МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____ Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.06 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2024
Общая трудоемкость:	216 часов/6 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2024 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук доц. Щербак Н.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Ресторанный сервис"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 28 марта 2024 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

дисциплины является получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

1.2. Задачи:

В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие профессиональные задачи:

1. производственно-технологическая деятельность:

-организацию оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

-разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

-участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

-осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

-разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		8 (4.2)		Итого	
Недель	17 2/6		14 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8	16	16
Практические	12	12	12	12	24	24
В том числе электрон.	20	20	56	56	76	76
Итого ауд.	20	20	20	20	40	40
Контактная работа	20	20	20	20	40	40
Сам. работа	88	88	52	52	140	140
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	108	108	108	108	216	216

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 7 семестр

Экзамен 8 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

ПКС-2.1: Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-2.3: Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Основы производства на предприятиях индустрии питания.						
1.1	**Тема 1.1. Основы организации предприятий индустрии питания.** **Содержание: Предприятие общественного питания. Виды и типы предприятий индустрии питания.Классификация предприятий индустрии питания.** **знать: классификацию предприятий индустрии питания. /Лек/**	7	2	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.
1.2	**Тема 1.1. Основы организации предприятий индустрии питания. Практическая работа: Изучение ассортимента предприятий индустрии питания.** **Умет: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;** **Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.** **/Пр/**	7	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе.
1.3	**Тема 1.1. Основы организации предприятий индустрии питания. Содержание: Предприятие общественного питания. Виды и типы предприятий индустрии питания.Классификация предприятий индустрии питания.** **знать: классификацию предприятий индустрии питания;** **Умет: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;** **Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. /Ср/**	7	6	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
1.4	**Тема 1.2. Научно-технический прогресс в индустрии питания.** **Содержание: Техническое**	7	2	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.

	оснащение предприятий общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Концентрация производства знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; **/Лек/**						
1.5	**Тема 1.2. Научно-технический прогресс в индустрии питания. Практическая работа: Изучение ассортимента предприятий индустрии питания.** **Умет: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.** **/Пр/**	7	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе.
1.6	**Тема 1.2. Научно-технический прогресс в индустрии питания. Содержание: Техническое оснащение предприятий общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Концентрация производства знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; Умет: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.** **/Ср/**	7	2	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
1.7	**Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно**	7	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.

	-диспетчерских служб. **Содержание: Складское хозяйство. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции.Отпуск продукции. знать: документацию на прием сырья и бракераж готовой продукции;** **/Лек/**						
1.8	**Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.** **Практическая работа: Изучение документации по приему сырья и товаров. Бракераж готовой продукции.Отпуск продукции.** **Умеет: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль процесса приемки сырья и производства продукции;** **Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.** **/Пр/**	7	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе.
1.9	**Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.** **Складское хозяйство. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции.Отпуск продукции.** **знать: документацию на прием сырья и бракераж готовой продукции;** **Умеет: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль процесса приемки сырья и производства продукции; Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. /Ср/**	7	12	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
1.10	**Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.** **Содержание: План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Нормирование и планирование товарных запасов.** **знать: сущность запасов сырья и товаров, виды. /Лек/**	7	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.
1.11	**Тема 1.4. Организация снабжения**	7	2	0	0	ПКС-	Отчет по практической

	предприятий общественного питания. **Практическая работа: Изучение нормирования и планирование товарных запасов.Расчет сырьевой ведомости.** **Умет: планировать сырьевые запасы;** **Владеть: методикой разработки сырьевых запасов предприятия;** **/Пр/**					2.2,ПКС-2.3	работе.
1.12	**Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.** **План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание.** **Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.** **Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Нормирование и планирование товарных запасов.** **знать: сущность запасов сырья и товаров, виды;** **Умет: планировать сырьевые запасы; Владеть: методикой разработки сырьевых запасов предприятия;** **/Ср/**	7	28	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
1.13	**Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.** **Содержание: Характеристика структуры производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Производственные цеха. Нормативная документация предприятий общественного питания.** **знать: структуру производства предприятий индустрии питания, организацию рабочих мест;** **/Лек/**	7	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.
1.14	**Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.** **Практическая работа: Изучение структуры производства предприятия. Изучение характеристики рабочих мест по видам работ (по цехам).** **Умет: создавать оптимальные условия труда;** **Владеть: методикой организации рабочих мест по видам работ.** **/Пр/**	7	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практике.
1.15	**Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства. Характеристика структуры производства. Основные**	7	20	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.

	требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Производственные цеха. Нормативная документация предприятий общественного питания знать: структуру производства предприятий индустрии питания, организацию рабочих мест; Умет: создавать оптимальные условия труда; Владеть: методикой организации рабочих мест по видам работ. **/Ср/**						
1.16	**Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.** **Содержание: Основные задачи научной организации труда. Основные направления научной организации труда. Нормирование труда. Методы нормирования труда. знать: оперативное планирование и организацию на предприятиях индустрии питания;** **/Лек/**	7	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.
1.17	**Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.** **Практическая работа: Изучение методов планирования и нормирования труда.** **Умеет: осуществлять организацию производства на предприятиях индустрии питания; Владеть: методикой оперативного планирования и нормирования труда. /Пр/**	7	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе.
1.18	**Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда. Содержание: Основные задачи научной организации труда. Основные направления научной организации труда. Нормирование труда. Методы нормирования труда. знать: оперативное планирование и организацию на предприятиях индустрии питания; Умет: осуществлять организацию производства на предприятиях индустрии питания; Владеть: методикой оперативного планирования и нормирования труда. /Ср/**	7	20	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
1.19	**Зачет с Оценкой. - методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды,**	7	0	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к зачету с оценкой. Тестирование.

	формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; **- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;** **применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;** **- навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,**						

	требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. **производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;** **Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. /ЗаО/**						
	Раздел 2.Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания.						
2.1	**Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.** **Содержание: Характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристики. Последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню и прейскурантов.** **знать: классификацию и характеристику форм и методов обслуживания; /Лек/**	8	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.
2.2	**Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.** **Практическая работа: Изучение форм и методов обслуживания на предприятиях различных типов. Изучение меню различных типов предприятий. Изучение оформление залов для потребителей, столовой посуды и приборов.** **Умет: составлять меню и оформлять предварительную сервировку предприятий индустрии питания;** **Владеть: методикой составления меню и предварительной сервировки.** **/Пр/**	8	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе.
2.3	**Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.** **Содержание: Характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Столовые**	8	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.

