



**САМАРСКИЙ  
ПОЛИТЕХ**  
Опорный университет

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)  
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.О.03.03 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	216 / 6
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен, Курсовая работа

Белебей 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

преподаватель, к.т.н.

(должность, степень, ученое звание)



(подпись)

М.С. Воронина

(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент

(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева

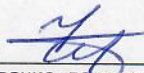
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.с.-х.н.

(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко

(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....	3
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	4
4.1. Содержание лекционных занятий .....	4
4.2. Содержание лабораторных занятий .....	4
4.3. Содержание практических занятий .....	5
4.4. Содержание самостоятельной работы .....	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	5
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	7
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения .....	7
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем .....	7
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	8
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) .....	8
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ**

**Универсальные компетенции**

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

**Общепрофессиональные компетенции**

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ОПК-4.3</b> Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания, в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	<b>31 ОПК-4.3</b> Знать: типы предприятий общественного питания, рациональную схему размещения их сети; состояние и тенденции развития массового питания за рубежом; научную организацию труда, нормирование труда на предприятиях питания; организацию складского, тарного хозяйства, организацию производства продукции на предприятиях общественного питания; организацию обслуживания на предприятиях общественного питания <b>У1 ОПК-4.3</b> Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовывать рациональную систему снабжения предприятия общественного питания продовольствием и предметами материально - технического назначения для бесперебойной и ритмичной работы предприятия общественного питания, обеспечить рациональную организацию труда, прогрессивной технологии и техники

**Профессиональные компетенции**

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

**2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Место дисциплины в структуре образовательной программы: обязательная часть.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ОПК-4	Физиология питания	Технология продукции общественного питания	Производственная практика: технологическая практика

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

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	3 курс
<b>Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
лекционные занятия (ЛЗ)	4	4
лабораторные работы (ЛР)	8	8
практические занятия (ПЗ)	0	0
<b>Внеаудиторная контактная работа, КСР</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

<b>Самостоятельная работа (всего),</b> в том числе:		
выполнение курсовой работы	189	189
подготовка к лабораторным работам	63	63
подготовка к экзамену	63	63
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>		<b>вопросы к лабораторным работам</b>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен, курсовая работа</b>	<b>экзамен, курсовая работа</b>
<b>Контроль</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>ИТОГО: час.</b>	<b>216</b>	<b>216</b>
<b>ИТОГО: з.е.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

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

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1	Организация производства на предприятиях ОП	2	4	-	94	3	4	107
2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	2	4	-	95	3	5	109
<b>Итого:</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>189</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>216</b>

#### 4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 4</b>				
1	Организация производства на предприятиях ОП	Классификация предприятий общественного питания.	Особенности деятельности. Общественное питание в условиях рыночных отношений. Организация, как наука и ее место в общей системе производственного процесса. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания.	2
2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Организация снабжения предприятий общественного питания.	Задачи снабжения в условиях рынка. Источники снабжения и поставщики. Организация договорных отношений с поставщиками. Организация снабжения. Выбор поставщика.	2
<b>Итого за курс:</b>				<b>4</b>
<b>Итого:</b>				<b>4</b>

#### 4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 4</b>				
1	Организация производства на предприятиях ОП	Приготовление блюда и изучение ТТК на примере заданных ингредиентов.	Приготовление первых и вторых блюд на базе комбината питания. Организация органолептического анализа методом профиля. Заполнение органолептических карт. Составление материального баланса приготовленных блюд. Расчет отходов и потерь. Расчет пищевой и энергетической ценности. Составление ТТК. Оформление и подача блюд.	4
2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Разработка технологии приготовления блюда и определение цены на продукцию в предприятии общественного питания	Приготовление вторых блюд и их дифференцирование цен на базе комбината питания. Организация органолептического анализа методом профиля. Заполнение органолептических карт. Составление материального баланса приготовленных блюд. Дифференцирование цен на холодные блюда исходя из типа предприятия ОП (ресторан, кафе, столовая).	4
<b>Итого за курс:</b>				<b>8</b>

