетом современных тенденций и мирового опыта; разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших технологий производства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной дисциплине Блока 1 ОП ВО. Для изучения курса требуются знания, полученные студентами при изучении дисциплин: «Гигиена пищи», «Пищевая химия», «Микробиология продуктов питания», «Валеология и здоровое питание», «Кухни народов мира», «Национальные кухни народов России», «Технология продукции общественного питания», «Методы контроля качества пищевой продукции».

Знания, полученные в данном курсе необходимы для последующего изучения таких дисциплин учебного процесса, как «Сертификация продукции и услуг общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Управление качеством предприятий общественного питания». Приобретенные знания в рамках данной дисциплины необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

3.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:

ИУК-1.2. *Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.*

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

31.1. Методы критического анализа информации.

Уметь:

У1.1. Обобщать полученную информацию.

Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:

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.

Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:

ИУК-2.2. *Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.*

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

32.1. Сущность, содержание и рациональные формы организации производства пищевых продуктов.

Уметь:

У2.1. Применять правовые нормы для решения конкретных задач практической деятельности.

Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:

ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:

ИОПК-5.7. *Демонстрирует и использует знания в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.*

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

33.1. Основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Уметь:

У3.1. Организовывать полный технологический процесс на производстве.

3.2. Технологии, обеспечивающие формирование компетенций

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; выполнение курсовой работы; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

4. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	5	180
Аудиторные занятия (всего)		75
В том числе:		
Лекции		30
Практические занятия (ПЗ)		45

Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		69+36(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		30
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим занятиям		15
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		не предусмотрен
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		24+36(экз)
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		0

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1б. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	5	180
Аудиторные занятия (всего)		14
В том числе:		
Лекции		8
Практические занятия (ПЗ)		6
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		157+9(экз)
В том числе:		
Курсовая работа		40
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - изучение теоретической части дисциплины - подготовка к практическим занятиям		50 30
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		не предусмотрен
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		37+9(экз)
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		0

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Общие положения организации производства	52	10	10	-	20+12(экз)
2	Организация производства продукции общественного питания	69	12	15	-	30+12(экз)

3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	23	4	4	-	9+6(экз)
4	Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	26	4	6	-	10+6(экз)
Всего на дисциплину		180	30	45	-	69+36(экз)

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Общие положения организации производства	36	2	2	-	30+2(экз)
2	Организация производства продукции общественного питания	58	3	2	-	50+3(экз)
3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	58	3	2	-	50+3(экз)
4	Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	28	-	-	-	27+1(экз)
Всего на дисциплину		180	8	6	-	157+9(экз)

5.2. Содержание дисциплины

МОДУЛЬ 1 «ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА»

Задачи общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Типизация и классификация предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий общественного питания. Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Учредительные документы и регистрация предприятий. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Организация производства заготовочных, доготовочных, специализированных цехов. Производственные помещения, их оборудование.

МОДУЛЬ 2 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства. Характеристика и организация производственного

процесса в пространстве и во времени. Принципы организации производства. Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла: стадия, ступень, операция, движение, прием. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место. Формы и методы производства: по объему, специализации, предметам воздействия средств производства. Типы производства: единичный, серийный, поточный. Структура производства: цеховая и бесцеховая. Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях общественного питания и на предприятиях с полным циклом производства. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Порядок составления производственной программы: планового меню, плана-меню, наряда-заказа. Технические документы, используемые при оперативном планировании в заготовочных и доготовочных цехах. Особенности оперативного планирования в заготовочных предприятиях общественного питания. Требования к производственному персоналу в соответствии со стандартами. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции. Применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях питания.

Организация производства овощных полуфабрикатов. Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы. Организация производства полуфабрикатов из рыбы. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация отпуска готовой продукции. Организация самообслуживания на предприятиях общественного питания. Организация работы кондитерского цеха.

МОДУЛЬ 3 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей. Организация социального питания. Специальные формы обслуживания.

