

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
«19» мая 2025 г.

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

«19» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах»

Составитель(и)	Палаткин В.В., к.культур.н., доцент каф-ры ППСИ ;
Согласовано с работодателями:	Юлдашев Р.К. шеф-повар ООО «Терракота»; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»;
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приёма	2025
Курс	4 (по очной форме)/4 (по заочной форме)
Семестр(ы)	8 (по очной форме)/9 (по заочной форме)

Астрахань – 2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах» являются: - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания по обслуживанию потребителей на предприятиях индустрии питания.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах» являются:

- изучить структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;
- ознакомиться с особенностями, формами, средствами и методами обслуживания потребителей;
- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом
- овладеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятий питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.09 и осваивается в 8 семестре.

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

- «Холодильная техника и технология»

Знания: методов формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания

Умения: работа с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания

Навыки: определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

2.3. Последующие учебные дисциплины, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному

направлению подготовки / специальности:

в) профессиональной (ПК):

ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК – 3	ПК - 3.1. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания	- Планирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания	- Организует и координирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания	- Контролирует работу и оценивает эффективность процессов обслуживания потребителей предприятий питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3 зачетные единицы (108 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной формы 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	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3	3
Объем дисциплины в академических часах	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	33,00	12,00
- занятия лекционного типа, в том числе: - практическая подготовка (если предусмотрена)	11	6
	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе: - практическая подготовка (если предусмотрена)	22	6
	2	2
- консультация (предэкзаменационная)	-	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	75,00	96,00
Форма промежуточной аттестации обучающегося	экзамен – 8 семестр	экзамен – 9 семестр

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.						К Р / К П	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>[по семестрам]</i>
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	Л Р	в т.ч. ПП				
Семестр 8.										
Тема 1. Основы технологии организации деятельности предприятий питания	4		8					25	37	собеседование контрольная работа индивидуальн ое творческое задание
Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания	4		8					25	37	собеседование контрольная работа индивидуальн ое творческое задание
Тема 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	3		6	2				25	34	собеседование индивидуальн ое творческое задание
Консультации	-									
Контроль промежуточной аттестации	-									экзамен
ИТОГО за семестр:	11		22	2				75	108	
Итого за весь период	11		22	2				75	108	

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.						К Р / К П	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>[по семестрам]</i>
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	Л Р	в т.ч. ПП				
Семестр 8.										
Тема 1. Основы технологии организации деятельности предприятий питания	2		2					32	36	собеседование контрольная работа индивидуальное творческое задание
Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания	2		2					32	36	собеседование контрольная работа индивидуальн

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		К Р / К П			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	Л Р	в т.ч. ПП				
										ое творческое задание
Тема 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	2		2	2				32	36	собеседование индивидуальное творческое задание
Консультации	-									
Контроль промежуточной аттестации	-									экзамен
ИТОГО за семестр:	6		6	2				96	108	
Итого за весь период	6		6	2				96	108	

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

Раздел, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции	общее количество компетенций
		ПК-3	
Тема 1. Основы технологии организации деятельности предприятий питания	37	+	1
Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания	37	+	1
Тема 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	34	+	1
Консультации	-		
Контроль промежуточной аттестации	-		
Итого	108	1	1

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1 Основы технологии организации деятельности предприятий питания
Современные требования к организации снабжения продуктами и материально техническими средствами.

Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания
Основы организации производства. Сущность и содержание организации производства. Структура производства.

Тема 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту или на борту самолета

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

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 контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

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

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 навыков по профориентационной работе; действиями 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	Формы работы
Тема 1. 1. Основы технологии организации деятельности предприятий питания	25	письменное домашнее задание
Тема 2. 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	25	письменное домашнее задание
Тема 3. 1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	25	письменное домашнее задание

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1. 1. Основы технологии организации деятельности предприятий питания	32	письменное домашнее задание
Тема 2. 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	32	письменное домашнее задание
Тема 3. 1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	32	письменное домашнее задание

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 экзамену

экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен 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 экзамену. 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

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, круглый стол, кейс - задачи, творческие групповые и индивидуальные задания, проектная деятельность.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Основы технологии организации деятельности предприятий питания	Обзорная лекция	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено

Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания	Лекция-диалог	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено
Тема 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Обзорная лекция	собеседование практическая подготовка	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.))
- - использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник 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 интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))
- - 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/
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

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине **«Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах»** проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин 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	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1,2,3	ПК-3	собеседование
Тема 1,2,3	ПК-3	творческое задание
Тема 1,2	ПК-3	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
------------------	---------------------

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 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

Вопросы к экзамену

- Организационно-правовые формы предприятий.
2. Порядок создания и особенности организации малых предприятий питания. Государственное регулирование малых предприятий.
3. Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.
4. Специализация предприятий питания, их преимущества.
5. Характеристика заготовочных предприятий.
6. Ресторан, как тип предприятия питания.
7. Разновидности столовых, их характеристика.
8. Кафе, закусочные, бары, их характеристика.
9. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.

10. Основные направления автоматизации и компьютеризации в предприятиях питания.
11. Формирование системы договорных отношений с поставщиками и автотранспортными предприятиями.
12. Организация продовольственного обеспечения.
13. Организация материально-технического обеспечения.
14. Формы товародвижения и способы доставки сырья, п/ф и средств МТО в предприятия питания.
15. Организация складского и тарного хозяйства.
16. Производственный процесс и принципы его организации.
17. Производственный цикл, мероприятия по сокращению его длительности.
18. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Использование ЭВМ и экономико-математического моделирования в ОПП.
19. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса.
20. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из птицы.
21. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.
22. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.
23. Организация трудовых и производственных процессов в кондитерском цехе.
24. Организация трудовых и производственных процессов в кулинарном цехе.
25. Организация вспомогательных цехов и служб (моечных, хлеборезки, сервисной).
26. Классификация и характеристика организационных форм обслуживания на предприятиях общественного питания.

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-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания				
1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа В какой последовательности осуществляется сервировка стола? 1 скатерть, приборы, стекла, специи, цветы 2 скатерть, стекло, тарелки 3 скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи	4	1

№ п/ п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выпол- нения (в минут ах)
		4 скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.		
2.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Салфетка после использования кладется: 1 на тарелку 2 слева от тарелки 3 на колени 4 закладывается за ворот	2	1
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Кейтеринг это: 1 предоставление услуг ОП вне ресторана 2 предоставление услуг в ресторане 3 предоставление услуг на предприятиях 4 предоставление услуг на транспорте;	1	1
4.	Задание закрытого типа (на выбор нескольких вариантов ответов)	Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответов Рюмки рейнвейна используют для подачи? 1 красных вин 2 шампанского 3 водки 4 белых вин	4	1
5.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Воскресный бранч - это:	1 Семейный бранч — это приём пищи, который проводят в промежутке между завтраком и ланчем, обычно в	5

№ п/ п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выпол- нения (в минут ах)
	выбора)	1 семейный обед 2 ритуальный обед 3 комплексный обед.	выходные дни, с 12 до 16 часов. Это повод собратся вместе всем членам семьи и близким родственникам	
6.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Продолжительность проведения банкета-фуршета?	1-2 часа	5
7.	Задание открытого типа (ситуационная задача)	Прочитайте текст и напишите развернутый ответ Континентальный завтрак это?	Завтрак туриста	5
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?	свинину	8
9.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?	паста	8
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Распад питательных веществ, их окисление, выведение из организма продуктов распада называется:	диссимиляция	8

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

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

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/ баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	

1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по теме № 2	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
Всего			90	
5.	Блок бонусов			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			10	
Итого:			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие	-2
Нарушение учебной дисциплины	-4
Неготовность к занятию	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

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

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

При реализации дисциплины 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

8.1. Основная литература

1. Организация работы предприятий общественного питания; Экономика - Москва, 2011. - 271 с.
2. Правила общественного питания; Омега-Л - Москва, 2013. - 128 с.
3. Правила оказания услуг общественного питания; А-Приор - Москва, 2011. - 331 с.
4. Багмут, С.И. Интерьер предприятий общественного питания; М.: Экономика - Москва, 2012. - 122 с.
5. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 352 с.
6. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания; Дашков и Ко - Москва, 2012. - 144 с.
7. Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания; Альфа-М, Инфра-М - Москва, 2010. - 272 с.
8. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания; Форум - Москва, 2012. - 400 с.
9. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания; Академия - Москва, 2011. - 336 с.
10. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания; ГИОРД - , 2010. - 232 с.
11. Кашенко В. Ф., Кашенко Р. В. Оборудование предприятий общественного питания; Альфа-М, Инфра-М - Москва, 2009. - 416 с.
12. Коева В. А. Охрана труда в предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2011. - 224 с.
13. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания; ГИОРД - , 2012. - 288 с.
14. Лутошкина Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания; Академия - Москва, 2012. - 878 с.
15. Лысенко Ю., Лысенко М., Таипова Э. Экономика предприятия торговли и общественного питания; Питер - Москва, 2013. - 416 с.

8.2. Дополнительная литература

- 1) Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/И.Р.Смирнова, А.Д.Ефремов, Л.А.Толстова, Л.В.Козловская. - СПб.: Троицкий мост, 2011.-232с.
- 2) Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания/ учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. -232 с.
- 3) Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов / учеб. пособие/А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. —СПб.: ГИОРД, 2010. -512с.
- 4) Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/Дунец Е.Г., Тамова М.ю., Куликов И.А.-СПб.: Троицкий мост, 2012.-192с.
- 5) Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания // Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.
- 6) Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) / Учебник. —М.: ИНФРА-М, 2012. —271 с.

7) Справочник технолога кондитерского производства. Технологии и рецептуры. / Т. К. Апет, З. Н. Пашук. —СПб.: ГИОРД, 2004. -Т. 1. -560с.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». www.studentlibrary.ru
2. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru
3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ <https://urait.ru/>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

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

Рабочая программа дисциплины 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).