

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В.Палаткин

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«04» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«Технология и организация общественного питания»

Составитель(и)

**Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических
практик и сервисных индустрий
Палагина М.Ю. ассистент кафедры
педагогических практик и сервисных индустрий**

Согласовано с работодателями:

**Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT
Отель Астрахань;**

**Корнейченко Н.В. заведующий отделением
сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО
«Астраханский государственный
политехнический колледж»
43.03.03 Гостиничное дело**

Направление подготовки /
специальность

Направленность (профиль) /
специализация ОПОП

Квалификация (степень)

Гостеприимство и ресторанный сервис

бакалавр

Форма обучения

Год приёма

Курс

очная

2024

3, 4 (по очной форме)

Семестр(ы)

5, 6, 7 (по очной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология и организация общественного питания» является: закрепить навыки разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания

1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология и организация общественного питания»: организации оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; организации и осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания; организации работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработке и реализации мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Технология и организация общественного питания» относится к *части, формируемой участниками образовательного процесса* и осваивается в 5, 6, 7 семестрах.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины **«Технология и организация общественного питания»** являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справиться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

– «Функциональное питание».

Знания:

- Основы физиологии питания, особенности обмена веществ и потребности организма в макро- и микронутриентах.
- Химический состав функциональных продуктов, их свойства, пищевую и биологическую ценность.
- Технологии производства продуктов функционального назначения, включая инновационные разработки.
- Стандарты и нормативные документы, регламентирующие производство и реализацию функционального питания.
- Принципы диетологии и разработку рационов питания для различных групп населения (спортсменов, детей, пожилых людей и др.).
- Современные тенденции и научные исследования в области функционального питания.
- Основы гастроэнтерологии и влияние функционального питания на профилактику заболеваний.
- Методы оценки качества и безопасности функциональной продукции.

Умения:

- Осуществлять подбор ингредиентов для разработки продуктов функционального назначения.
- Разрабатывать рецептуры и технологические карты для производства функционального питания.
- Применять стандарты контроля качества функциональных продуктов в процессе производства и реализации.
- Анализировать потребности целевых групп потребителей в функциональных продуктах.
- Прогнозировать влияние потребления функционального питания на состояние здоровья потребителей.
- Проводить оценку пищевой ценности продуктов и корректировать их состав в соответствии с целевыми задачами.
- Разрабатывать маркетинговые стратегии для продвижения функциональных продуктов на рынке.
- Консультировать по вопросам функционального питания с учетом индивидуальных потребностей и рекомендаций по здоровью.
- Использовать цифровые системы для анализа, разработки и внедрения новых продуктов функционального питания.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

– «Основы анимации в ресторанном сервисе»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) Профессиональной (ПК):

ПК-9. Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания

ПК-10. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-9	ПК-9.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания	Основы технологии производства и организации питания. Факторы, влияющие на эффективность и качество процессов основного	Анализировать влияние внешних и внутренних факторов на ключевые процессы производства пищи в организации питания. Проводить оценку	Навыками мониторинга и оценки технологических процессов в производственных подразделениях. Методологиями применения систематического

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
		производства (сырье, оборудование, персонал, санитарные условия). Нормативно-правовые акты и стандарты в области организации общественного питания (СанПиН, ГОСТы, ISO). Принципы анализа рациональности производственных процессов. Передовые методы и технологии организации работы предприятия питания.	соблюдения санитарных норм и стандартов. Взаимодействовать с персоналом, выявляя и устраняя причины возможных потерь производительности. Применять показатели качества и производительности для оценки текущего состояния основного производства.	подхода к выявлению факторов, влияющих на эффективность производства. Практическими методами анализа данных по производственным процессам (например, с использованием таблиц и аналитических отчетов).
	ПК-9.2 Разрабатывает планы основного производства организации питания по отдельным видам процессов	Основы планирования и управления производственными процессами. Методы расчета необходимых ресурсов (сырье, рабочая сила, оборудования) для реализации производственных планов. Порядок разработки производственных графиков для предприятий питания (цикл получения заказа, обработки, производства и выдачи	Составлять производственные графики и планы на основе анализа текущих данных о спросе и ресурсах. Определять последовательность выполнения технологических операций и корректировать их при необходимости. Планировать потребности в сырье и персонале на основе прогнозов загрузки предприятия. Разрабатывать мероприятия по улучшению	Инструментами проектирования и составления производственных планов. Способами оптимизации технологических процессов, снижения затрат ресурсов. Навыками корректировки производственных планов с учетом изменений внешних факторов (сезонность, спрос, изменение нормативных требований).