	приборы: виды, назначение, характеристика. Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристики. Последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню и прейскурантов. знать: классификацию и характеристику форм и методов обслуживания; уметь: составлять меню и оформлять предварительную сервировку предприятий индустрии питания; владеть: методикой составления меню и предварительной сервировки. /Ср/						
2.4	**Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей. Содержание: Подготовка торгового зала. Расстановка мебели. Подготовка персонала к обслуживанию. Порядок обслуживания. знать: формы, средства и методы обслуживания потребителей; /Лек/**	8	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.
2.5	**Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей. Практическая работа: Изучение подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Порядок обслуживания. Умет: организовывать работу по обслуживанию посетителей; Владеть: методикой организовывать работу по обслуживанию посетителей. /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе.
2.6	**Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей. Содержание: Подготовка торгового зала. Расстановка мебели. Подготовка персонала к обслуживанию. Порядок обслуживания. знать: формы, средства и методы обслуживания потребителей; умет: организовывать работу по обслуживанию посетителей; владеть: методикой организовывать работу по обслуживанию посетителей. /Ср/**	8	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
2.7	**Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.**	8	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.

	Содержание: Общие правила подачи закусок, горячих закусок, первых блюд, вторых блюд, сладких блюд. Общие правила подачи горячих и прохладительных напитков. Характеристика подачи ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей. Подбор алкогольных напитков к блюдам. **знать: характеристику блюд и напитков;** **/Лек/**						
2.8	**Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Практическая работа: Изучение правил подачи блюд и закусок. Изучение правил подачи алкогольных и безалкогольных напитков.** **Умет: организовывать работу и контроль по подаче блюд и напитков;** **Владеть: методикой организации и контроля подачи блюд и напитков.** **/Пр/**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практике.
2.9	**Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Содержание: Общие правила подачи закусок, горячих закусок, первых блюд, вторых блюд, сладких блюд. Общие правила подачи горячих и прохладительных напитков. Характеристика подачи ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей. Подбор алкогольных напитков к блюдам.** **знать: характеристику блюд и напитков;** **умет: организовывать работу и контроль по подаче блюд и напитков;** **владеть: методикой организации и контроля подачи блюд и напитков.** **/Ср/**	8	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
2.10	**Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях** **Содержание: Обслуживание на производственных предприятиях с сосредоточенными коллективами. Организация питания учащихся общеобразовательных школ. Организация питания студентов высших и средних специальных учебных заведений.** **знать: формы, средства и методы организации питания в сосредоточенных коллективах, в общеобразовательных школах, высших и средних учебных заведениях;** **/Лек/**	8	1	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.
2.11	**Тема 2.4. Организация**	8	2	0	0	ПКС-	Отчет по практической

	обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Практическая работа: Изучение обслуживания на производственных предприятиях с сосредоточенными коллективами. Изучение организации питания учащихся общеобразовательных школ. Изучение организации питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. уметь: организовывать питание в сосредоточенных коллективах, школьников, студентов высших и средних учебных заведениях; владеть: методикой организации питания в сосредоточенных коллективах, школьников, студентов высших и средних учебных заведениях. **/Пр/**					2.2,ПКС-2.3	работе.
2.12	**Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Содержание: Обслуживание на производственных предприятиях с сосредоточенными коллективами. Организация питания учащихся общеобразовательных школ. Организация питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. знать: формы, средства и методы организации питания в сосредоточенных коллективах, в общеобразовательных школах, высших и средних учебных заведениях; уметь: организовывать питание в сосредоточенных коллективах, школьников, студентов высших и средних учебных заведениях; владеть: методикой организации питания в сосредоточенных коллективах, школьников, студентов высших и средних учебных заведениях.** **/Ср/**	8	12	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
2.13	**Тема 2.5. Специальные формы обслуживания** **Содержание: Обслуживание по типу «шведский стол». Услуги по организации питания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Услуги по организации питания в гостиницах. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета. Услуги по организации питания**	8	2	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.

	автопассажиров. знать: характеристики специальных форм обслуживания; /Лек/						
2.14	**Тема 2.5. Специальные формы обслуживания. Практическая работа: Изучение обслуживания по типу «шведский стол». Изучение обслуживания питания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Изучение услуги по организации питания в гостиницах. Изучение услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Изучение услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета. Услуги по организации питания автопассажиров. Умет: организовывать работу по специальным формам обслуживания; Владеть: методикой организации специальных форм обслуживания; /Пр/**	8	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе.
2.15	**Тема 2.5. Специальные формы обслуживания. Содержание: Обслуживание по типу «шведский стол». Услуги по организации питания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Услуги по организации питания в гостиницах. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета. Услуги по организации питания автопассажиров. знать: характеристики специальных форм обслуживания; Умет: организовывать работу по специальным формам обслуживания; владеть: методикой организации специальных форм обслуживания. /Ср/**	8	14	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
2.16	**Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов. Содержание: Виды иностранного туризма. Классы туристических документов. Особенности организации питания иностранных туристов. знать: формы, средства и методы обслуживания иностранных туристов; /Лек/**	8	2	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос.
2.17	**Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.**	8	4	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	Отчет по практической работе.

	Практическая работа: Изучение организации питания иностранных туристов. **Умет: организовывать питание иностранных туристов;** **Владеть: методикой организации питания иностранных туристов.** **/Пр/**						
2.18	**Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.** **Содержание: Виды иностранного туризма. Классы туристических документов. Особенности организации питания иностранных туристов.** **знать: формы, средства и методы обслуживания иностранных туристов;** **умет: организовывать питание иностранных туристов; владеть: методикой организации питания иностранных туристов. /Ср/**	8	14	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 3.Подготовка и проведение экзамена						
3.1	**Подготовка и проведение экзамена.** **- методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;** **- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;** **применять методы**	8	36	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к экзамену. Тестирование.

	технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. /Экзамен/						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Технология обучения в сотрудничестве

Технология обучения в сотрудничестве используется в образовательной практике для преодоления последствий индивидуального характера учебной деятельности субъектов и их стремлений исключительно к индивидуальным образовательным достижениям. Она позволяет обогатить опыт и приобрести через учебный труд те навыки совместимой деятельности, которые затем могут стать необходимыми в будущей профессиональной и социальной деятельности в течение жизни. Цель технологии состоит в формировании умений у субъектов образовательного процесса эффективно работать сообща во временных командах и группах и добиваться качественных образовательных результатов

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Недостаточный уровень:

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции;

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;

Пороговый уровень:

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;

Продвинутый уровень:

Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и

готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Высокий уровень:

Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить;	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также

низкая степень контактности.	выполнить.	- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции;
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива
Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания;
2. Пороговый уровень
Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;
3. Продвинутый уровень
Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
4. Высокий уровень
Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных

подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.
Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

Тема 1.1. Основы организации предприятий индустрии питания.

Вопросы к устному опросу:

1. Что понимают под предприятием индустрии питания?
2. Как классифицируются типы предприятий индустрии питания?
3. Как классифицируют предприятия индустрии питания по степени централизации производства?
4. Как классифицируют предприятия индустрии питания по характеру обслуживаемого контингента?
5. Как классифицируют предприятия индустрии питания по признаку специализации?
6. Как классифицируют предприятия индустрии питания по методу обслуживания?
7. Как классифицируют предприятия индустрии питания по наценочной категории и уровню сервиса?
8. Какие предприятия относят к индустрии питания?
9. Какие услуги оказывают предприятия индустрии питания?
10. Что понимают под услугой индустрии питания по ГОСТ?

Вопросы и задания к практической работе:

1. Задание: Изучить ассортимент предприятия индустрии питания. (по заданию преподавателя).
2. Из чего складывается ассортимент предприятия индустрии питания?
3. Из чего складывается ассортимент ресторана?
4. Что входит в ассортимент кафе?
5. Что входит в ассортимент столовой?
6. Что входит в ассортимент закусочной?
7. Что входит в ассортимент бара?
8. Как характеризуется ассортимент предприятий быстрого питания?
9. Как называются предприятия быстрого питания?
10. Какие виды деятельности относятся к группе 56 ОКВЭД «Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков»?

Вопросы к самоподготовке:

1. Какая миссия у диетической столовой?
2. Какой ассортимент реализует буфет?
3. Какой ассортимент реализуют ресторан или кафе при гостинице?
4. Какой ассортимент реализуют буфеты в гостиницах?
5. Что такое концепция предприятия индустрии питания?
6. Из чего состоит стиль предприятия индустрии питания?
7. Как создают стандарт предприятия по реализации услуг на предприятии индустрии питания?
8. Как рассчитывают ассортимент для предприятий индустрии питания?
9. Какие виды кафе по специализации Вы знаете?
10. Какие функции выполняют отделы кулинарии?

Тема 1.2. Научно-технический прогресс в индустрии питания.

Вопросы к устному опросу:

1. Какие направления НТП в индустрии питания вы знаете?
2. Какие преимущества существуют при централизованном производстве?
3. Что такое структура предприятия индустрии питания?
4. Какую функцию выполняют складские помещения?
5. Какую функцию выполняют заготовочные цеха?
6. Какую функцию выполняют доготовочные цеха?
7. Какую функцию выполняют раздаточные?
8. Какую функцию выполняют моечные посуды?
9. Какую функцию выполняют сервизные?
10. Какую функцию выполняют бары?

Вопросы и задания к практической работе:

1. Задание: Разработать производственную программу цеха, предприятия. (по заданию преподавателя).
2. Что такое производственная программа предприятия?
3. Что такое производственная программа цеха?
4. С чего начинают разработку производственной программы доготовочного предприятия?
5. Как построить график загрузки торгового зала предприятия индустрии питания?
6. Как рассчитать количество посетителей предприятия индустрии питания по часам?

7. Как рассчитать количество блюд для реализации в день?
8. Что такое коэффициент потребления блюд?
9. Что такое оборачиваемость одного места?
10. Как рассчитать коэффициент пересчета блюд?

Вопросы к самоподготовке:
1. Как улучшить техническое оснащение предприятий индустрии питания?
2. Как осуществляют механизация и автоматизацию труда на предприятиях индустрии питания?
3. Как осуществляют перевод предприятий питания на индустриальные методы производства?
4. Как проводят совершенствование форм и методов обслуживания потребителей?
5. Как проводят внедрение научной организации труда в предприятия общественного питания?
6. Что является производственной программы заготовочных предприятий?
7. Как проводят расчет прочей продукции собственного производства и покупных товаров?
8. В чем выражается мощность предприятия индустрии питания?
9. Какие факторы влияют на величину потребления блюд?
10. Как определяют коэффициент потребления блюд конкретного предприятия?

Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.

Вопросы к устному опросу:
1. В чем назначение и функции складского хозяйства?
2. Какие помещения входят в состав посещений для приема, хранения сырья и продуктов?
3. Как проводят организацию складских операций?
4. Как проводят документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров?
5. Как учитывают товарные потери, порядок их оформления, списания и учета?
6. Как организуют тарное хозяйство?
7. Какие принципы функционирования тарного хозяйства вы знаете?
8. Какие помещения приема, хранения организуют на предприятиях заготовочных предприятиях?
9. Как проектируют моечную полуфабрикатной тары.
10. Как организуют склад упаковочных материалов и оснащения?

Вопросы и задания к практической работе:
1. Задание: Изучить документацию про приему сырья и товаров, проведению бракеража готовых блюд и напитков.
2. Задание: Проведение бракеража готовой продукции. (по заданию преподавателя).
3. Задание: Изучение параметров отпуска и временного хранения готовых блюд и напитков. по заданию преподавателя).
4. Для чего предназначена загрузочная (разгрузочная)? Обоснуйте ее местоположение.
5. Для чего предназначены и где располагают помещения для хранения сухих продуктов?
6. Для чего предназначены и где располагают склад для вино-водочных изделий? Обоснуйте.
7. С какой целью проводят бракераж сырья и продукции на входном контроле?
8. С какой целью проводят бракераж на выходном контроле?
9. В чем заключается проведение бракеража готовой продукции?
10. Какие параметры контролируют при отпуске готовой продукции?