#### 4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>не предусмотрены учебным планом</b>				

#### 4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 4</b>				
1.	Организация производства на предприятиях ОП	выполнение курсовой работы	Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Перечень документов, регулирующих деятельность в сфере общественного питания. Основные элементы обслуживания в ресторанах. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Способы подачи блюд и закусок. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Правила подачи горячих и холодных напитков. Рекомендации напитков к закускам и блюдам. Некоторые правила этикета и нормы поведения за столом.	63
	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания			
2.	Организация производства на предприятиях ОП	подготовка к лабораторным работам	Приготовление блюда и изучение ТТК на примере заданных ингредиентов. Изучение основных видов столового белья – скатерти и салфетки. Приготовление десертных блюд и изучение ТТК на примере заданных ингредиентов. Приготовление и оформление блюд для разных типов предприятий общественного питания и правила сервировки при банкетном обслуживании. Отработка техники сбора использованной посуды.	63
	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания			
3.	Организация производства на предприятиях ОП	подготовка к экзамену	Организация труда обслуживающего персонала. Факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания. Разделение и кооперация труда работников торгового зала. Общие требования к обслуживающему персоналу. Требования к метрдотелю (администратору зала). Требования к официанту и бармену. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков. Прогрессивные технологии обслуживания. Прогрессивные формы организации расчета с потребителями. Использование компьютеров при обслуживании потребителей	63
	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания			
<b>Итого за курс:</b>				<b>189</b>
<b>Итого:</b>				<b>189</b>

### 5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

#### Методические указания при работе на лекции

До лекции обучающийся должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

#### Методические указания при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

### **Методические указания по самостоятельной работе**

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

### **Методические указания при написании курсовой работы**

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения конкретных теоретических или практических психологических задач, привить навыки самостоятельного проведения научных исследований. Она представляет собой изложение в письменной форме одной из актуальных проблем психологической науки. Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Структура курсовой работы:

- титульный лист,
- оглавление
- введение;
- основная часть, разделенная на главы и параграфы,
- заключение
- список литературы;
- приложение.

Во введении должны быть освещены следующие вопросы: актуальность выбранной темы, объект и предмет исследования, исследования, цель и задачи исследования; методы исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание темы. Каждая глава основной части должна заканчиваться выводами.

В заключении курсовой работы даются краткие выводы, полученные в результате исследования проблемы, а также практические рекомендации и предложения.

В список литературы студент включает только те документы, которые он использовал при написании курсовой работы.

В приложении содержится иллюстративный материал. Текст курсовой работы оформляется на листах белой бумаги стандартного формата (210 x 297 мм). Каждая страница основного текста и приложений должна иметь поля: левое - 30мм, верхнее – 20 мм до основного текста, правое – 10 мм, нижнее – 25 мм. Текст набирается шрифтом Times New Roman, размер 14 через 1,5 интервала.

## 6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В., Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, ред. Маевский Д.П.: 2014.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 26711">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 26711</a>	ЭР	+	-
2.	Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»: терминологический словарь / Щербина Б.В., Смирнова И.Р., Плаксин Ю.М., Ищенко В.М., Дикая Н.Н., Российская международная академия туризма, Логос: 2016.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 51872">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 51872</a>	ЭР	-	+
3.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Главчева С.И., Коваленко Е.И., Новосибирский государственный технический университет: 2011.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 47706">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 47706</a>	ЭР	+	-
4.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е., Новосибирский государственный технический университет: 2011.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 44975">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 44975</a>	ЭР	+	-
5.	Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. – Электрон. текстовые данные. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 96 с. <a href="https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=62516">https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=62516</a>	ЭР	+	-

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ ([elib.samgtu.ru](http://elib.samgtu.ru)) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

## 7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

### Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
5.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
6.	Яндекс.Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное
7.	Архиватор 7-Zip	свободно распространяемое	Igor Pavlov	иностранное

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	<a href="https://elib.samgtu.ru/">https://elib.samgtu.ru/</a>



3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>
----	-------------	--------------------------------	---

## **9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

### **Лекционные занятия**

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

### **Лабораторные занятия**

Лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; PH метр; кухонная посуда; электрические плиты.