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
		продукции). Нормативные требования к использованию оборудования и организации рабочего времени предприятий питания.	производственных процессов.	
ПК-10	ПК-10.1 Осуществляет входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	Принципы и методы осуществления входного, текущего и итогового контроля качества. Стандарты безопасности и качества продукции (СанПиН, ХАССП, ГОСТ и т.д.). Алгоритмы организации технологического контроля в общей структуре работы предприятия. Техническую документацию и контрольные параметры для производственных процессов.	Проводить контроль качества входного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Вести документацию по результатам контроля (журналы учета, анализы показателей). Взаимодействовать с производственным персоналом для устранения выявленных недостатков. Оценивать соответствие продукции технологическим картам и нормативам.	Методиками проверки соответствия продукции стандартам качества. Современными средствами диагностики и контроля качества (тестовые наборы, аналитическое оборудование). Навыками документального оформления актов контроля.
	ПК-10.2 Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания	Методы анализа эффективности системы контроля качества. Причины сбоев и отклонений в работе системы контроля (низкое качество сырья, ошибки в технологии, недостатки	Проводить аудит процессов контроля качества. Диагностировать причины отклонений от стандартов. Разрабатывать предложения для устранения недостатков в системе контроля.	Методами анализа процесса контроля качества на предприятиях питания. Программным обеспечением для мониторинга и оценки работы системы контроля. Навыками

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
		оборудования и персонала). Критерии оценки работы системы контроля. Инструменты выявления проблем – диагностические карты, чек-листы, контрольные таблицы.	Проводить оценку эффективности мер по улучшению системы контроля.	анализа причинно-следственных связей и построения рекомендаций.
	ПК-10.3 Использует информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства	Современные информационные технологии, используемые в организации общественного питания (ERP-системы, специализированные программы для учета и планирования — 1С, R-keeper, iiko и др.). Основы документооборота предприятий питания. Нормативно-правовую базу ведения производственного делопроизводства.	Работать с профильными программами для управления производственным и организационными процессами. Использовать ПО для учета ресурсов, контроля складских остатков, планирования меню, расчета себестоимости. Вести цифровую документацию по регламентам работы производства. Составлять отчеты, анализировать данные об эффективности работы с помощью информационных технологий.	Навыками работы с программным обеспечением, автоматизирующим производственные и бухгалтерские процессы организации питания. Средствами аналитики и визуализации данных. Методами интеграции данных из различных систем в общий управленческий контур.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3,2,2 зачетные единицы (252 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3,2,2
Объем дисциплины в академических часах	252
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	129
- занятия лекционного типа, в том числе:	49
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	80
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- консультация (предэкзаменационная)	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	123
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Диф. зачет – 5, 6, 7 семестры

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 5.										
Тема 1. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании.	4		7					10	21	Тест.
Тема 2. Классификация и основы проектирования предприятий общественного питания	4		6					10	20	тест.
Тема 3. Организационная структура и управление предприятиями общественного питания	4		7					11	22	Устный ответ
Тема 4. Современные подходы к техническому	4		7					10	21	Реферат

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемост и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
оснащению предприятий общественного питания										
Контроль промежуточной аттестации										зачет
Итого за семестр	16		27					41	84	
Семестр 6.										
Тема 5. Технологическая подготовка и организация основного производства на предприятиях общественного питания	4		6					10	20	Эссе
Тема 6. Проектирование и внедрение системы качества на предприятиях общественного питания	4		7					10	21	письменная работа
Тема 7. Перспективы разработки инновационных блюд на предприятиях общественного питания	4		6					11	21	реферат
Тема 8. Организация и оптимизация закупочных процессов на предприятиях общественного питания	4		7					10	21	Устный опрос
Контроль промежуточной аттестации										зачет
Итого за семестр	16		26					41	43	
Семестр 7										
Тема 9. Цифровизация и автоматизация процессов в общественном питании	4		7					10	21	реферат
Тема 10. Финансовое планирование и экономическая эффективность предприятий питания	4		6					10	20	устный опрос.
Тема 11. Организация сервиса и	4		7					10	21	эссе