Вопросы к самоподготовке:
1. Какую роль выполняют склады в производственном процессе и какие задачи выполняют?
2. Какие помещения входят в складскую группу помещении?
3. Где располагают охлаждаемые камеры? Обоснуйте.
4. Где располагают кладовые овощей? Обоснуйте.
5. В каком месте предприятия располагают камеру отходов?
6. Каким оборудованием оснащают камеру отходов?
7. В каком месте организуют кладовую тары?
8. Каким требованиям должна отвечать внутренняя планировка склада?
9. Какие объемно-планировочные требования предъявляют к складским помещениям?
10. Какое оснащение необходимо для складских помещений?

Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Вопросы к устному опросу:
1. Какие задачи снабжения стоят перед предприятием индустрии питания?
2. Какие отрасли являются источниками снабжения?
3. Что такое централизованная форма снабжения?
4. Что такое нецентрализованное снабжение?
5. Что может быть положено в основу договорных отношений с поставщиками?
6. От чего зависит организация регулярного ритмичного снабжения?
7. Как запасы сырья влияют на работу предприятия индустрии питания?
8. От чего зависят размеры сырьевых запасов?
9. Какие недостатки влечет за собой сверхнормирование?
10. Что предпочтительнее для предприятий индустрии питания: централизованное или децентрализованное снабжение?

Вопросы и задания к практической работе:
1. Задание: Изучение нормирования и планирование товарных запасов. Расчет сырьевой ведомости предприятия индустрии питания. (по заданию преподавателя).
2. В чем заключается планирование и нормирование запасов сырья?
3. От чего зависят размеры запасов сырья и продуктов?
4. Какие продукты требуют ежедневного завоза?
5. На какой срок закупают мясо, птицу, рыбу?
6. На какой срок закупают сухие продукты?
7. На какой срок закупают овощи?
8. Какие исходные данные используют для расчета сырьевой ведомости?
9. Что такое сверхнормированный запас сырья?
10. Как определяют норму запасов сырья?

Вопросы к самоподготовке:
1. На какие процессы влияет своевременное снабжение предприятий сырьем и полуфабрикатами?
2. Какие виды снабжения на предприятиях индустрии питания Вы знаете?
3. Какие задачи ставят перед службой снабжения?
4. Как определяют нормы запасов сырья и продуктов?
5. Как поставляются полуфабрикаты? Какова роль оборотной тары?
6. Какова роль экспедитора?
7. Как организуют работу экспедиции в заготовочном предприятии?
8. Какие партии сырья более рациональны? Обоснуйте.
9. Как осуществляется приемка сырья и товаров на предприятиях индустрии питания?
10. Как ведется приемка товаров по качеству?

Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.
Вопросы к устному опросу:
1. В чем особенности и принципы организации производства в индустрии питания?
2. Какие формы организации производства вы знаете?
3. Как классифицируются предприятия по объему?
4. Как классифицируются предприятия по виду производства?
5. Чем характеризуется индивидуальное производства?
6. Чем характеризуется серийное производство?
7. Чем характеризуется массовое производство?
8. Какие предприятия Вы знаете по режиму производства?
9. Какие принципы организации производства в индустрии питания Вы знаете?
10. Что такое ритмичность производства?

Вопросы и задания к практической работе:
1. Задание: Изучение структуры производства по цехам. (по заданию преподавателя).
2. Задание: Изучение структуры производства предприятия.
3. Задание: Изучение характеристики рабочих мест по видам работ (по цехам).
4. Какие заготовочные цеха организуют на предприятии индустрии питания?
5. Какие доготовочные цеха организуют на предприятии индустрии питания?
6. Какие операции проводят в заготовочных цехах?
7. Какие операции проводят в доготовочных цехах?
8. Какие рабочие места организуют в заготовочных цехах?
9. Какие рабочие места организуют в доготовочных цехах?
10. Какое значение имеет принцип совместимости операций?

Вопросы к самоподготовке:
1. Что такое операция как часть технологического процесса?
2. Особенности выполнения операций на предприятий индустрии питания?
3. Что такое прием в технологическом процессе?
4. Что такое производственный цикл? Из чего состоит производственный цикл?
5. Как сократить время производственного процесса? Перечислите приемы.
6. Что такое цех?
7. Что является обязательным условием для создания цеха?
8. Какие предприятия относятся к предприятиям с цеховой структурой?
9. Как характеризуется производственный участок (линия):
10. Для каких предприятий целесообразно применять безцеховая структура?

Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.
Вопросы к устному опросу:
1. Что служит основным фактором роста производительности труда?
2. Что такое НОТ?
3. К чему ведет внедрение научной организации труда (НОТ)?
4. Какие задачи возможно решить в помощью НОТ?
5. Что относиться к экономическим задачам организации труда?
6. Что относиться к психофизиологическим задачам организации труда?

7. Что относиться к социальным задачам организации труда?
8. Что относиться к экономическим задачам организации труда?
9. Какие вы знаете принципы НОТ?
10. Что такое комплексное проведение НОТ?

Вопросы и задания к практической работе:
1. Задание: Изучение методов планирования и нормирования труда.
2. Задание: Расчет количества работников на предприятиях индустрии питания. (по цехам).
3. Какое соотношение существует между изменениями нормы выработки и нормы времени?
4. Что такое хронометраж?
5. Что такое фотография рабочего времени?
6. Что такое фотография рабочего дня?
7. Что такое фотография рабочего процесса?
8. Как рассчитать количество сотрудников холодного цеха?
9. Как рассчитать количество сотрудников овощного цеха?
10. Как рассчитать количество сотрудников горячего цеха?

Вопросы к самоподготовке:
1. Что является основной нормой рабочего времени?
2. Что такое регламент использования рабочего времени?
3. От чего зависит рост производительности труда?
4. Что такое нормирования труда?
5. Как занижение норм труда влияет на производительность?
6. Что такое норма времени?
7. Что такое норма выработки?
8. Что такое норма обслуживания?
9. Что такое норма времени обслуживания?
10. Что такое норма численности работников предприятия?

Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.

Содержание: Характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристики. Последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню и прейскурантов. знать: классификацию и характеристику форм и методов обслуживания;

Вопросы к устному опросу:
1. Какие услуги по организации потребления пищи и обслуживания клиентов предприятий индустрии питания вы знаете?
2. Какие виды торговых помещений вы знаете?
3. Какие методы обслуживания потребителей вы знаете?
4. Какие формы обслуживания потребителей Вы знаете?
5. От каких факторов зависят виды, методы и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания?
6. Какие вы знаете основные виды обслуживания в индустрии питания?
7. На каких предприятиях применяют обслуживание официантами?
8. На каких предприятиях применяют самообслуживание?
9. На каких предприятиях применяют обслуживание официантами и также самообслуживание?
10. Что такое полное и частичное самообслуживание? На каких предприятиях оно применимо?
11. Что такое меню?
12. Какие требования предъявляют к оформлению и составлению меню?

Практическая работа: Изучение форм и методов обслуживания на предприятиях различных типов. Умет: составлять меню и оформлять предварительную сервировку предприятий индустрии питания; Владеть: методикой составления меню и предварительной сервировки.
Вопросы и задания к практической работе:
1. Задание: Изучить формы и методы обслуживания на предприятиях различных типов.
2. Задание: Изучение меню различных типов предприятий.
3. Задание: Изучение оформление залов для потребителей, столовой посуды и приборов.
4. Какие формы и методы обслуживают применяют в ресторанах?
5. Что такое французский метод подачи блюд?
6. Что такое английский метод подачи блюд?
7. Что такое русский метод подачи блюд?
8. Когда возможно применение комбинированного метода подачи блюд?
9. Какие виды меню вы знаете?
10. Как оформляют торговые залы различных типов предприятий?
11. Какую столовую посуду и приборы применяют при сервировке предприятий индустрии питания различных типов?

Вопросы к самоподготовке:
1. Как организуют систему обслуживания на предприятиях индустрии питания?
2. Как организуют питание и обслуживание учащихся в общеобразовательных школах?

8. Как организуют питание и обслуживание в кафе?
9. Как организуют питание и обслуживание в закусочной?
10. Как организуют питание и обслуживание в ресторане?

Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.
Вопросы к устному опросу:
1. От каких факторов зависит площадь торговых помещений предприятия индустрии питания?
2. Какую информацию необходимо размещать в вестибюле предприятия индустрии питания? Например, в ресторане.
3. В каком месте лучше всего размещать гардероб в ресторане?
4. Какие санитарные требования предъявляют к туалетным комнатам?
5. Что такое аванзал? Для каких целей служит?
6. Какие требования предъявляют к торговым залам предприятий индустрии питания?
7. Какому требованию должна отвечать планировка залов для посетителей?
8. С какими помещениями должен иметь сообщение торговый зал для эффективной работы?
9. Какие требования предъявляют к интерьеру торгового зала?
10. Какие требования предъявляют к оснащению торгового зала?

Вопросы и задания к практической работе:
1. Задание: Изучение подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Порядок обслуживания.
2. Какова цель подготовки зала предприятия питания к обслуживанию посетителей?
3. Какие операции подготовки зала к обслуживанию вы знаете?
4. Какие операции проводят при предварительной сервировки?
5. Какие размеры мебели (столов) применяют для больших залов?
6. Чем оснащают серванты в торговом зале для работы официантов?
7. Что входит в предварительную сервировку завтрака? Составить эскиз.
8. Что входит в предварительную сервировку обеда? Составить эскиз.
9. Что входит в предварительную сервировку ужина? Составить эскиз.
10. Что входит в предварительную сервировку банкета? Составить эскиз.

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие нормы площади торговых используют на 1 посетителя для различных типов предприятий индустрии питания, в кв.м.?
2. Какую площадь принимают на 1 посетителя, для расчета эстрады в ресторане?
3. Какое соотношение длины к ширине торгового зала считается наиболее удачным?
4. Что включает в себя понятие интерьера?
5. Устанавливают ли холодильники в зале ресторанов?
6. Какие требования предъявляют к установке кресел и диванов вблизи столов и стен в ресторанах?
7. Какие методы применяют при переносе посуды из сервизной в торговый зал?
8. Как готовят посуду перед сервировкой?
9. Какие методы применяют при подготовкой стекла перед сервировкой?
10. Как готовят приборы перед сервировкой?

Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.

Вопросы к устному опросу:
1. Как перемещают блюда и напитки в торговом зале? Опишите все приемы.
2. Какую посуду и приборы применяют при сервировки банкетов? Перечислите характеристики.
3. Каков порядок подачи блюд?
4. Каков порядок подачи напитков?
5. Что такое аперитив? Перечислите виды аперитива и их характеристики.
6. Какие правила подачи аперитива Вы знаете?
7. Какие особенности обслуживания с полным обслуживанием официантами Вы знаете?
8. Какие особенности обслуживания с частичным обслуживанием официантами Вы знаете?
9. Что такое банкет-фуршет?
10. Что такое банкет –чай?
11. Что такое банкет-коктейль?

Вопросы и задания к практической работе:
1. Задание: Изучить правила подачи блюд.
2. Задание: Изучить правила подачи напитков.
3. Какие правила подачи закусок вы знаете?
4. Как подают кулинарные изделия в мисках, баранчиках?
5. Как подают блюда, которые раскладывают на столике?
6. Как раскладывают посуду и приборы?
7. Как следует подавать безалкогольные напитки?
8. Как следует подавать слабоалкогольные напитки?
9. Какие особенности подачи крепких алкогольных напитков вы знаете?
10. Какие правила подачи банкетных блюд вы знаете?

Вопросы к самоподготовке:
1. В какой последовательности следует подавать холодные закуски и напитков?
2. Какова температура при подаче холодных закусок и напитков?
3. Для каких продуктов при подаче используют лед?
4. Какие особенности подачи горячих закусок Вы знаете?
5. Какова температура при подаче горячих закусок? Как сохраняют температуру подачи?
6. Какие особенности подачи супов Вы знаете?
7. Как отличается температура подачи горячих супов и холодных?
8. Какая особенность существует при подаче десертов?
9. Как подают сладкие блюда?
10. Какие особенности подачи вина Вы знаете?

Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях
Вопросы к устному опросу:
1. Какие особенности существуют для организации обслуживания на социально-ориентированных предприятиях?
2. На какие группы делят производственные предприятия с сосредоточенным контингентом работающих?
3. Как организуют питание при прерывном производственном процессе?
4. Как организуют питание при непрерывном производственном процессе?
5. Как организуют питание при поточном производственном процессе?
6. Какой интервал времени должен быть при приеме пищи работников предприятий?
7. Какие особенности имеет организация питания в школах?
8. Какие особенности имеет организация питания студентов?
9. Из каких блюд должны состоять приемы пищи при комплексном питании на предприятиях?
10. Из каких блюд должны состоять приемы пищи при организации питании в школах, высших и средних учебных заведениях?

Вопросы и задания к практической работе:
1. Задание: Изучение обслуживания на производственных предприятиях с сосредоточенными коллективами. Составить рацион питания по заданию преподавателя.
2. Задание: Изучение организации питания учащихся общеобразовательных школ. Составить рацион питания по заданию преподавателя.
3. Задание: Изучение организации питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. Составить рацион питания по заданию преподавателя.
4. Какое соотношение рацион по ЭЦ должен иметь при 2х разовом питании для дневной и ночной смены промышленного производства?
5. Как осуществляется быстрое обслуживание контингента работающих на предприятиях?
6. Как осуществляется быстрое обслуживание контингента в школах?
7. Как осуществляется быстрое обслуживание контингента студентов?
8. Как организуют прием пищи в школьных столовых? Какие факторы имеют решающее значение?
9. Как дифференцируют группы, питающихся в школьных столовых? Дайте характеристику каждой группе.
10. Какие особенности питания школьников Вы знаете, если при школе отсутсвует столовая?

Вопросы к самоподготовке:
1. На каких предприятиях (с численностью работающих в максимальную смену) предусматривают столовые доготовочные? Обоснуйте.
2. На каких предприятиях (с численностью работающих в максимальную смену) предусматривают столовые раздаточные с отпуском горячих блюд для работников отдельных цехов? Обоснуйте.
3. Какой режим работы должен иметь зал столовой в разные смены?
4. Как осуществляют организацию питания на предприятиях в ночную смену?
5. Какие предприятия создаются на территориях промышленных предприятий наряду со столовыми?
6. От каких факторов зависит количество приемов пищи учащихся и студентов?
7. Какие факторы учитывают при составлении меню для школьников? Обоснуйте.
8. Как организуют диетпитание на предприятиях?
9. Как организуют диетпитание в школьных столовых?
10. Как организуют диетпитание в высших и средних учебных заведениях?

Тема 2.5. Специальные формы обслуживания
Вопросы к устному опросу:
1. В чем заключается организация питания по типу «шведский стол» заключается? Достоинства и недостатки данного вида обслуживания.
2. Какие особенности расстановки оборудования для организации питания по типу «шведский стол» существуют?
3. Какой метод существует для увеличения пропускной способности организации питания по типу «шведский стол»?
4. В чем особенность организации питания в гостиницах?
5. Какие предприятия питания могут работать в городских гостиницах?
6. Какие функции выполняют буфеты в гостиницах?
7. В чем особенность организации питания на транспорте?
8. Какие предприятия питания могут работать в гостиницах при аэропортах, ж/д, морских и речных вокзалах?
9. В чем особенность организации питания спортсменов?
10. От каких факторов зависит выбор формы приема заказов в гостиницах?

6. Какой ассортимент применяют при организации питания для участников съездов, конференций, совещаний?
7. Какой ассортимент применяют при организации питания в гостиницах?
8. Какой ассортимент применяют при организации питания на жд транспорте транспорте?
9. Какой ассортимент применяют при организации питания в аэропортах вы знаете?
10. Какой ассортимент применяют при организации питания на борту самолета?

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие ассортимент блюд применяют по типу шведский стол на завтрак?
2. Какие ассортимент блюд применяют по типу шведский стол на обед?
3. Какие ассортимент блюд применяют по типу шведский стол на ужин?
4. Как осуществляют организацию приготовления и подачи заказных блюд по типу шведский стол?
5. Как организуют питание по типу шведский стол организованных групп?
6. Какие особенности организации питания в вагоне-ресторане вы знаете?
7. Какие особенности организации питания в аэропортах вы знаете?
8. Какие особенности организации питания в вагоне-ресторане вы знаете?
9. Какие особенности организации питания на борту самолета вы знаете?
10. Какие особенности питания в гостиницах Вы знаете?

Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.

Вопросы к устному опросу:
1. Какие виды иностранного туризма и предоставляемых услуг Вы знаете?
2. Какие классы туристических документов Вы знаете?
3. Какие виды питания туристов Вы знаете?
4. Как распределяются приемы пищи туристов?
5. В каком виде организуют завтрак для туристов?
6. Какие виды завтраков Вы знаете? Перечислите характеристики классов.
7. Как организуют питание туристов, прибывших с целью лечения?
8. Как организуют питание туристов, прибывших с целью отдыха?
9. Как организуют питание на круизных судах?
10. Как организуют питание для автотуристов?

Вопросы и задания к практической работе:
1. Задание: Изучение организации питания иностранных туристов. Составить меню питания иностранных туристов по задания преподавателей.
2. Что выключает в себя континентальный завтрак?
3. Что включает в себя полный завтрак?
4. Каков ассортимент завтрака?
5. Каков ассортимент обеда?
6. Каков ассортимент ужина?
7. Какие напитки подают к обеду и ужину?
8. Что такое сервис-бар?
9. Что такое «табльдот», «а ля карт»?
10. Что такое европейский метод подачи блюд?