### **Самостоятельная работа**

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ: методический кабинет (ауд. 9); компьютерные классы (ауд. 6, 15).

## **10. Фонд оценочных средств по дисциплине**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

по дисциплине

**Б1.О.03.03 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

<b>Код и направление подготовки (специальность)</b>	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
<b>Направленность (профиль)</b>	<b>Технология производства продуктов и организация общественного питания</b>
<b>Квалификация</b>	<b>бакалавр</b>
<b>Форма обучения</b>	<b>заочная</b>
<b>Год начала подготовки</b>	<b>2023</b>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<b>216 / 6</b>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<b>экзамен, курсовая работа</b>

**1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы**

**Универсальные компетенции**

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

**Общепрофессиональные компетенции**

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ОПК-4.3</b> Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания, в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	<b>31 ОПК-4.3</b> Знать: типы предприятий общественного питания, рациональную схему размещения их сети; состояние и тенденции развития массового питания за рубежом; научную организацию труда, нормирование труда на предприятиях питания; организацию складского, тарного хозяйства, организацию производства продукции на предприятиях общественного питания; организацию обслуживания на предприятиях общественного питания <b>У1 ОПК-4.3</b> Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовывать рациональную систему снабжения предприятия общественного питания продовольствием и предметами материально - технического назначения для бесперебойной и ритмичной работы предприятия общественного питания, обеспечить рациональную организацию труда, прогрессивной технологии и техники

**Профессиональные компетенции**

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

**Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения**

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства		
	Организация производства на предприятиях ОП	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Промежуточная аттестация
	Вопросы к лабораторным работам		Вопросы к экзамену, Курсовая работа
ОПК-4.3	31 ОПК-4.3 У1 ОПК-4.3	31 ОПК-4.3 У1 ОПК-4.3	31 ОПК-4.3 У1 ОПК-4.3

**2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы**

**2.1. Формы текущего контроля успеваемости**

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

## **Вопросы к лабораторным работам**

1. Виды помещений для организации обслуживания потребителей.
2. Характеристика торговых помещений.
3. Услуги по организации обслуживания на производственных предприятиях.
4. Особенности организации питания учащихся общеобразовательных школ.
5. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта.
6. Услуги по организации питания студентов при вузах.
7. Услуги по организации питания в аэропорту или на борту самолета.
8. Анализ предприятия общественного питания
9. Столовая посуда, приборы, белье.
10. Подготовка к обслуживанию клиентов.
11. Особенности подачи закусок, блюд, напитков.
12. Особенности подачи к столу алкогольных напитков.
13. Культура обслуживания и правила этикета.
14. Специальные виды услуг и формы организации питания.
15. Методы и формы обслуживания, их характеристика. Виды сервиса.
16. Обслуживание банкетов и приемов.
17. Особенности организации питания иностранных туристов.
18. Потребительский спрос и реклама.
19. Виды меню и их характеристика.
20. Линия раздачи пищи и комплектации обедов при самообслуживании (нормативные требования).

