

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 2021.03.11
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Министерство науки и высшего образования РФ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания

наименование дисциплины по ОПОП

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация
ресторанного сервиса

факультет Технологический

наименование факультета, где ведется дисциплина


кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.


наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 3,4 семестр (ы) 6,7

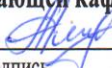
очная, очно-заочная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса


Разработчик  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 10 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТПОП и Т от 14.09.2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) _____
 Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 13.09.2021 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета _____
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета _____
 Абдулхаликов З.А.
подпись ФИО

Начальник УО _____
 Магомаева Э.В.
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе _____
 Баламирзоев Н.Л.
подпись ФИО

1. Цели освоения дисциплины.

Целью преподавания дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является ознакомление студентов с современными представлениями об основах организации общественного питания, производства, обслуживания, а также с практическими проблемами в сфере этих областей;

Для достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи:

- изучение основ организации общественного питания; типов предприятий и их размещения;
- изучение научной организации труда и его нормирование;
- изучение организации материально-технической базы предприятия и его снабжения;
- глубокое изучение организации производства продукции;
- изучение организации торгового процесса и микроспроса;
- изучение форм и методов обслуживания.
- владение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания;

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в обязательную часть дисциплин учебного плана подготовки бакалавров направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частям ОПОП.

Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ОПОП, таких как история отрасли, этическая и психологическая культура на предприятиях питания, здоровье, сбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания, санитария и гигиена питания, процессы и аппараты пищевых производств, пищевая химия, физиология питания.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин ОПОП: «Инжиниринг в ресторанном сервисе», «Обслуживание на предприятиях индустрии питания», «Организация сетевого ресторанного сервиса», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

ОПК-4; ПК-3; ПК-4

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК - 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач
ПК-3	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия

4. Объемы содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	5/180	5/180	5/180
Лекции, час	34	17	9
Практические занятия, час	34	17	9
Лабораторные занятия, час	17	9	4
Самостоятельная работа, час	59	101	149
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	+	+	+
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов , при заочной форме – 9 часов)	36ч. экзамен	36ч. экзамен	9ч. на контрольн. Экзамен

4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/ п	Раздел* дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		очная				очно - заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Лекция 1 Тема: Основы организации предприятий общественного питания 1. Особенности деятельности предприятий общественного питания. 2. Классификация и типизация предприятий общественного питания 3. Состав функциональных групп помещений	2	2		4	2			5	1			10
2.	Лекция 2 Тема: Организация снабжения предприятий общественного питания 1. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками 2. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами 3. Формы поставок, доставка продуктов и товаров	2	2		4		2		5				10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3.	Лекция 3 Тема: Организация складского и тарного хозяйства 1. Основные требования к складским помещениям 2. Организация складских операций 3. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства	2	2		4	2			11				10
4.	Лекция 4 Тема Организация производства продукции общественного питания. Оперативное планирование производства заготовочных предприятий 1. Сущность оперативного планирования производства 2. Производственная программа заготовочного предприятия. Последовательность оперативного планирования работы производства 3. Нормативно-техническая и технологическая документация.	2	2		4		2		10		1		10
5.	Лекция 5 Тема: Оперативное планирование работы доготовочных предприятий 1. Структура доготовочных предприятий 2. Производственная программа доготовочных предприятий 3. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт	2	2		4	2			10	1			15
6.	Лекция 6 Тема: Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов 1. Организация работы заготовочных предприятий 2. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе	2	2	4	4		2	2	10	2	1	1	15

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
7.	Лекция 7 Тема: Организация работы мясного цеха 1.Ассортимент выпускаемой продукции 2.Общая характеристика технологических процессов 3.Организация рабочих мест в цехах	2	2	4	4	2		2	10			1	10
8.	Лекция 8 Тема: Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы 1.Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы 2.Организация рабочих мест в рыбном цехе.	2	2		4		2		10	2	1		10
	Лекция 9 Тема: Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы 1. Схема производства полуфабрикатов из птицы 2.Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.	2	2	4	4	2		2	5	2			10
	Лекция 10 Тема: Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания 1. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий. 2.Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	2	2		4		2		5		2		10
	Лекция 11 Тема: Организация работы доготовочных цехов 1.Организация работы горячего цеха 2.Организация работы холодного цеха 3.Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	2	2		4	2			5	1			9
	Лекция 12 Тема: Организация работы вспомогательных производственных помещений 1.Организация работы экспедиции 2. Организация работы моечной кухонной посуды 3. Организация работы хлеборезки 4.Организация работы раздач	2	2		3		2		5		2		10