Вопросы к самоподготовке:
1. Как организуют питание в кемпингах?
2. Как организуют питание школьников туристов?
3. Как организуют питание спортсменов- туристов?
4. Что такое национальная кухня? Как применяют блюда национальной кухни в организации питания туристов?
5. Какие требования предъявляют к обслуживающему персоналу ресторанов, кафе при организации питания иностранных туристов?
6. Какие виды меню применяют в гостиницах 4 и 5 звезд?
7. Каков ассортимент сервис-бара?
8. Какие виды завтраков применяют в гостиничном сервисе?
9. Что такое завтрак с шампанским?
10. Что такое «а парт»?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Промежуточный контроль: ПКС-2
Вопросы к экзамену 6 семестр:
Вопросы для проверки уровня обученности «знать»
1. Дайте определение предприятия индустрии питания.
2. Перечислите, как классифицируются типы предприятий индустрии питания.
3. Перечислите функции, которые выполняют заготовочные предприятия.
4. Перечислите функции, которые выполняют доготовочные предприятия.
5. Перечислите функции складских помещений предприятий питания.

6. Назовите документы учета сырья и продуктов на предприятии питания.
7. Перечислите задачи организации снабжения предприятий питания.
8. Перечислите признаки по которым определяют форму организации работы предприятия питания.
9. Дайте определение НОТ (научной организации труда).
10. Дайте определение массового производства в индустрии питания.
Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
1. Раскройте сущность структуры предприятия питания.
2. Проанализируйте состав торговой группы предприятия питания.
3. Проанализируйте структуру заготовочного предприятия.
4. Проанализируйте структуру доготовочного предприятия.
5. Раскройте сущность функции складских помещений.
6. Раскройте сущность доготовочного цеха предприятия питания.
7. Раскройте сущность заготовочного цеха.
8. Проанализируйте, как размещают складские помещения предприятий питания.
9. Раскройте сущность задачи снабжения предприятия индустрии питания.
10. Раскройте сущность научной организации труда.
Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»
1. Рассчитайте количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, если количество мест в зале Р=120, оборачиваемость места в зале в течение данного часа =2, загрузка зала в данный час= 30%.
2. Рассчитайте общее количество блюд, потребляемых в ресторане в смену, если известно, что количество потребителей в день равно 3200 человек, а коэффициент потребления блюд в ресторане равно 3,5.
3. Рассчитайте количество горячих напитков в смену для 3200 посетителей, а норма потребления составляет 0,05 л.
4. Рассчитайте количество порций холодных напитков в смену для 3200 посетителей, а норма потребления составляет 0,25 л, примем порцию 0,2л.
5. Рассчитайте необходимое количество порций кондитерских изделий для 3200 посетителей, а норма потребления составляет 0,3 штуки.
6. Рассчитать, какое количество закусочных и десертных тарелок необходимо на банкет в ресторане, если известно, что количество гостей 30 человек.
7. Рассчитать количество приборов на начало обслуживания для проведения банкета на 50 человек, с учетом резерва в размере 20%.
8. Рассчитать погонную длину банкетных столов, если осуществляется двухсторонний подход, на банкете – фуршет на 48 гостей, а норма на одного гостя 0,6 метров.
9. Рассчитайте количество банкетных столов на банкет – фуршет с двухсторонним подходом, если погонная длина 28,8 метров, а длина стола 1,2 м.
10. Рассчитать сколько потребуется бутылок минеральной воды на банкет газированной и негазированной, если общее количество равно 100 бутылок.

ПКС-2
7 семестр
Вопросы для проверки уровня обученности «знать»
1. Перечислите, как классифицируют предприятия индустрии питания по характеру обслуживаемого контингента.
2. Перечислите, какие услуги оказывают предприятия индустрии питания.
3. Перечислите формы обслуживания на предприятиях индустрии питания.
4. Назовите цель подготовки зала предприятия к обслуживанию посетителей
5. Дайте определение меню.
6. Перечислите функции официанта.
7. Дайте определение процессу самообслуживания.
8. Перечислите факторы, которые учитывают при составлении меню.
9. Назовите правило отпуска столовой посуды и приборов из кладовых для залов предприятий общественного питания разных типов.
10. Перечислите порядок расположения блюд в меню ресторана.
Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
1. Дайте характеристику тарного хозяйства.
2. Дайте характеристику по времени работы предприятиям питания.
3. Дайте характеристику методов подачи блюд в ресторане.
4. Проанализируйте, какие помещения относят к торговым на предприятиях индустрии питания.
5. Проанализируйте требования к помещениям для потребителей по расположению.
6. Проанализируйте требование к входам и выходам предприятий питания.
7. Проанализируйте процесс подготовки зала к обслуживанию.
8. Проанализируйте состав меню.
9. Проанализируйте, для каких предприятий питания характерен процесс самообслуживания.
10. Дайте характеристику смешанного метола обслуживания на предприятиях питания.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»
1. Рассчитать количество официантов для обслуживания банкет - фуршета количество гостей 200 человек.
2. Рассчитать длину банкетного стола на 200 человек, если норма составляет 0,15 метров.
3. Рассчитать количество ручников и полотенец для банкета – фуршет на 10 официантов, при норме 2 штуки на одного.
4. Рассчитать количество полотенец для протирки посуды официантам, если количество официантов 18 человек, а норма 1 полотенец на 1 официанта.
5. Рассчитать количество белого и красного вина (в бутылках) на банкет-фуршет на 150 человек, если норма белого