МОДУЛЬ 4 «НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС И ЕГО НАПРАВЛЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Направления НТП: техническая оснащенность предприятий, внедрение индустриальных технологий, совершенствование форм и методов организации производства и обслуживания, механизация и автоматизация процессов производства и обслуживания и др. Стратегия инновационной деятельности предприятий общественного питания. Рациональные формы организации производства в общественном питании. Концентрация – основа индустриальных технологий, специализация – главное направление повышения эффективности деятельности предприятий питания. Кооперирование и комбинирование.

5.3. Лабораторные работы

Учебным планом лабораторные работы не предусмотрены.

5.4. Практические занятия ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 1 Цель: формирование общих представлений об организации предприятий общественного питания	Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Основы организации труда. Организация производства в цехах. Производственные помещения, их оборудование.	10
Модуль 2 Цель: приобретение навыков организации различных типов предприятий общественного питания	Принципы организации производства. Товароснабжение предприятий общественного питания. Организация складского хозяйства. Состав заготовочных цехов и общие требования к их организации. Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Сущность, структура и организация работы вспомогательных служб.	15
Модуль 3 Цель: приобретение навыков организации обслуживания на предприятиях общественного питания	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	4
Модуль 4 Цель: формирование навыков организации инновационной деятельности предприятий общественного питания	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Стратегия инновационной деятельности предприятий общественного питания	6

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 1 Цель: формирование общих представлений об организации предприятий общественного питания	Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и технологическая документация.	2

	Основы организации труда. Организация производства в цехах. Производственные помещения, их оборудование.	
Модуль 2 Цель: приобретение навыков организации различных типов предприятий общественного питания	Принципы организации производства. Товароснабжение предприятий общественного питания. Организация складского хозяйства. Состав заготовочных цехов и общие требования к их организации. Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Сущность, структура и организация работы вспомогательных служб.	2
Модуль 3 Цель: приобретение навыков организации обслуживания на предприятиях общественного питания	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	2

6. Самостоятельная работа обучающихся и текущий контроль успеваемости

6.1. Цели самостоятельной работы

Основными целями самостоятельной работы бакалавров является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых, рациональных и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

6.2. Организация и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям, к текущему контролю успеваемости; подготовке курсовой работы, доклада и презентации; подготовке к экзамену.

После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, ее проблематика и практическая значимость, студентам выдаются задания на практические занятия. Студенты выполняют задания в часы СРС в течение семестра в соответствии с освоением учебных разделов. Защита выполненных заданий производится поэтапно в часы практических занятий. Оценивание осуществляется путем устного опроса проводится по содержанию и качеству выполненного задания.

После вводных лекций студентам выдаются темы курсовой работы, определяется порядок подготовки доклада и презентации для его защиты

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература по дисциплине

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под редакцией А.Т. Васюкова. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К,

2021. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-394-04384-0. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229565> . - (ID=107758-0)

2. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-94664-284-2 (Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495822> (дата обращения: 14.03.2023).. - (ID=140899-0)

3. Могильный, М.П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М.П. Могильный, А.Ю. Баласанян. - Москва : ДеЛи принт, 2004. - 176 с. - Библиогр. : с. 155 - 157. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-94343-059-8 : 228 р. - (ID=47561-18)

4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512685> (дата обращения: 14.03.2023). - (ID=140893-0)

7.2. Дополнительная литература по дисциплине

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - Москва : Юрайт, 2022. - Образовательная платформа Юрайт. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-534-07286-0. - URL: <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-zarubezhom-491757> . - (ID=140897-0)

2. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие для бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания" / О.В. Бредихина [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 191 с. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-4377-0037-2 : 620 р. - (ID=105699-10)

3. Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов спец. 260501 "Технология продуктов обществ. питания" и направлению подготовки бакалавров 260800 "Технология продукции и орг. обществ. питания" : в составе учебно-методического комплекса / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамова, И.А. Куликов. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 191 с. - (УМК-У). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-4377-0014-3 : 385 р. - (ID=95498-3)

4. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 751 с. — (Высшее

образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519684> (дата обращения: 14.03.2023).. - (ID=139863-0)