Лекция 13 Тема: Нормирование труда на предприятиях общественного питания 1. Сущность и задачи нормирования труда 2. Методы нормирования труда 3. Классификация затрат рабочего времени Методы изучения затрат рабочего времени	2	2		4	2			5				10
Лекция 14 Тема: Основные задачи организации труда 1. Требования к производственному персоналу	2	2		4		2		5				10
Лекция 15 Тема: Классификация и характеристика форм и методов обслуживания 1.Общая характеристика процесса обслуживания. 2. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания	2	2	3	4	2		1				1	10
Лекция 16 Тема: Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. 1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. 2.Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей	2	2	2			2	2			2	1	
Лекция 17 Тема: Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях 1. Организация питания по месту работы и учебы населения 2. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.	2	2			2							
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)	Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лекц. 2 аттестация 6-10 лекц.			Входная контрольная работа Контрольные работы			Входная контрольная работа Контрольные работы					

		3 аттестация 11-15 лекц											
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Экзамен (6 семестр)				Экзамен (6семестр)				Экзамен (7семестр)			
Итого		34	34	17	59	17	17	9	101	9	9	4	149

4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Лекция 1,2	Организация снабжения предприятий общественного питания	4	2	1	1,2,3,4
2.	Лекция 3,4	Организация производства продукции общественного питания. Оперативное планирование производства заготовочных предприятий	4	2	1	1,2,3,4
3.	Лекция 5,6	Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов	4	2	1	1,2,3,4
4.	Лекция 7	Организация работы мясного цеха	4	2	1	1,2,3,4
5.	Лекция 8,9	Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы	4	2	1	1,2,3,4
6	Лекция 10	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	4	1	1	1,2,3,4
7	Лекция 11	Организация работы доготовочных цехов	4	2	1	1,2,3,4

8	Лекция 12,13	Нормирование труда на предприятиях общественного питания	4	2	1	1,2,3,4
9	Лекция 14,15	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания	2	2	1	1,2,3,4
	ИТОГО		34	17	9	

4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Лекция 1,2	Составление меню. Анализ последовательности расположения блюд. Работа с технико-технологическими картами	4	2		1,2,3,4
2.	Лекция 3,4	Особенности сервировки банкетных столов. Технология складывания салфеток	4	2	1	1,2,3,4
3.	Лекция 5,6	Методы и формы обслуживания посетителей.	3	2	1	1,2,3,4
4.	Лекция 7	Работа со стеклянной посудой. Особенности подачи блюд и закусок	2	2	1	1,2,3,4
5.	Лекция 8	Правила подбора посуды и подачи блюд	4	1	1	1,2,3,4
		Итого:	17	9	4	

4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Особенности деятельности предприятий общественного питания. Классификация и типизация предприятий общественного питания. Состав функциональных групп помещений	4	5	10	1,2,3,4	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2.	Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы поставок, доставка продуктов и товаров.	4	5	10	1,2,3,4	Колоквиум, контр. раб. № 1
3	Основные требования к складским помещениям Организация складских операций. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства.	4	11	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр. раб. № 1.
4	Сущность оперативного планирования производства. Производственная программа заготовочного предприятия. Последовательность оперативного планирования работы производства.	4	10	10	1,2,3,4	Реферат, контр. раб. 1
5	Структура производства доготовочных предприятий Производственная программа доготовочных предприятий. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт	4	10	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр. раб. № 2.
6	Организация работы заготовочных предприятий. Организация производства полуфабрикатов в овощном	4	10	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр. раб. № 2.

	цехе.					
7	Ассортимент выпускаемой продукции. Общая характеристика технологических процессов Организация рабочих мест в цехах	4	10	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 2.
8	Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы. Организация рабочих мест в рыбном цехе.	4	10	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 2.
9	Схема производства полуфабрикатов из птицы. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.	4	5	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 2.
10	Схема технологического процесса производства кондитерских изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	4	5	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 2.
11	Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	4	5	9	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 3.
12	Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки. Организация работы раздач.	3	5	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 3.
13	Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени	4	5	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 3.
14	Основные направления рациональной организации труда. Требования к производственному персоналу	4	5	10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 3.
15	Общая характеристика процесса обслуживания. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.	4		10	1,2,3,4	Курсовая работа, контр.раб. № 3.
	Итого:	59	101	149		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной потоочно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р	Лб	Курсовая работа
1.	Компетентностный подход	+	+	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-	+	+
4.	Исследовательский метод	-	+	-	+	+
5.	Групповой метод	+	+	-	+	-
6.	Предоставление информационного кейса	+	+	+		+
7.	Игровые технологии:				-	
	• деловые и ролевые игры	+	+	-	+	-
	• ситуационные задачи	-	+	-	-	-
8.	Кейс анализ	-	+	+	-	-
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-	-	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	-	+	-
11.	Индивидуальные задания	-	+	+	-	+
12.	Метод collaboration	-	+	+		-