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо- сти, форма промежуточ- ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
коммуникативные подходы на предприятиях общественного питания										
Тема 12. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	5		7					11	23	Контрольная работа
Контроль промежуточной аттестации									зачет	
ИТОГО за семестр:	17		27					41	85	
Итого за весь период	49		80					123	252	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
			ПК-9	ПК-10		
Тема 1. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании.	21		+	+		2
Тема 2. Классификация и основы проектирования предприятий общественного питания	20		+	+		2
Тема 3. Организационная структура и управление предприятиями общественного питания	22		+	+		2
Тема 4. Современные подходы к техническому оснащению предприятий общественного питания	21		+	+		2
Тема 5. Технологическая подготовка и организация основного производства на предприятиях общественного питания	20		+	+		2
Тема 6. Проектирование и внедрение системы качества на	21		+	+		2

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
			ПК-9	ПК-10		
предприятия общественного питания						
Тема 7. Перспективы разработки инновационных блюд на предприятиях общественного питания	21		+	+		2
Тема 8. Организация и оптимизация закупочных процессов на предприятиях общественного питания	21		+	+		2
Тема 9. Цифровизация и автоматизация процессов в общественном питании	21		+	+		2
Тема 10. Финансовое планирование и экономическая эффективность предприятий питания	20		+	+		2
Тема 11. Организация сервиса и коммуникативные подходы на предприятиях общественного питания	21		+	+		2
Тема 12. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	23		+	+		2
Итого	252					

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1 Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании.

Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление студентов с возможными рисками освоения дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля. Понятие «инновации», «современные технологии». Факторы, определяющие необходимость внедрения современных технологий в ресторанный бизнес и социальное питание.

Тема 2 Классификация и основы проектирования предприятий общественного питания

Классификация предприятий общественного питания. Принципы проектирования и размещения объектов питания в зависимости от их типов и назначения. Учет контингентов потребителей при создании концепции заведения. Актуальные подходы к проектированию кафе, ресторанов и столовых.

Тема 3 Организационная структура и управление предприятиями общественного питания

Организация труда в структуре предприятия питания. Модели управления организацией на предприятиях различного масштаба. Состав основных подразделений и их взаимодействие. Задачи руководителя в повышении эффективности работы предприятия.

Тема 4 Современные подходы к техническому оснащению предприятий общественного питания

Цель дисциплины. Освоение принципов подбора и эксплуатации современного оборудования для предприятий общественного питания. Тенденции в применении высокотехнологичного оборудования. Влияние инструментов автоматизации на производственный процесс.

Тема 5 Технологическая подготовка и организация основного производства на предприятиях общественного питания

Организация производственных процессов. Характеристика использования сырья. Взаимодействие производственных единиц. Основы оптимизации трудовых процессов. Особенности технологической подготовки сырья для различных типов предприятий.

Тема 6 Проектирование и внедрение системы качества на предприятиях общественного питания

Введение международных систем стандартов качества (HACCP, ISO). Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований. Методы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Практическое внедрение систем сертификации на предприятии питания.

Тема 7 Перспективы разработки инновационных блюд на предприятиях общественного питания

Изучение современных подходов к разработке уникальных рецептов. Использование новых видов сырья (растительных заменителей, продуктов биотехнологий). Внедрение технологий молекулярной кухни и альтернативных видов обработки продуктов. Тренды в создании здорового и экологичного питания.

Тема 8 Организация и оптимизация закупочных процессов на предприятиях общественного питания

Факторы выбора поставщиков и проведения тендеров. Оптимизация логистики закупки сырья. Использование цифровых решений для анализа и планирования закупок. Влияние изменений ценового рынка на закупочные процессы.

Тема 9. Цифровизация и автоматизация процессов в общественном питании

Применение программного обеспечения для оптимизации работы кухни, сервисного обслуживания и финансового учета. Использование CRM-систем для повышения качества клиентского сервиса. Влияние автоматизации на стратегическое управление предприятием. Практическая реализация автоматизации в современном бизнесе питания.

Тема 10. Финансовое планирование и экономическая эффективность предприятий питания

Принципы составления бюджета для различного масштаба предприятий. Методы анализа прибыли и убытков. Планирование точек роста при появлении внешних факторов влияния. Экономические модели оценки потенциальной рентабельности инновационных продуктов и услуг.