5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2021. - (Учебные издания для бакалавров). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 18.08.2022. - ISBN 978-5-394-04506-6. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229874> . - (ID=112778-0)

6. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подгот. "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" : в 3 ч. Ч. 1 : Механическое оборудование / авт. тома: В.Д. Елхина, М.И. Ботов. - М. : Академия, 2010. - 415, [1] с. : ил. - (Высшее профессиональное образование. Пищевое производство). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-7695-3943-5 (Ч. 1) : 510 р. 40 к. - (ID=84501-20)

7. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подгот. "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" : в 3 ч. Ч. 2 : Тепловое оборудование / авт. тома: В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. - М. : Академия, 2010. - 489, [1] с. : ил., табл. - (Высшее профессиональное образование. Пищевое производство). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-7695-3944-2 (Ч. 2) : 569 р. 80 к. - (ID=83387-22)

8. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - ЦОР IPR SMART. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-7882-1895-3. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/62516.html> . - (ID=142460-0)

9. Кустова, И.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : конспект лекций / И.А. Кустова; Кустова И.А. - Самара : Самарский государственный технический университет : ЭБС АСВ, 2015. - ЦОР IPR SMART. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/90668.html> . - (ID=142498-0)

10. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. - ЦОР IPR SMART. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-7782-1766-9. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/47706.html> . - (ID=142456-0)

7.3. Методические материалы

1. Учебно-методический комплекс дисциплины "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация предприятий общественного питания : ФГОС 3++ / Каф. Биотехнологии, химии и стандартизации ; сост. Г.Н. Демиденко. - 2022. - (УМК). - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130504> . - (ID=130504-1)

7.4. Программное обеспечение по дисциплине

Операционная система Microsoft Windows: лицензии № ICM-176609 и № ICM-176613 (Azure Dev Tools for Teaching).

Microsoft Office 2007 Russian Academic: OPEN No Level: лицензия № 41902814.

7.5. Специализированные базы данных, справочные системы, электронно-библиотечные системы, профессиональные порталы в Интернет

ЭБС и лицензионные ресурсы ТвГТУ размещены:

1. Ресурсы: <https://lib.tstu.tver.ru/header/obr-res>
2. ЭК ТвГТУ: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/Web>
3. ЭБС "Лань": <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС "Университетская библиотека онлайн": <https://www.biblioclub.ru/>
5. ЭБС «IPRBooks»: <https://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная образовательная платформа "Юрайт" (ЭБС «Юрайт»): <https://urait.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY: <https://elibrary.ru/>
8. Информационная система "ТЕХНОРМАТИВ". Конфигурация "МАКСИМУМ": сетевая версия (годовое обновление): [нормативно-технические, нормативно-правовые и руководящие документы (ГОСТы, РД, СНИПы и др.). Диск 1, 2, 3, 4. - М.: Технорматив, 2014. - (Документация для профессионалов). - CD. - Текст: электронный. - 119600 р. - (105501-1)
9. База данных учебно-методических комплексов: <https://lib.tstu.tver.ru/header/umk.html>

УМК размещен: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130504>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используются современные средства обучения, возможна демонстрация лекционного материала с помощью проектора. Аудитория для проведения лекционных занятий, проведения защит и презентаций курсовых работ оснащена современной компьютерной и офисной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно-правовой поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть.

9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

9.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

1. Экзаменационный билет соответствует форме, утвержденной Положением о рабочих программах дисциплин, соответствующих федеральным государственным образовательным стандартам высшего образования с учетом профессиональных стандартов. Типовой образец экзаменационного билета приведен в Приложении. Обучающемуся даётся право выбора заданий из числа, содержащихся в билете, принимая во внимание оценку, на которую он претендует.

Число экзаменационных билетов – 20. Число вопросов (заданий) в экзаменационном билете – 3 (1 вопрос для категории «знать» и 2 вопроса для категории «уметь»).

Продолжительность экзамена – 60 минут.

2. Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

3. Критерии оценки за экзамен:

для категории «знать»:

выше базового – 2;

базовый – 1;

ниже базового – 0;

критерии оценки и ее значение для категории «уметь»:

отсутствие умения – 0 балл;

наличие умения – 2 балла.

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» - при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2.

4. Вид экзамена – письменный экзамен, включающий решение задач с использованием справочного материала и непрограммируемого калькулятора.

5. База заданий, предъявляемая обучающимся на экзамене:

- 1) Государственное регулирование деятельности предприятий питания.
- 2) Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения сырьем, продуктами предприятия общественного питания?
- 3) Какие производственные цеха относятся к основным, а какие к вспомогательным на предприятиях общественного питания?
- 4) Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
- 5) Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?
- 6) Какие факторы учитываются при определении типа предприятия питания?
- 7) Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания, и какие основные задачи выполняют предприятия общественного питания?

- 8) Какое механическое, немеханическое и холодильное оборудование используют в холодном цехе?
- 9) Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.
- 10) Назовите основные типы и классы предприятий питания? По каким признакам они делятся на классы?
- 11) Опишите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.
- 12) Опишите основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.
- 13) Организационная подготовка предприятий общественного питания к обслуживанию потребителей.
- 14) Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.
- 15) Организация отпуска готовой продукции.
- 16) Организация производства заготовочных, доготовочных, специализированных цехов.
- 17) Организация производства овощных полуфабрикатов.
- 18) Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы.
- 19) Организация производства полуфабрикатов из рыбы.
- 20) Организация работы горячего и холодного цеха.
- 21) Организация самообслуживания на предприятиях общественного питания.
- 22) Организация снабжения, складского и тарного хозяйства.
- 23) Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.
- 24) Основные правила работы предприятий общественного питания.
- 25) Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях общественного питания и на предприятиях с полным циклом производства.
- 26) Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
- 27) Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
- 28) Перечислите источники продовольственного снабжения, формы и способы его доставки на предприятия питания?
- 29) Перечислите специальные формы услуг по организации питания. Дайте им краткую характеристику.
- 30) Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место.
- 31) Порядок и этапы создания предприятий общественного питания.
- 32) Порядок составления производственной программы: планового меню, плана-меню, наряда-заказа.
- 33) Производственный цикл, длительность производственного цикла.
- 34) Раскройте определение «концентрации производства».
- 35) Рациональные формы организации производства в общественном питании.
- 36) Стратегия инновационной деятельности предприятий общественного питания.

37) Структура производственного цикла: стадия, степень, операция, движение, прием.

38) Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании.

39) Сущность, содержание и принципы организации производства общественного питания.

40) Технические документы, используемые при оперативном планировании в заготовочных и доготовочных цехах.

41) Типизация и классификация предприятий общественного питания.

42) Формы и методы производства: по объему, специализации, предметам воздействия средств производства.

43) Характеристика и организация производственного процесса в пространстве и во времени.

44) Цели и задачи общественного питания.

45) Что понимается под «специализацией производства»? Назовите виды специализации.

Пользование различными техническими устройствами, кроме ЭВМ компьютерного класса и программным обеспечением, необходимым для решения поставленных задач, не допускается. При желании студента покинуть пределы аудитории во время экзамена экзаменационный билет после его возвращения заменяется.

Преподаватель имеет право после проверки письменных ответов на экзаменационные вопросы и решенных на компьютере задач задавать студенту в устной форме уточняющие вопросы в рамках содержания экзаменационного билета, выданного студенту.

Иные нормы, регламентирующие процедуру проведения экзамена, представлены в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

9.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Учебным планом зачет по дисциплине не предусмотрен.

9.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме курсового проекта или курсовой работы

1. Шкала оценивания курсовой работы – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

- 1) Организация работы кафе.
- 2) Организация работы детского кафе.
- 3) Организация работы кафе-кондитерской.
- 4) Организация работы баров.
- 5) Организация работы предприятия быстрого питания.
- 6) Организация работы ресторана.
- 7) Организация работы ресторана национальной кухни.
- 8) Организация производства готовой продукции в холодном цехе ресторана.