6. **Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

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

Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1	Лк, пз,лб	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие	Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А	Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/62516.html (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
	Лк, пз,лб	Демирова А.Ф. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания:				

1	2	3	4	5	6	7
		учеб. пособие для студ. напр. Подг.				
2	Лк, пз, лб	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1. Учебное пособие	Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.	Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/55904.html (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
Дополнительная						
3	Лк, пз, лб	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие	Главчева С.И., Коваленко Е.И.	Новосибирск : НГТУ 2011. — 404 с. — ISBN 978-5-7782-1766-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/47706.html (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		
4	Лк, пз, лб	Организация производства на предприятиях. Учебное пособие для бакалавров	С.Л. Смирнова	Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 103 с. — ISBN 978-5-		

1	2	3	4	5	6	7
				4497-1368-1. Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/115097.html (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей		

Периодические издания

Питание и общество
 Вопросы питания
 Пищевая промышленность
 Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», www.probiznes.ru., информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDiect_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
 - мультимедийное оборудование;
 - фотоальбомы;
 - наборы плакатов;
 - телевизор с приставкой;
 - видеофильмы;
 - компьютерная программа для выполнения курсовой работы.

4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:

- рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
- сушильный шкаф;
- микроскоп;
- фотоэлектроколориметр;
- пенетрометр;
- рН-метр универсальный;
- аппарат Сокслета;
- микроволновая печь LG;
- перемешивающее устройство ПЭ-6410;
- водяные бани;
- встряхиватель WU-4;
- холодильник «POZIS»;
- центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
- аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
- электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
- плита электрическая Электра 1001;
- термостат «ELEKTROTECHNIKA»;
- штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
- весы технические;
- весы аналитические;
- наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
- набор ареометров общего назначения АОН-1;
- набор термометров.

Учебно-лабораторное оборудование

Весы KERN лабораторные, производственные шкафы, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, картофелечистка PL/4, овощерезка SL30 с комплектом ножей, кухонный процессор (куттер/овощерезка) R 301 Ultra, кухонная машина «Термомикс», плиты электрические 35E/6/0, мясорубка TI12-FTI126 (38D), планетарный миксер 5KSM15ODSEWH, слайсерES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматы ATESY и kuppershush, мармиты UMr/GeorgeTP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» MM 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашинаSIEMENS.

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование

при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20___/20___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.;
2.;
3.;
4.;
5.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____ от _____ года, протокол № _____.

Заведующий кафедрой _____ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент _____
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____ Абдулхаликов З.А., к.т.н. _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета _____ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса
(наименование)

Разработчик


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры _____
« 14 » 09 2021 г., протокол № 1

Зав. кафедрой


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1.Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» _и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) ОПК-4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
- 2) ПК-3 – Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- 3) ПК-3 – Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК - 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач
ПК-3	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
1	2	3	4
ОПК – 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	<ul style="list-style-type: none"> - знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач - способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач - владеет способами нахождения оптимальных решений технологических задач 	
ПК-3 Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	- знает организацию ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного	Раздел 1. – Технология приготовления супов и соусов. Раздел 2,3,4,5. - Технология производства продукции из овощей, мяса, птицы, рыбы.