## **2.2. Формы промежуточной аттестации**

### **Перечень примерных тем для курсовой работы**

1. Проект расчетного меню для ресторана европейской кухни
2. Проект расчетного меню и подбор обслуживающего персонала для проведения банкета
3. Проект расчетного меню для ресторана итальянской кухни, особенности кухни
4. Проект расчетного меню для вегетарианских и диетических столовых
5. Проект современной технологии школьного питания
6. Проект организации холодного цеха ресторана высшего класса
7. Проект расчетного меню национальных ресторанов, перспективы развития
8. Проект организации производства кондитерских изделий в ресторане первого класса
9. Проект расчетного меню для обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта
10. Проект организации производства горячего цеха столовой при промышленном предприятии
11. Проект расчетного меню при больнице на 750 мест.
12. Разработка проекта молодежного кафе высшего класса на 80 мест
13. Проект технологической линии горячего цеха ресторана первого класса
14. Разработка проекта спорт-бара.
15. Разработка проекта японского ресторана на 100 мест
16. Разработка проекта детского кафе на 50 мест
17. Разработка проекта банкетного меню на 250 человек
18. Проект расчетного меню шведского стола
19. Проект реконструкции русского кафе на 60 человек
20. Проект столовой на 50 мест, работающей на 75 мест вечером по типу кафе.


## **Вопросы к экзамену**

1. Общественное питание в условиях рыночных отношений.
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
3. Классификация предприятий общественного питания.
4. Услуги общественного питания, требования к ним.
5. Основные правила работы предприятий общественного питания.
6. Источники снабжения и поставщики.
7. Организация договорных отношений с поставщиками.
8. Организация снабжения.
9. Выбор поставщика.
10. Формы и способы товародвижения.
11. Транспорт в товародвижении. Требования общественного питания к нему.
12. Организация приемки продовольственных товаров.
13. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.
14. Назначение и компоновка складских помещений.
15. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение.
16. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
17. Организация хранения продуктов.
18. Порядок отпуска продуктов на производство.

19. Организация тарного хозяйства.
20. Организация тарооборота.
21. Рациональная организация тарных операций.
22. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
23. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
24. Виды меню, их характеристика.
25. Производственный персонал, требования к нему.
26. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.
27. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.
28. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.
29. Перечень документов, регулирующих деятельность в сфере общественного питания.
30. Технологические карты. Техничко-технологические карты.
31. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.
32. Производственная инфраструктура.
33. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений.
34. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.
35. Основные требования к организации рабочих мест.
36. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.
37. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
38. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
39. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
40. Организация работы птицебельного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха.
41. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.
42. Организация работы горячего цеха.
43. Организация работы супового отделения горячего цеха.
44. Организация работы соусного отделения горячего цеха.
45. Организация работы холодного цеха.
46. Организация работы кулинарного цеха.
71. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях.
72. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.
73. Организация работы цеха мучных изделий.
74. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
75. Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика.
76. Организация работы механизированных раздаточных линий.
77. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест.
79. Нормы труда, методы нормирования труда.
80. Классификация затрат рабочего времени.
81. Оперативный контроль за работой производства.
82. Методы изучения затрат рабочего времени.
83. Виды норм выработки, порядок их разработок. Определение численности работников.
84. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.
85. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.
86. Современный интерьер торгового зала, требования к нему.
87. Характеристика буфета при ресторане, помещения для нарезки хлеба, сервизной.
88. Организация работы в моечной столовой посуды.
89. Оборудование залов. Современные требования к мебели.
90. Классификация, требования к посуде.
91. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды.
92. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды.
93. Характеристика металлической посуды. Виды, назначение.
94. Столовые приборы. Виды, назначение, характеристика.
95. Деревянная и пластиковая посуда, приборы. Виды, назначение.
96. Столовое белье. Виды, назначение.
97. Меню, прейскурант блюд, карта вин. Назначение, характеристика.
98. Виды меню. Оформление, меню и прейскурантов.
99. Особенности подачи закусок, блюд, напитков.
100. Особенности подачи к столу алкогольных напитков.
101. Культура обслуживания и правила этикета.
102. Подготовка торгового зала.
103. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья.
104. Сервировка столов.
105. Подготовка персонала к обслуживанию.
106. Проведение инструктажа.
107. Перечень документов, регулирующих деятельность в сфере общественного питания.