- 9) Организация работы кондитерского цеха ресторана.
- 10) Организация работы ресторана при гостинице.

3. Критерии итоговой оценки за курсовую работу.

Таблица 4. Оцениваемые показатели для проведения промежуточной аттестации в форме курсовой работы

№ раздела	Наименование раздела	Баллы по шкале уровня
	Нормативные ссылки	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Термины и определения	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Введение	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
1	Общая часть (характеристика проектируемого предприятия, характеристика проектируемого цеха)	Выше базового – 6 Базовый – 3 Ниже базового – 0
2	Специальная часть (разработка ассортиментного минимума, составление плана-меню, составление таблицы и графика реализации блюд и напитков, расчет и подбор оборудования, расчет полезной и общей площади цеха)	Выше базового – 6 Базовый – 3 Ниже базового – 0
	Заключение	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Список использованных источников	Выше базового – 2 Базовый – 1 Ниже базового – 0
	Приложения (при необходимости)	Выше базового – 3 Базовый – 1 Ниже базового – 0

Критерии итоговой оценки за курсовую работу:

- «отлично» – при сумме баллов от 21 до 25;
- «хорошо» – при сумме баллов от 16 до 20;
- «удовлетворительно» – при сумме баллов от 13 до 15;
- «неудовлетворительно» – при сумме баллов менее 13, а также при любой другой сумме, если по разделам «Общая часть», «Специальная часть» работа имеет 0 баллов.

4. В процессе выполнения курсовой работы руководитель осуществляет систематическое консультирование.

5. Дополнительные процедурные сведения:

- студенты выбирают тему для курсовой работы самостоятельно из предложенного списка и согласовывают свой выбор с преподавателем в течение двух первых недель обучения;
- проверку и оценку работы осуществляет руководитель, который доводит до сведения обучающего достоинства и недостатки курсовой работы и ее

оценку. Оценка проставляется в зачетную книжку обучающегося и ведомость для курсовой работы. Если обучающийся не согласен с оценкой руководителя, проводится защита работы перед комиссией, которую назначает заведующий кафедрой;

- защита курсовой работы проводится в течение двух последних недель семестра и выполняется в форме устной защиты в виде доклада и презентации на 5-7 минут с последующим ответом на поставленные вопросы, в ходе которых выясняется глубина знаний студента и самостоятельность выполнения работы;
- работа не подлежит обязательному внешнему рецензированию;
- курсовые работы хранятся на кафедре в течение трех лет.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Студенты перед началом изучения дисциплины ознакомлены с системами кредитных единиц и балльно-рейтинговой оценки.

Студенты, изучающие дисциплину, обеспечиваются электронными изданиями или доступом к ним, учебно-методическим комплексом по дисциплине, включая методические указания к выполнению практических работ, всех видов самостоятельной работы.

В учебный процесс рекомендуется внедрение субъект-субъектной педагогической технологии, при которой в расписании каждого преподавателя определяется время консультаций студентов по закрепленному за ним модулю дисциплины.

11. Внесение изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

Содержание рабочих программ дисциплин ежегодно обновляется протоколами заседаний кафедры по утвержденной «Положением о структуре, содержании и оформлении рабочих программ дисциплин по образовательным программам, соответствующим ФГОС ВО с учетом профессиональных стандартов» форме.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров – 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Семестр 7

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Задание для проверки уровня «знать» – или 0, или 1, или 2 балла:

Организация самообслуживания на предприятиях общественного питания.

2. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:

Что понимается под «специализацией производства»? Назовите виды специализации.

3. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 2 балла:

Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?

Критерии итоговой оценки за экзамен:

«отлично» - при сумме баллов 5 или 6;

«хорошо» - при сумме баллов 4;

«удовлетворительно» - при сумме баллов 3;

«неудовлетворительно» - при сумме баллов 0, 1 или 2 балла;

Составитель: доц. кафедры БХС

Г.Н. Демиденко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман