

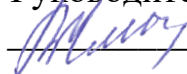
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыхалова

«23» октября 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,
2024

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Составитель рабочей программы
Доцент кафедры ТПП, к.б.н.

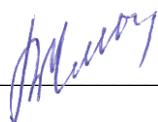


Ефимова М.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»
«23» октября 2024 г., протокол № 4

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«23» октября 2024 г.



Чмыхалова В.Б.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины – ознакомление обучающихся с современными представлениями об основах организации общественного питания, производства, обслуживания, а также с практическими проблемами в сфере этих областей.

Задачи преподавания дисциплины – приобретение обучающимися теоретических знаний в области основ организации общественного питания, типов предприятий и их размещения, научной организации труда и его нормирования, организации материально-технической базы предприятия и его снабжения, организации производства продукции, торгового процесса и микроспроса, форм и методов обслуживания, организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельности на предприятиях общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-4: способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 опк-4: Знает параметры технологических процессов производства продуктов питания	Знать: – фазы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; – нормативную и техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания	З(ОПК-4)1 З(ОПК-4)2
		ИД-2 опк-4: Умеет осуществлять выбор режимов технологических операций и выполнять технологические операции.	Уметь: – участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; – применять нормативную и техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания	У(ОПК-4)1 У(ОПК-4)2
		ИД-3 опк-4: Владеет навыками	Владеть: – навыками участия в различных фазах организации	В(ОПК-4)1

		проведения технологических процессов.	производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; – навыками разработки нормативной и технической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания	В(ОПК-4)2
--	--	---------------------------------------	---	-----------

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является дисциплиной обязательной части в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин, как «Процессы и аппараты», «Введение в технологию продуктов питания», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания». Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», необходимы для прохождения преддипломной практики, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по очной форме (4 курс, 8 семестр)

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРП			
Тема 1: Организация снабжения и складского хозяйства Предприятий общественного питания	5	1	1				4	Контрольная работа	
Тема 2: Оперативное планирование производства и технологическая документация	23	11	1	10			12	Контрольная работа	
Тема 3: Организация производства на предприятиях общественного питания	10	4	2	2			6	Контрольная работа	

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРП			
Тема 4: Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	10	4	2	2			6	Контрольная работа	
Тема 5: Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания	10	4	2	2			6	Контрольная работа	
Тема 6: Банкеты и приемы. Особенности организации обслуживания спецконтингента	14	6	2	4			8	Контрольная работа	
Экзамен	36								36
Всего	108	30	10	20			42		

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (4 курс, 8 семестр очной формы обучения)

Наименование вида учебной нагрузки	Модуль 1	Модуль 2	Итого
Лекции	6	4	10
Лабораторные занятия	Не предусмотрены	Не предусмотрены	–
Практические занятия	14	6	20
Самостоятельная работа студента под руководством преподавателя (СРП)	–	–	–
Самостоятельная работа	42		42
Курсовая работа			–
Экзамен			36
Зачет			–
Итого в зачетных единицах			3
Итого часов			108

4.2. Описание содержания дисциплины по модулям

Дисциплинарный модуль 1.

Лекция 1.1. ВВЕДЕНИЕ. ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ И СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рассматриваемые вопросы

Предмет и задачи дисциплины. Особенности деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по типам и классам.

Организация снабжения сырьем и предметами материально-технического назначения. Источники снабжения. Организация работы складского и тарного хозяйства.

ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Рассматриваемые вопросы

Оперативное планирование производства на разных типах предприятий общественного питания. Технологическая документация, используемая на предприятиях общественного питания

Практическая работа 1.1. Классификация предприятий общественного питания.

Рассматриваемые вопросы

Характеристика предприятия общественного питания по основным идентификационным признакам.

Сравнительный анализ предприятий общественного питания различных типов и классов.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическая работа 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

Рассматриваемые вопросы

Разработка схемы организации продовольственного снабжения предприятия. Документальное оформление.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическая работа 1.3.–1.5. Оперативное планирование производства и технологическая документация

Рассматриваемые вопросы

Ознакомление с порядком разработки производственной программы для заготовочных предприятий и последовательностью расположения блюд в меню.

Определение предполагаемого числа потребителей на предприятии общественного питания.

Определение общего числа блюд и разбивка их по ассортименту.

Определение блюд для расчетного плана-меню. Составление расчетного плана-меню.