Тема 11. Организация сервиса и коммуникативные подходы на предприятиях общественного питания

Понятие сервиса как значимой части конкурентного преимущества. Основные принципы обслуживания разных категорий клиентов. Применение современных технологий обслуживания, включая цифровизацию сервиса. Влияние качества обслуживания на формирование обратной связи.

Тема 12. «Франчайзинг в гостиничном бизнесе»

Понятие франчайзинг. Виды франчайзинга

Тема 13. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании

Инновационные подходы в управлении заведениями питания. Внедрение автоматизации для кухонь, кассовых и сервисных систем. Прогрессивные методики анализа спроса и управления «умным меню». Задачи и перспективы устойчивого развития в ресторанном бизнесе.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучающихся.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология и организация общественного питания» составляет 252 часа.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании.	21	Тест.
Тема 2. Классификация и основы проектирования предприятий общественного питания	20	Тест.
Тема 3. Организационная структура и управление предприятиями общественного питания	22	Устный ответ
Тема 4. Современные подходы к техническому оснащению предприятий общественного питания	21	Реферат
Тема 5. Технологическая подготовка и организация основного производства на предприятиях общественного питания	20	Эссе
Тема 6. Проектирование и внедрение системы качества на предприятиях общественного питания	21	Письменная работа
Тема 7. Перспективы разработки инновационных блюд на предприятиях общественного питания	21	Реферат

Тема 8. Организация и оптимизация закупочных процессов на предприятиях общественного питания	21	Устный опрос
Тема 9. Цифровизация и автоматизация процессов в общественном питании	21	Реферат
Тема 10. Финансовое планирование и экономическая эффективность предприятий питания	20	Устный опрос.
Тема 11. Организация сервиса и коммуникативные подходы на предприятиях общественного питания	21	Эссе
Тема 12. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	23	Контрольная работа

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа

Тема 1. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании.	<i>Обзорная лекция</i>	Тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. Классификация и основы проектирования предприятий общественного питания	<i>Лекция-диалог</i>	Тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. Организационная структура и управление предприятиями общественного питания	<i>Обзорная лекция</i>	Устный ответ	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. Современные подходы к техническому оснащению предприятий общественного питания	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. Технологическая подготовка и организация основного производства на предприятиях общественного питания	<i>Лекция-диалог</i>	Эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. Проектирование и внедрение системы качества на предприятиях общественного питания	<i>Обзорная лекция</i>	Письменная работа	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 7. Перспективы разработки инновационных блюд на предприятиях общественного питания	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 8. Организация и оптимизация закупочных процессов на предприятиях общественного питания	<i>Лекция-диалог</i>	Устный опрос	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 9. Цифровизация и автоматизация процессов в общественном питании	<i>Лекция-диалог</i>	Реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 10. Финансовое планирование и экономическая эффективность предприятий питания	<i>Обзорная лекция</i>	Устный опрос.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 11. Организация сервиса и коммуникативные подходы на предприятиях общественного питания	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 12. Перспективы развития и	<i>Лекция-диалог</i>	Контрольная работа	<i>Не предусмотрено</i>

внедрения современных технологий в общественном питании			
---	--	--	--

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/

*Наименование современных профессиональных баз данных,
информационных справочных систем*

Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <http://mars.arbicon.ru>

Справочная правовая система КонсультантПлюс.

Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <http://www.consultant.ru>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология и организация общественного питания» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании.	ПК-9, ПК-10	Тест.
Тема 2. Классификация и основы проектирования предприятий общественного питания	ПК-9, ПК-10	Тест.
Тема 3. Организационная структура и управление предприятиями общественного питания	ПК-9, ПК-10	Устный ответ
Тема 4. Современные подходы к техническому оснащению предприятий общественного питания	ПК-9, ПК-10	Реферат
Тема 5. Технологическая подготовка и организация основного производства на предприятиях общественного питания	ПК-9, ПК-10	Эссе
Тема 6. Проектирование и внедрение системы качества на предприятиях общественного питания	ПК-9, ПК-10	Письменная работа
Тема 7. Перспективы разработки инновационных блюд на предприятиях общественного питания	ПК-9, ПК-10	Реферат

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 8. Организация и оптимизация закупочных процессов на предприятиях общественного питания	ПК-9, ПК-10	Устный опрос
Тема 9. Цифровизация и автоматизация процессов в общественном питании	ПК-9, ПК-10	Реферат
Тема 10. Финансовое планирование и экономическая эффективность предприятий питания	ПК-9, ПК-10	Устный опрос.
Тема 11. Организация сервиса и коммуникативные подходы на предприятиях общественного питания	ПК-9, ПК-10	Эссе
Тема 12. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	ПК-9, ПК-10	Контрольная работа

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые

Шкала оценивания	Критерии оценивания
	выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1 Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании.