<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		<p>питания :</p> <ul style="list-style-type: none"> - способен организовать координацию и контроль ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания : - владеет способами проведения оценки эффективности работы предприятия питания 	<p>Раздел 6. - Холодные блюда и закуски. Раздел 7. - Тесто и изделия из него.</p>
<p>ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p>	<p>ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знает устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания - способен управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала предприятия - владеет способами организации деятельности персонала предприятия и обслуживания на предприятиях общественного питания 	

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» определяется на следующих этапах:

1. **Этап текущих аттестаций**
2. **Этап промежуточных аттестаций**

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8

<p>ОПК – 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач</p>	<p>Контр. работа текущей аттестации №1</p>			<p>отчет</p>	<p>Пояснительная записка</p>	<p>Контрольные вопросы для зачёта</p>
<p>ПК-3 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.1.Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания</p>		<p>Контр. работа текущей аттестации №2</p>		<p>отчет</p>	<p>Пояснительная записка</p>	<p>Контрольные вопросы для зачёта и экзамена</p>

ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия			Контр. работа текущей аттестации №3	отчет	Пояснительная записка	Контрольные вопросы к экзамену
--	--	--	--	-------------------------------------	-------	-----------------------	--------------------------------

СРС – самостоятельная работа студентов;
 КР– курсовая работа;
 КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «Технология и организация питания кухонь мира» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные.	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств

	<p>Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции</p>	<p>самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции</p>
<p>Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)</p>	<p>Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне.</p> <p>В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия.</p> <p>Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине.</p> <p>Допустимы единичные негрубые ошибки.</p> <p>Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции</p>	<p>Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине.</p> <p>Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные.</p> <p>Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками.</p> <p>Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков</p>
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП.</p> <p>Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения.</p> <p>Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне.</p> <p>Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки.</p> <p>Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Пищевые продукты – источники белков и их биологическая ценность
2. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде
4. Технология производства мясных полуфабрикатов
5. Пищевые продукты – источники жиров, значения жиров для организма
6. Понятие о товарообороте, формирование его составных частей
7. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
8. Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых продуктов
9. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
10. Минеральные вещества пищевых продуктов их сбалансированность в пищевых рационах.
11. Нормирование труда и его оплата, формирование фонда заработной платы.
12. Расчет валового дохода предприятий общественного питания
13. Расчет товарооборота предприятий общественного питания
14. Расчет издержек производства предприятий общественного питания

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Состав функциональных групп помещений
2. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками
3. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
 1. Классификация и типизация предприятий общественного питания
 2. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
4. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
5. Организация складского и тарного хозяйства
6. Основные требования к складским помещениям
7. Организация складских операций
8. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства
9. Нормативно-техническая и технологическая документация
10. Сущность оперативного планирования производства
11. Производственная программа заготовочного предприятия.
12. Последовательность оперативного планирования работы производства
13. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий
14. Структура производства доготовочных предприятий
15. Производственная программа доготовочных предприятий
16. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Организация работы заготовочных предприятий
2. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
3. Организация работы мясного цеха

4. Ассортимент выпускаемой продукции
5. Общая характеристика технологических процессов
6. Организация рабочих мест в цехах
7. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
8. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
9. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
10. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
11. Схема производства полуфабрикатов из птицы
13. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
14. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
15. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий.
16. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Организация работы горячего цеха
2. Организация работы холодного цеха
3. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени лучей, ионизирующего излучения.
4. Организация работы экспедиции
5. Организация работы моечной кухонной посуды
6. Организация работы хлеборезки
7. Организация работы раздач
8. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
9. Сущность и задачи нормирования труда
10. Методы нормирования труда
11. Классификация затрат рабочего времени
12. Методы изучения затрат рабочего времени
13. Основные задачи рациональной организации труда
14. Требования к производственному персоналу
15. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания
16. Общая характеристика процесса обслуживания.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

Курсовая работа

3.2 Примерные темы курсовых работ

1. Организация производства и обслуживания диетической столовой на 130 посадочных мест
2. Организация производства и обслуживания специализированной закусочной «Пирожковая» на 75 посадочных мест
3. Организация производства и обслуживания кафе – мороженого «Снежок» на 60 посадочных мест
4. Организация производства и обслуживания салатного бара на 70 посадочных мест с организацией летней площадки на 30 мест
5. Организация производства и обслуживания кафе – молочного на 90 посадочных мест
6. Организация производства и обслуживания бистро «Фаст-фуд» на 110 посадочных мест
7. Организация производства и обслуживания пивного бара с обслуживанием официантами на 50 посадочных мест
8. Организация производства и обслуживания столовой вечером работающей как кафе на 100 посадочных мест
9. Организация производства и обслуживания ресторана с индийской кухней на 120 посадочных мест
10. Организация производства и обслуживания ресторана высшего класса с европейской кухней на 130 посадочных мест
11. Организация производства и обслуживания в столовой при санатории на 200 посадочных мест
12. Организация производства и обслуживания ресторана первого класса с арабской кухней на 80 посадочных мест
13. Организация производства и обслуживания кафе с латиноамериканской кухней на 80 посадочных мест
14. Организация производства и обслуживания ресторана с индийской кухней на 120 посадочных мест
15. Организация производства и обслуживания кафе с латиноамериканской кухней на 80 посадочных мест
16. Организация производства и обслуживания чайной на 55 посадочных мест