Определение необходимого количества покупных товаров и составление прейскуранта.

Расчет необходимого количества сырья и выхода полуфабриката.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Лекция 1.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рассматриваемые вопросы

Характеристика структуры производства на предприятиях общественного питания.

Организация работы заготовочных цехов на предприятиях общественного питания.

Организация работы мясного цеха. Организация работы овощного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы птицебельевого цеха.

Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания: горячего цеха, холодного цеха, мучного цеха, кондитерского цеха.

Организация работы вспомогательных производств.

Практическая работа 1.6. Организация производства на предприятиях общественного питания

Рассматриваемые вопросы

Проведение бракеража на предприятиях общественного питания.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Лекция 1.3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рассматриваемые вопросы

Торговые помещения на предприятиях общественного питания.

Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания.

Торговое оборудование, мебель, инвентарь, используемые на предприятиях общественного питания.

Посуда, приборы, белье, используемые на предприятиях общественного питания.

Характеристика, виды и назначение столовой посуды.

Характеристика, виды и назначение столовых приборов.

Характеристика, виды, назначение, столового белья.

Практическая работа 1.7. Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания

Рассматриваемые вопросы

Ассортимент столовой посуды, приборов, столового белья.

Оформление заявок на посуду. Составление актов на лом, бой, утрату, порчу посуды.

Подбор и подготовка посуды. Освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина.

Освоение приемов складывания салфеток, накрытия столов скатертями, замена скатертей.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

СРС по модулю 1. Проработка теоретического материала по литературе, подготовка к практическим работам [10], подготовка к контрольной работе.

Перечень вопросов к контрольной работе

1. Состав функциональных групп помещений.
2. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками.
3. Классификация и типизация предприятий общественного питания.
4. Основные требования к складским помещениям.
5. Производственная программа заготовочного предприятия.
6. Структура производства доготовочных предприятий.

Дисциплинарный модуль 2.

Лекция 2.1. ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОСЕТИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рассматриваемые вопросы

Подготовка торговых помещений к обслуживанию.

Требования к работникам торговых помещений.

Сервировка столов. Виды сервировки: предварительная, исполнительная, банкетная. Назначение.

Обслуживание посетителей на предприятиях общественного питания. Формы и способы обслуживания посетителей. Основные этапы. Техника обслуживания посетителей.

Способы подачи блюд и напитков: русский, английский, французский, европейский.

Практическая работа 2.1. Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания

Рассматриваемые вопросы

Овладение приемами уборки со стола и замены использованной посуды. Оформление бланков счетов, бланков реестра счетов.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Лекция 2.2. БАНКЕТЫ И ПРИЕМЫ. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ СПЕЦКОНТИНГЕНТА

Рассматриваемые вопросы

Виды банкетов и приемов. Особенности проведения банкетов. Особенности проведения приемов. Характеристика каждого вида банкета.

Особенности обслуживания спецмероприятий. Особенности обслуживания иностранных туристов. Ускоренные формы организации обслуживания: зал экспресс, репинский стол, «шведский стол» и т. д. Прогрессивные формы обслуживания на предприятиях общественного питания.

Концептуальные предприятия общественного питания. Виды кейтеринга и его характеристика. Виды мерчандайзинга и его характеристика.

Практическая работа 2.2. Банкеты и приемы.

Рассматриваемые вопросы

Прием заказа на обслуживание банкета, оформление книги учета заказов. Составление меню банкета (вид банкета – по заданию преподавателя).

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическая работа 2.3. Особенности организации обслуживания спецконтингента.

Рассматриваемые вопросы

Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества, расчет длины скатерти для проведения банкета (количество гостей – по заданию преподавателя). Составление заявки на столовую посуду, приборы и столовое белье.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

СРС по модулю 2. Проработка теоретического материала по литературе, подготовка к практическим работам [10], подготовка к контрольной работе.

Контрольная работа.

Перечень вопросов к контрольной работе

1. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
2. Методы нормирования труда
3. Классификация затрат рабочего времени
4. Требования к производственному персоналу
5. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания
6. Общая характеристика процесса обслуживания.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработку (изучение) материалов лекций;
- чтение и проработку рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к контрольным работам;
- подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (экзамен).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к практическим занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к практическим занятиям предполагает умение работать с первичной информацией.

Для проведения практических занятий, для самостоятельной работы используется учебно-методическое пособие

Ефимова М.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ. – (электронная версия).