Примерное тестовое задание

1. Какие технологии считаются наиболее перспективными в общественном питании?

- a) 3D-печать блюд
- b) QR-коды для цифрового меню
- c) Роботизация процессов приготовления
- d) Все вышеперечисленное

Ответ: d) Все вышеперечисленное

2. Что такое «умная кухня» (smart kitchen)?

- a) Автоматизированные системы для домашней готовки
- b) Использование интеллектуальных устройств и ИИ для управления приготовлением блюд
- c) Система посуды с самоочисткой
- d) Исключительно роботизированное производство пищи

Ответ: b) Использование интеллектуальных устройств и ИИ для управления приготовлением блюд

3. Какое преимущество дает облачная автоматизация в ресторанах?

- a) Автоматизация заказа столов
- b) Облачное хранение данных для обеспечения быстрого доступа и аналитики
- c) Улучшение качества кухни
- d) Уменьшение числа сотрудников на кухне

Ответ: b) Облачное хранение данных для обеспечения быстрого доступа и аналитики

4. Какую пользу принесло внедрение мобильных приложений для ресторанного бизнеса?

- a) Ускорение приготовления пищи
- b) Возможность удаленного заказа и доставки блюд
- c) Автоматическое создание новых рецептов
- d) Исключение необходимости в клиентах

Ответ: b) Возможность удаленного заказа и доставки блюд

5. Как роботы могут быть использованы в общественном питании?

- a) Только для развлечения посетителей
- b) Для обслуживания клиентов и приготовления блюд
- c) Исключительно на кухне
- d) Как часть интерьера ресторана

Ответ: b) Для обслуживания клиентов и приготовления блюд

Тема 2 Классификация и основы проектирования предприятий общественного питания

Примерное тестовое задание

Классификация и основы проектирования предприятий общественного питания

1. Какие предприятия общественного питания относятся к классу «Ресторан»?

- a) Уличная палатка с едой
- b) Заведение высокого уровня обслуживания и широкого ассортимента блюд
- c) Каффе и буфеты самообслуживания
- d) Любое предприятие общественного питания

Ответ: b) Заведение высокого уровня обслуживания и широкого ассортимента блюд

2. Что учитывается при проектировании предприятий общественного питания?

- a) Планировка кухни
- b) Поток клиентов
- c) Специализация предприятия
- d) Все вышеперечисленное

Ответ: d) Все вышеперечисленное

3. Как классифицируются предприятия по типу предоставляемых услуг?

- a) Полное и частичное обслуживание, самообслуживание
- b) Только рестораны и кафе
- c) По стоимости блюд
- d) По количеству сотрудников

Ответ: a) Полное и частичное обслуживание, самообслуживание

4. Какое преимущество имеет линейная планировка кухни?

- a) Увеличение зоны хранения
- b) Упрощение работы сотрудников
- c) Возможность большего числа одновременно работающих поваров
- d) Увеличение пропускной способности зала

Ответ: b) Упрощение работы сотрудников

5. Какие параметры наиболее важны в зале предприятия общественного питания?

- a) Мебель и освещение
- b) Эргономика, дизайн и вместимость
- c) Высота потолков
- d) Количество зон для персонала

Ответ: b) Эргономика, дизайн и вместимость

Тема 3 Организационная структура и управление предприятиями общественного питания

Примерные вопросы для устного опроса

1. Цели и задачи общественного питания. Характеристика современного состояния.
2. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
3. Действующие правила оказания услуг общественного питания.
4. Классификация услуг общественного питания.
5. Общие требования к услугам общественного питания.
6. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.

Тема 4 Современные подходы к техническому оснащению предприятий общественного питания

Примерный перечень тем для рефератов

1. Маркетинг и продвижение услуг общественного питания Исследования эффективных способов привлечения клиентов и удержания лояльности.
2. Безопасность пищевых продуктов и санитарные нормы Изучаются законодательные акты и требования к обеспечению безопасности питания.
3. Оптимизация производственных процессов на кухне Пути сокращения издержек и повышения производительности без ущерба для качества.
4. Тенденции в развитии диетического и здорового питания Анализ популярных направлений, таких как веганство, безглютеновое питание и другие.

5. Роль автоматизации и IT-технологий в общественном питании Влияние цифровых технологий на управление кухней, инвентаризацию и обслуживание.

Тема 5 Технологическая подготовка и организация основного производства на предприятиях общественного питания

Примерный перечень тем для эссе

1. История развития общественного питания в России и мире Описание эволюции заведений общественного питания, начиная с древних времен до наших дней.
2. Классификация предприятий общественного питания Рассмотрение типов ресторанов, кафе, столовых и других заведений, их особенностей и отличий.
3. Организация производственного процесса на предприятиях общественного питания Изучение этапов технологического цикла: от закупки сырья до реализации готовой продукции.
4. Сырьевая база и стандарты качества в общественном питании Исследование источников поступления сырья, критериев отбора и контроля качества продуктов.
5. Современные технологии приготовления пищи Анализ новейших методов кулинарной обработки, оборудования и инновационных решений.

Тема 6 Проектирование и внедрение системы качества на предприятиях общественного питания

Примерные вопросы для письменной работы

1. Характеристика кофеен.
2. Характеристика магазина кулинарии и буфетов.
3. Структура предприятий питания в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
4. Требования к размещению предприятий общественного питания.
5. Виды торговых помещений, их характеристика.
6. Интерьеры залов предприятий общественного питания: требования к оформлению.
7. Оборудование торговых помещений: виды, характеристика.

Тема 7 Перспективы разработки инновационных блюд на предприятиях общественного питания

Примерный перечень тем для рефератов

1. Специализированные заведения общественного питания: фаст-фуд, вегетарианские рестораны, пекарни Исследование особенностей функционирования и рыночной ниши отдельных типов заведений.
2. Особенности организации питания в санаториях, школах и больницах Требования к питанию в специальных учреждениях и способы их удовлетворения.
3. Экономика общественного питания: рентабельность и ценообразование Анализ экономических аспектов ресторанного бизнеса, включая расчеты себестоимости блюд и установление цен.
4. Традиции и новинки в оформлении и подаче блюд Эволюция сервировки стола и презентаций блюд в ресторанах.
5. Правовые аспекты организации общественного питания Изучение лицензирования, сертификации и правовых обязательств предприятий.
6. Этнографические кухни и их влияние на общественное питание Популяризация национальных кухонь и интеграция их элементов в современные рестораны.
7. Инновационные материалы и упаковка в общественном питании Новые тенденции в упаковке, уменьшение пластика и переход на биоразлагаемые материалы.
8. Фестиваль еды как форма маркетинга в общественном питании Организация и проведение фестивалей еды как способ продвижения бренда и увеличения продаж.

Тема 8 Организация и оптимизация закупочных процессов на предприятиях общественного питания

Примерные вопросы для устного опроса

1. Факторы выбора поставщиков и проведения тендеров.
2. Оптимизация логистики закупки сырья.
3. Использование цифровых решений для анализа и планирования закупок.
4. Влияние изменений ценового рынка на закупочные процессы.

Тема 9. Цифровизация и автоматизация процессов в общественном питании

Примерный перечень тем для рефератов

1. Молекулярная кухня: современные технологии и их применение в ресторанах Изучение инновационных техник приготовления пищи, таких как су-вид, сферификация и другие.
2. Организация питания на массовых мероприятиях Особенности работы кейтеринга и предоставления услуг питания на концертах, спортивных соревнованиях и выставках.
3. Этнические и региональные кухни в современном общественном питании Влияние местных традиций на создание уникальных гастрономических предложений.
4. Продвижение здорового образа жизни через общественное питание Создание и реализация концепций ресторанов, поддерживающих здоровые привычки.
5. Тренды в приготовлении напитков: кофе, чай, коктейли Анализ последних веяний в индустрии напитков и их роль в ресторанах.

Тема 10. Финансовое планирование и экономическая эффективность предприятий питания

Примерный перечень вопросов для устного опроса

1. Энергоэффективность и устойчивость в ресторанах Методы снижения энергопотребления и углеродного следа в заведениях общественного питания.
2. Упаковка остатков еды: как сократить пищевые отходы Инициативы по уменьшению количества выбрасываемой еды и использованию упаковки для takeaway.
3. Питание для детей: особые требования и меню Организация детского питания в дошкольных учреждениях, школьных столовых и семейных ресторанах.
4. Сравнительный анализ систем налогообложения в ресторанном бизнесе Исследование налоговых режимов и их влияние на экономическую эффективность предприятий общественного питания.