В) акционерное общество открытого типа;
Г) все ответы верные.
2. Выделяют типы ПОП:
А) рестораны;
Б) бары;
В) кафе;
Г) закусочные;
Д) столовые;
Е) Все ответы верны.
3.Какие функции выполняют рестораны, бары?
А) удовлетворение потребности в питании;
Б) удовлетворение потребности в отдыхе и развлечении;
В) удовлетворение потребности в питании в сочетании с организацией отдыха и развлечений;
4. Какую функцию выполняет материально-техническое снабжение?
А) для обеспечения предприятий общественного питания оборудованием кухонной и столовой посудой,
Б) для обеспечения производственным, торговым инвентарем, санспецодеждой и форменной одеждой,
В) для обеспечения мебелью, столовым бельем;
Г) все ответы верны.
5.Какие требования предъявляют к организации материально-технического снабжения?
А) своевременность и комплектность поставок;
Б) бесперебойность, так как перебои в снабжении нарушают четкий ритм предприятий, ухудшают обслуживание, поэтому особенно важно определить потребность в материально-технических средствах и размеры товарных запасов;
В) надежность и высокое качество поставок, т. е. все материальные средства должны поставляться в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;
Г) правильный выбор формы снабжения;
Д) Все ответы верны.
6. Каким оборудованием оснащают горячий цех?
А) Механическим;
Б) Тепловым;
В) Вспомогательным;
Г) Все ответы верны;
7. Складские помещения предприятий общественного питания служат для:
1) приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов,
2) их краткосрочного хранения;
3) отпуска.
4) Все ответы верны
8. Где могут размещаться складские помещения?
А) в отдельных помещениях; а также на первых, цокольных и подвальных этажах;
Б) только на первых этажах;
В) только в отдельно стоящем здании;
9.Любой склад обрабатывает по меньшей мере три вида материальных потока
А) входной,
Б) выходной;
В) внутренний.
Г) Все ответы верны.
10. Для эффективной работы предприятия ОП важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства является снабжение:
А) сырьем,
Б) полуфабрикатами,
В) продуктами и материально-техническими средствами,
Г) Все ответы верны.
11. К организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:
А) обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;
Б) своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;
В) сокращение звенности продвижения товаров;
Г) оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.
Д) все ответы верны.
12. В чем заключается сущность организации производства?
А) заключается в создании условий работы персонала,
Б) в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.
В) Все ответы верны.
13. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы цехи могут иметь:
А) производственные участки,
Б) отделения
В) или поточные линии.
Г) Все ответы верны.
14. Производственный участок - это часть предприятия, где осуществляется:
А) законченная стадия производственного процесса.
Б) незаконченная стадия производственного процесса;
15. В чем заключается сущность оперативного планирования?
А) планирование меню на неделю;

В) организация продуктового снабжения;

Итоговое тестирование в 7 семестре:
1. Услуги по организации досуга включают:
А) услугу питания;
Б) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции;
В) организацию музыкального обслуживания;
Г) организацию проведения концертов;
Д) предоставление газет, журналов;
Е) все ответы верны.
2.Методы обслуживания:
А) самообслуживание;
Б) обслуживание официантами;
В) комбинированный;
Г) все ответы верны.
3. Определите правильность расположения блюд и закусок в меню:
А) фирменные блюда и закуски; горячие блюда; супы; сладкие блюда;
холодные блюда и закуски.
Б) фирменные блюда и закуски; холодные блюда и закуски; горячие
блюда и закуски; супы; сладкие блюда.
В) холодные блюда и закуски; горячие блюда и закуски; супы; сладкие
блюда; фирменные блюда и закуски.
Г) фирменные блюда и закуски; холодные блюда и закуски; супы; горячие
блюда и закуски; сладкие блюда.
4.Нормы оснащенности посудой и приборов на одно место предусматривают наличие:
А)трех,
Б)трех с половиной,
В)четырех комплектов посуды и приборов на одно место.
Г)все ответы верны.
5. Порядок отпуска столовой посуды и приборов из кла¬довых для залов предприятий общественного питания разных типов осуществляется
А) по накладным (с указанием ассортимента и их количества) и зависит от характера обслуживания.
Б)бессистемно;
В)один раз в смену.
6.Холодные блюда и закуски подают к столу в последовательности, предусмотренной правилами составления меню.
А)Рыбные холодные закуски, Мясные холодные закуски, Закуски из птицы и дичи, Овощные и грибные закуски;
А)Овощные и грибные закуски; Рыбные холодные закуски, Мясные холодные закуски, Закуски из птицы и дичи,
7. Температура подачи холодных закусок:
А)от 10 до 14 °С.
Б)от 8 до 12 °С.
В)от 6 до 10 °С.
8. Температура подачи вторых блюд:
А) в столовых и закусочных 60—65°С,
Б) в ресторанах — 85—90°С.
В) Верны все ответы.
9. На производственных предприятиях с численностью ра¬ботающих 250 и более человек в максимальную смену преду¬сматривают
А)столовые-доготовочные, предназначенные для обслуживания нескольких цехов, а менее 200 — столовые-раздаточные с отпуском горячих блюд для работников от¬дельных цехов.
Б)частные кафе на территории предприятия;
В)оба варианта верны.
10. На предприятиях с обеденным перерывом 30 мин и более расстояние от здания столовой до цехов не должно превышать:
А)200—300 м.
Б)500 м.
11. На производствах с непрерывным технологическим процессом и длительностью обе¬денного перерыва менее 30 мин, в которых санитарно-гигиенические условия не позволяют принимать пищу на рабочих местах, расстояние от рабочих мест до столовых не должно превышать:
А) 75м.
Б) 100 м.
В) 150 м.
12.В гостиницах, имеющих более высокие категории (4 или 5 звезд), туристы могут заказать завтрак:
А) в ресторане, кафе или поэтажном баре по меню а ля карт:
Б) с доставкой в номер.
в) Все ответы верны.
13. Питание иностранных туристов в пути следования организуется
А) в вагонах-ресторанах, ресторанах морских и речных судов,
Б) в ресторанах и кафе железнодорожных, морских и речных вокзалов и аэропортов.
В) все ответы верны.
14. На особенности национальных кухонь большое внимание оказали:
А) религиозные обычаи,
Б) религиозные запреты.
15. В меню национальных кухонь стран, граничащих с океанами и морями, значительное место занимают блюда из

В) Все ответы верны.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной

подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;

 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных

положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на

тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Функциональное питание [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 256 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/122143
Л.1.2	Мезенова О. Я. Гомеостаз и питание [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 224 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/115484
Л.1.3	Рациональное питание. Теория и практика [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 140 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/122145
Л.1.4	Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 348 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206630
Л.1.5	Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 348 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/217457
Л.1.6	Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2022. - 321 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/943632
Л.1.7	Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2023. - 321 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/947685
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Функциональное питание [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/107944

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина. Режим доступа: https://www.prlib.ru/
7.3.5	Научное наследие России. Режим доступа: http://e-heritage.ru/
7.3.6	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.7	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.8	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.9	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.10	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.11	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-17 - Лаборатория : Оснащен персональным компьютером и проектором для демонстрации различного рода графического материала, наглядными пособиями (схемы, таблицы), Компьютер подключен к сети Internet
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.. Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад.. Профессион.микроволн.печь с грилем .Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт.. Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-б (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600.
8.3	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Наталья Александровна_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Наталья Александровна_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Наталья Александровна_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Наталья Александровна_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____