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Основы организации предприятий общественного питания.
2. Принципы организации предприятий общественного питания.
3. Характеристика предприятий общественного питания.
4. Организация тарного и транспортного хозяйства на предприятиях общественного питания.
5. Роль, задачи и требования к организации снабжения на предприятиях общественного питания.
6. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами.
7. Формы поставок, доставка продуктов и товаров.
8. Организация складского и тарного хозяйства.
9. Основные требования к складским помещениям.
10. Организация складских операций.
11. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства.
12. Нормативно-техническая и технологическая документация.
13. Сущность оперативного планирования производства.
14. Производственная программа заготовочного предприятия.

15. Последовательность оперативного планирования работы производства.
16. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий.
17. Структура производства доготовочных предприятий.
18. Производственная программа доготовочных предприятий.
19. Характеристика специализированных предприятий.
20. Характеристика торговой сети предприятий общественного питания.
21. Изучение спроса и организация рекламы на предприятиях питания.
22. Особенности организации питания при производственных предприятиях.
23. Организация работы заготовочных предприятий.
24. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе.
25. Организация работы мясного цеха.
26. Ассортимент выпускаемой продукции.
27. Общая характеристика технологических процессов.
28. Организация рабочих мест в цехах.
29. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы.
30. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы.
31. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
34. Схема производства полуфабрикатов из птицы.
35. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
36. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
37. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий.
38. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
39. Организация работы доготовочных цехов.
40. Организация работы горячего цеха.
41. Организация работы холодного цеха.
42. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени.
43. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
44. Организация работы экспедиции.
45. Организация работы моечной кухонной посуды.
46. Организация работы хлеборезки.
47. Организация работы раздач.
48. Нормирование труда на предприятиях общественного питания

7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

Дополнительная литература

2. Артемова Е.Н., Мяснищева Н.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – Орёл: ОрёлГТУ, 2009. – 171 с.

3. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Стандартинформ, 2008 – 11 с.

4. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2010 – 12 с.

5. ГОСТ Р 53523-2009. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2011 – 14 с.

6. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2009 – 5 с.

7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – М.: Стандартиформ, 2009 – 12 с.
8. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М -011- 200 - ИНФРА-М, 2000 – 85 с.
9. СанПиН 2.3.2.1324–3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: Минздрав России, 2002 – 24 с.

Методические указания по дисциплине

10. *Ефимова М.В.* Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ. – (электронная версия).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. ГОСТ 30390. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1734760937&tld=ru&lang=ru&name=GOST-30390-2013.pdf&text=методы%20анализа%20первых%20блюдов%20ГОСТ>
2. ГОСТ 31986. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54760/>
3. ГОСТ Р 54607.2. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>
4. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
5. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>
6. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>
7. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm
8. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методика преподавания дисциплины предполагает чтение лекций, проведение практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (экзамен).

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены

обязательными, для каждой темы дисциплины.

Учебные занятия практического типа включают в себя выполнение работы, оформление отчета в письменном виде, защиту работы в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине включает виды работы:

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- составление ответов на основные вопросы изучаемых тем;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к контрольным работам.

В ходе самостоятельной работы обучающийся должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

10. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

- электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;
- использование электронных презентаций;
- изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, а также в ЭИОС.

11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

- операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);
- комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций).

11.3 Перечень информационно-справочных систем

– справочно-правовая система Консультант-плюс <http://www.consultant.ru/online>

– справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, Интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется также кабинет учебно-исследовательской работы 6-406, оборудованный комплектом учебной мебели, компьютером с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран).

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за ____ / ____ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«__» _____ 202__ г.

Заведующий кафедрой _____ / _____ /

Приложение к рабочей программе
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыхалова

«23» октября 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

**«Организация производства и обслуживания
на предприятиях общественного питания»**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский
2024

Составитель фонда оценочных средств

Доцент кафедры ТПП, к.б.н., доцент



Ефимова М.В.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» «23» октября 2024 г., протокол № 4

Заведующий кафедрой
«23» октября 2024 г.




(подпись)

Чмыхалова В.Б.
(Ф.И.О.)

АКТУАЛЬНО НА

2028/2029 учебный год



(подпись)

Чмыхалова В.Б.
(Ф.И.О.)