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении курсовой работы/курсового проекта:

- оценка «отлично»: продемонстрировано блестящее владение проблемой исследования, материал выстроен логично, последовательно, обучающийся аргументированно отстаивает свою точку зрения. Во введении приводится обоснование выбора конкретной темы, чётко определены цель и задачи работы (проекта). Использован достаточный перечень источников и литературы для методологической базы исследования. Обучающийся грамотно использует профессиональные термины, актуальные исходные данные. Проведен самостоятельный анализ (исследование) объекта. По результатам работы сделаны логичные выводы. Оформление работы соответствует методическим

рекомендациям. Объем и содержание работы соответствует требованиям. На защите обучающийся исчерпывающе отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует повышенный уровень владения проблемой исследования, логично, последовательно и аргументированно отстаивает ее концептуальное содержание. Во введении содержатся небольшие неточности в формулировках цели, задач. В основной части допущены незначительные погрешности в расчетах (в исследовании). Выводы обоснованы, аргументированы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем работы соответствует требованиям. На защите обучающийся отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует базовый уровень владения проблемой исследования. Во введении указаны цель и задачи исследования, но отсутствуют их четкие формулировки. Работа является компиляцией чужих исследований с попыткой формулировки собственных выводов в конце работы. Изложение материала логично и аргументировано. Наблюдается отступление от требований в оформлении и объеме работы. При ответе на вопросы обучающийся испытывает затруднения;

- оценка «неудовлетворительно»: обнаруживается несамостоятельность выполнения курсовой работы, некомпетентность в исследуемой проблеме. Нарушена логика изложения. Работа не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению и содержанию. На защите курсовой работы обучающийся не отвечает на вопросы.

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

Перечень вопросов к экзамену

1. Основы организации предприятий общественного питания
2. Принципы организации предприятий в общественном питании
3. Характеристика предприятий общественного питания
4. Организация тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ОП
5. Роль, задачи и требования к организации снабжения на предприятиях ОП
6. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
7. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
8. Организация складского и тарного хозяйства
9. Основные требования к складским помещениям
10. Организация складских операций
11. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства
12. Нормативно-техническая и технологическая документация
13. Сущность оперативного планирования производства
14. Производственная программа заготовочного предприятия.
15. Последовательность оперативного планирования работы производства
16. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий
17. Структура производства доготовочных предприятий
18. Производственная программа доготовочных предприятий
19. Характеристика специализированных предприятий
20. Характеристика торговой сети предприятий общественного питания
21. Изучение спроса и организация рекламы на предприятиях питания
22. Особенности организации питания при производственных предприятиях
23. Организация работы заготовочных предприятий
24. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
25. Организация работы мясного цеха

26. Ассортимент выпускаемой продукции
27. Общая характеристика технологических процессов
28. Организация рабочих мест в цехах
29. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
30. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
31. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
32. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
33. Схема производства полуфабрикатов из птицы
34. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
35. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
36. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
37. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
38. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий.
39. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
40. Организация работы доготовочных цехов
41. Организация работы горячего цеха
42. Организация работы холодного цеха
43. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени
44. Организация работы вспомогательных производственных помещений
45. Организация работы экспедиции
46. Организация работы моечной кухонной посуды
47. Организация работы хлеборезки
48. Организация работы раздач
49. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
50. Сущность и задачи нормирования труда
51. Методы нормирования труда
52. Классификация затрат рабочего времени
53. Методы изучения затрат рабочего времени

Зачеты и экзамены могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

Дисциплина(модуль) Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания

Код, направление подготовки/специальность 19.03.04 ТП и ООП

Профиль (программа, специализация) Т и ОРС

Кафедра ТПП, ОП и Т Курс 3 Семестр 6

Форма обучения – очная/очно-заочная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Особенности деятельности предприятий общественного питания
2. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
3. Многообразие организационных форм ресторанного обслуживания

Экзаменатор: _____ *Демирова А.Ф*

Утвержден на заседании кафедры ТППОиТ (протокол № от)

Зав. кафедрой: _____ *д.т.н., проф. Демирова А.Ф.*

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) / экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки,

причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).