108. Основные элементы обслуживания в ресторанах.
109. Последовательность подачи блюд и напитков.
110. Подача буфетной продукции.
111. Способы подачи блюд и закусок.
112. Правила подачи горячих закусок.
113. Правила подачи супов.
114. Правила подачи вторых горячих блюд.
115. Правила подачи сладких блюд и фруктов.
116. Правила подачи горячих и холодных напитков.
117. Рекомендации напитков к закускам и блюдам.
118. Некоторые правила этикета и нормы поведения за столом.
119. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
120. Банкет за столом с обслуживанием официантами.
121. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета.
122. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
123. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета.
124. Дипломатический прием, особенности организации, виды.
125. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения.
126. Банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения.
127. Банкет коктейль-фуршет. Особенности проведения.
128. Банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения.
129. Общие требования к обслуживающему персоналу.
130. Требования к метрдотелю (администратору зала).
131. Требования к официанту и бармену.
132. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.

### Пример экзаменационного билета

 <p><b>САМАРСКИЙ ПОЛИТЕХ</b> Спортивный университет</p>	<p><b>Министерство науки и высшего образования Российской Федерации</b>  <b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение</b>  <b>высшего образования «Самарский государственный технический университет»</b>  <b>(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)</b>  <b>Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан</b></p>
<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>  1  </u></b></p>	
<p>По дисциплине (модулю): «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» <span style="float: right;">Курс 4</span></p>	
<p>Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»</p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Потребительский спрос и реклама.</li> <li>2. Виды сервиса.</li> </ol>	
<p><b>Составил:</b>  <u>Доцент, к.т.н.</u> _____ М.С.Воронина          _____ (подпись)          « ____ » _____ 20__ г.</p>	<p><b>Утверждаю:</b>  <u>Зав.кафедрой</u> _____ А.А. Цынаева          _____ (подпись)          « ____ » _____ 20__ г.</p>

### Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1.	Показатель, выраженный отношением фактического числа предприятий питания к расчетной численности населения, в процентах А) степень обеспечения населения местами в предприятиях питания Б) степень обеспечения населения предприятиями питания В) степень обеспечения населения ассортиментом блюд предприятий питания	ОПК-4	5
2.	Меню	ОПК-4	7

3.	Кафетерий	ОПК-4	7
4.	Результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах А) процесс обслуживания в общественном питании Б) услуга общественного питания В) условия обслуживания	ОПК-4	5
5.	Нормированный перечень сырья, пищевых продуктов, в т.ч. пищевых добавок, ароматизаторов и различных ингредиентов, и полуфабрикатов, необходимых для изготовления установленного количества продукции общественного питания А) перечень Б) раскладка В) рецептура	ОПК-4	5
6.	Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в т.ч. пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, безалкогольные напитки, алкогольные напитки (в т.ч. пиво), биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье А) сырье продовольственное Б) продукты пищевые В) продукция общественного питания	ОПК-4	5
7.	Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу А) кулинарная обработка пищевых продуктов Б) механическая кулинарная обработка В) тепловая кулинарная обработка	ОПК-4	5
8.	Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования А) интенсивное охлаждение продукции общественного питания Б) охлаждение продукции общественного питания В) заморозка продукции общественного питания	ОПК-4	5
9.	Изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания А) технология изготовления продукции общественного питания Б) технологическая операция В) технологический процесс	ОПК-4	5
10.	Потери массы сырья (продуктов), возникающие при проведении технологических операций, которые не поддаются взвешиванию и могут быть определены только расчетным путем по окончании технологического процесса А) потери производственные Б) потери при кулинарной обработке В) потери неучтенные	ОПК-4	5
11.	Контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания А) входной контроль Б) технологический контроль В) операционный контроль	ОПК-4	5
12.	Органолептический анализ	ОПК-4	7
13.	Комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску А) контроль качества услуги Б) безопасность услуги В) сертификация услуги	ОПК-4	5
14.	Изделие, вырабатываемое из основного (мука, дрожжи хлебопекарные, разрыхлители, соль, вода) и дополнительного сырья (сахар, жир, яйца, вкусовые добавки и другие рецептурные компоненты для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств изделия) А) мучное кондитерское изделие Б) булочное изделие	ОПК-4	5