Тема 11. Организация сервиса и коммуникативные подходы на предприятиях общественного питания

Примерный перечень тем для рефератов

1. Классификация гостиничных предприятий. Российская и зарубежная практика
2. Особенности проектирования и сооружения гостиниц
3. Малые отели и мини-гостиницы
4. Характеристика и функциональное назначение помещений гостиниц
5. Технология обслуживания гостей в гостиницах

Тема 12. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании

Примерные вопросы для контрольной работы

1. Ритуальное застолье
2. Современный этап состояния и тенденции развития гостиничного дела в России
3. Структура индустрии гостеприимства. Типология средств размещения
4. Нормативно-правовая база функционирования гостиничных предприятий.
5. Организационно-правовые формы гостиничных предприятий.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет

1. Цели и задачи общественного питания. Характеристика современного состояния.
2. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
3. Действующие правила оказания услуг общественного питания.
4. Классификация услуг общественного питания.
5. Общие требования к услугам общественного питания.
6. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.
7. Сравнительная характеристика ресторанов разных классов.
8. Сравнительная характеристика баров разных классов.
9. Характеристика кафе.
10. Характеристика столовых.
11. Характеристика закусочных.
12. Характеристика предприятий быстрого обслуживания (ПБО).
13. Характеристика кофеен.
14. Характеристика магазина кулинарии и буфетов.
15. Структура предприятий питания в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
16. Требования к размещению предприятий общественного питания.
17. Виды торговых помещений, их характеристика.
18. Интерьеры залов предприятий общественного питания: требования к оформлению.
19. Оборудование торговых помещений: виды, характеристика.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания; ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания				
1	Задание закрытого типа	1. Что означает технология Cook&Chill? а) Процесс медленного охлаждения готовых блюд. б) Процесс быстрого охлаждения готовых блюд. в) Процесс замораживания полуфабрикатов. г) Процесс пастеризации молочных продуктов. Ответ: б) Процесс быстрого охлаждения готовых блюд.		3 мин.
2		2. Какой основной принцип лежит в основе технологии	б	3 мин.

		Cook&Chill? а) Медленное охлаждение для сохранения текстуры продукта. б) Быстрое охлаждение для минимизации роста бактерий. в) Заморозка для длительного хранения. г) Пастеризация для уничтожения патогенных микроорганизмов.		
3		3. Какова основная цель использования технологии Cook&Chill? а) Продление срока годности продукта. б) Сохранение вкусовых качеств блюда. в) Экономия времени на приготовление пищи. г) Все вышеперечисленное.	d	3 мин.
4		4. Какие этапы включает в себя процесс Cook&Chill? а) Приготовление, быстрое охлаждение, хранение, разогрев. б) Приготовление, медленное охлаждение, хранение, разогрев. в) Приготовление, заморозка, хранение, разморозка. г) Приготовление, пастеризация, хранение, разогрев.	a	3 мин.
5	Задание комбинированного типа (с обоснованием ответа)	5. Почему технология Cook&Chill считается безопасной? а) Потому что она предотвращает рост вредных микроорганизмов. б) Потому что она сохраняет витамины и минералы в продуктах. в) Потому что она уменьшает время приготовления пищи. г) Потому что она улучшает вкусовые качества блюд.	А Потому что она предотвращает рост вредных микроорганизмов.	3 мин.
6	Задание открытого типа	1. Какова максимальная температура, до которой должен быть нагрет продукт перед началом этапа быстрого охлаждения?	+85°C.	3 мин.
7		2. Как называется процесс, обратный процессу Cook&Chill?	Cook&Freeze	3 мин.
8		3. Каков основной фактор, определяющий срок хранения	Температура хранения.	3 мин.