	В) мучное кулинарное изделие		
15.	Период времени, в течение которого продукция общественного питания должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности и сохранять свои потребительские свойства, и по истечении которого она становится непригодной для использования по назначению А) срок использования Б) срок годности В) срок хранения	ОПК-4	5
16.	Неполное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству А) дефект Б) брак В) недостаток	ОПК-4	5
17.	В помещении хлебобулочных изделий необходимо поддерживать температуру воздуха: А) не более 18°C Б) не более 20°C В) не более 30°C	ОПК-4	5
18.	Решение экономической задачи предполагает: А) наиболее полное материалов, сырья Б) наиболее полное использование техники В) наиболее полное использование техники, материалов, сырья	ОПК-4	5
19.	Главное направление организации труда	ОПК-4	5
20.	Форма кооперации труда в общественном питании	ОПК-4	5
21.	При организации рабочих мест необходимо учитывать: А) мощность и специализацию предприятия, характер осуществляемых в нем технологических процессов, последовательность их выполнения, степень разделения труда. Б) мощность и специализацию предприятия. В) степень разделения труда.	ОПК-4	5
22.	Горячий цех делится на: А) суповой и соусный отдел Б) суповой и десертный отдел В) соусный и гарнирный отдел	ОПК-4	5
23.	Салаты хранят в холодильнике в незаправленном виде: А) не более 6 ч Б) не более 12 ч В) не более 2 ч	ОПК-4	5
24.	Обслуживание в ресторане начинается с: А) предложения меню, Б) приема и оформления заказа, В) встречи гостей, размещения их в зале	ОПК-4	5

### 3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

#### 3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 6

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к лаб. работам	систематически на практических занятиях / письменно / в личном кабинете	экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Курсовая работа	по окончании изучения дисциплины/ устно	экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость, зачетная книжка
3.	Вопросы к экзамену	по окончании изучения дисциплины/ устно	экспертный	По пятибалльной шкале	экзаменационная ведомость, зачетная книжка



### 3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

#### Критерии оценки и шкала оценивания защиты отчёта по лабораторным работам

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	(76-100) баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	(51-75) баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	(21-50) баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	(0-20) баллов

#### Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 8

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Вопросы к лабораторным работам	0-100 баллов
<b>Итого:</b>		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

### 3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на экзамене определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

**Оценку «отлично»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

**Оценку «хорошо»** заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

**Оценку «удовлетворительно»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

### Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

### Критерии оценивания курсовой работы

- глубокое знание программного материала – до 40 баллов;
  - знание концептуально-понятийного аппарата всего курса – до 20 баллов;
  - знание рекомендуемой литературы по курсу – до 20 баллов;
  - логика, четкая структура и аргументированность ответа – до 10 баллов;
  - культура речи, манера общения, готовность к дискуссии – до 10 баллов.
- ИТОГО: до 100 баллов (100 баллов =100%)

### Шкала оценивания результатов

Таблица 10

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

\_\_\_\_\_ Л.М. Инаходова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)**

**Б1.О.03.03 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

**на 20\_\_/20\_\_ учебный год**

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) .....
- 2) .....

Разработчик дополнений и изменений:

\_\_\_\_\_ (должность, степень, ученое звание)      \_\_\_\_\_ (подпись)      \_\_\_\_\_ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ (степень, звание, подпись)      \_\_\_\_\_ (ФИО)

## Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.О.03.03 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	216 / 6
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, курсовая работа

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
7	216 / 6	4	8	-	6	189	9	экзамен, курсовая работа
Итого	216 / 6	4	8	-	6	189	9	экзамен, курсовая работа

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.3	Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания, в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с новейшими достижениями в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями НТД и потребностями рынка; анализом деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала и потребителя; оценкой качества услуг в области организации и обслуживания предприятий общественного питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, курсовая работа, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к лабораторным работам и промежуточный контроль в форме курсовой работы и экзамена.