		продуктов, обработанных по технологии Cook&Chill?	Тип продукта. Время, затраченное на охлаждение.	
9		4. Каково основное преимущество использования технологии Cook&Chill в крупных предприятиях общественного питания?	Упрощение логистики.	3 мин.
10		5. Каковы основные правила гигиены при использовании технологии Cook&Chill?	Регулярная дезинфекция оборудования. Контроль температуры на каждом этапе. Соблюдение сроков хранения продуктов.	3 мин.
Код и наименование проверяемой компетенции ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания				
1	Задание закрытого типа	1. Какие технологии считаются наиболее перспективными в общественном питании? а) 3D-печать блюд б) QR-коды для цифрового меню в) Роботизация процессов приготовления г) Все вышеперечисленное	d	3 мин.
2		2. Что такое «умная кухня» (smart kitchen)? а) Автоматизированные системы для домашней готовки б) Использование интеллектуальных устройств и ИИ для управления приготовлением блюд в) Система посуды с самоочисткой г) Исключительно роботизированное производство пищи	b	3 мин.
3		3. Какое преимущество дает облачная автоматизация в ресторанах? а) Автоматизация заказа столов	d	3 мин.

		б) Облачное хранение данных для обеспечения быстрого доступа и аналитики с) Улучшение качества кухни д) Уменьшение числа сотрудников на кухне		
4		4. Какую пользу принесло внедрение мобильных приложений для ресторанного бизнеса? а) Ускорение приготовления пищи б) Возможность удаленного заказа и доставки блюд с) Автоматическое создание новых рецептов д) Исключение необходимости в клиентах	b	3 мин.
5	Задание комбинированного типа (с обоснованием ответа)	5. Как роботы могут быть использованы в общественном питании? а) Только для развлечения посетителей б) Для обслуживания клиентов и приготовления блюд с) Исключительно на кухне д) Как часть интерьера ресторана	В Для обслуживания клиентов и приготовления блюд	3 мин.
6	Задание открытого типа	Классификация и основы проектирования предприятий общественного питания 1. Какие предприятия общественного питания относятся к классу «Ресторан»? а) Уличная палатка с едой б) Заведение высокого уровня обслуживания и широкого ассортимента блюд с) Каффе и буфеты самообслуживания д) Любое предприятие общественного питания Ответ: б) Заведение высокого уровня обслуживания и широкого ассортимента блюд		3 мин.
7		2. Что учитывается при проектировании предприятий	Специализация предприятия,	3 мин.

		общественного питания?	Поток клиентов, Планировка кухни	
8		3. Как классифицируются предприятия по типу предоставляемых услуг?	Полное и частичное обслуживание, самообслуживание	3 мин.
9		4. Какое преимущество имеет линейная планировка кухни?	Упрощение работы сотрудников	3 мин.
10		5. Какие параметры наиболее важны в зале предприятия общественного питания	Эргономика, дизайн и вместимость	3 мин.

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	<i>Ответ на занятии</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)</i>	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за работу	2	
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Оценки по 4-балльной шкале		
Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

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

ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература:

1. Котляков В.М. Туризм: природа - культура - путешествия: Пятиязычный словарь. Русский (с краткими дефинициями), английский, французский, испанский, немецкий. - М.: Кодекс, 2013. - 672 с. - (Русское географ. о-во). - ISBN 978-5-904280-33-8: 567-00: 567-00.

2. Ополченев И.И., Управление качеством в сфере услуг: учебник / И. И. Ополченев. - М.: Советский спорт, 2008. - 246 с. (Профессиональное туристское образование) - ISBN 978-5-9718-0331-7 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

3. Ураксеева Д.М. Предпринимательство в туризме: учебно-методическое пособ. для бакалавров и магистрантов экономических специальностей вузов. - Астрахань Астраханский ун-т, 2011. - 124 с. - (М-во образования и науки РФ. АГУ). - ISBN 978-5-9926-0478-8: б.ц., 100-00: б.ц., 100-00.

4. Гельман В.Я. Статистика туризма: учебник для студ. вузов, обучающихся по направлению "Туризм". - М.: Академия, 2010. - 330, [6] с. - (Высш. проф. образование. Балт. акад. туризма и предпринимательства). - ISBN 978-5-7695-6563-2: 513-70: 513-70.

8.2. дополнительная литература:

5. Менеджмент в туризме. Инновации в социально-культурной сфере и туризме: хрестоматия / сост.: С.А. Нажмудинова [и др.]. - Астрахань: Астраханский ун-т, 2011. - 203 с. - (М-во образования и науки РФ. АГУ). - ISBN 978-5-9926-0481-8: б.ц., 150-00: б.ц., 150-00.

6. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: доп. Минобразования России в качестве учеб. пособ. для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования ... "Гостиничный сервис". - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 304 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-068-7: 109-10: 109-10.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL:
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).