20__/20__ учебный год

(подпись)

(Ф.И.О.)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Схема формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»									
Код дисциплины из УП	Наименование дисциплины (в соответствии с УП)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания									
Б1.О.22	Биологическая безопасность пищевых систем							Экз	
Б1.О.23	Реология		ЗаО						
Б1.О.32	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания								Экз
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								

Таблица 1 – Паспорт ФОС

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции или ее части	Наименование оценочного средства
Тема 1: Организация снабжения и складского хозяйства Предприятий общественного питания	ОПК-4	Контрольная работа
Тема 2: Оперативное планирование производства и технологическая документация		Контрольная работа
Тема 3: Организация производства на предприятиях общественного питания		Контрольная работа
Тема 4: Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания		Контрольная работа
Тема 5: Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания		Контрольная работа
Тема 6: Банкеты и приемы. Особенности организации обслуживания спецконтингента		Контрольная работа

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения				
		1	2	3	4	5
ОПК-4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Знать: – фазы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; – нормативную и техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие знаний. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня знаний.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные знания.	Удовлетворительная оценка результатов обучения, неполные представления о представленном вопросе.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в знаниях	Обучающийся знает фазы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; нормативную и техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания
	Уметь: – участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; – применять нормативную и техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Отсутствие умений. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня умений.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные умения.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Несистематическое использование знаний.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Определенные пробелы в умениях использовать соответствующие знания.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Сформированное умение использовать полученные знания
	Владеть: – навыками участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; – навыками разработки нормативной и технической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания	Неудовл. оценка результатов обучения. Отсутствие навыков. Данный результат указывает на несформированность порогового уровня навыков.	Неудовлетворительная оценка результатов обучения. Фрагментарные навыки.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но не систематическое применение навыков.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. В целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков.	Удовлетворительная оценка результатов обучения. Успешное и систематическое применение навыков.

2.2 Описание шкал оценивания

Формы контроля	Шкала оценивания
контрольная работа	<p>оценка «отлично» / «зачтено»: ответы на поставленные вопросы излагаются четко, логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений, делаются обоснованные выводы, демонстрируются глубокие знания фаз организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, нормативной и технической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания.</p> <p>оценка «хорошо» / «зачтено»: ответы на поставленные вопросы изла-</p>

	<p>гаются систематизировано и последовательно, материал излагается уверенно, демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер, соблюдаются нормы литературной речи, обучающийся демонстрирует хороший уровень освоения материала.</p> <p>оценка «удовлетворительно» / «зачтено»: допускаются нарушения в последовательности изложения ответов на поставленные вопросы, демонстрируются поверхностные знания вопроса, имеются затруднения с выводами, допускаются нарушения норм литературной речи.</p> <p>оценка «неудовлетворительно» / «не зачтено»: материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине, имеются заметные нарушения норм литературной речи, обучающийся допускает существенные ошибки в ответах на вопросы, не ориентируется в понятийном аппарате.</p>
<p>выполнение отчета по практической работе</p>	<p>оценка «отлично»: работа отвечает четырем критериям. оценка «хорошо»: работа отвечает трем критериям. оценка «удовлетворительно»: работа отвечает двум критериям. оценка «неудовлетворительно»: работа не отвечает критериям оценки.</p> <p>Критерии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Самостоятельность выполнения работы, соответствие выполнения работы методическим указаниям. 2. Анализ и оценка информации: точность расчетов, умело использует приемы обобщения для анализа результатов работы, верные результаты и выводы. 3. Ясность и четкость изложения материала. 4. Оформление отчета в соответствии с требованиями к оформлению данного вида работ с соблюдением лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского языка.
<p>экзамен</p>	<p>оценка «отлично» выставляется, если обучающийся показывает все-сторонние и глубокие знания программного материала, знание основной и дополнительной литературы; последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы; уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой.</p> <p>оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и дополнительной литературы; дает полные ответы на теоретические вопросы, допуская некоторые неточности; правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой.</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; при ответе на вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических си-</p>

	<p>туаций, подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне.</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по разделу; не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые преподавателем вопросы или затрудняется с ответом; не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой.</p>
--	--

**Итоговое оценивание обучающегося по дисциплине
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Для оценки качества подготовки обучающегося по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Промежуточная аттестация студентов проводится по окончании изучения дисциплины в форме **экзамена**. Преподаватель на вводной лекции (первом занятии) знакомит обучающихся группы с программой учебной дисциплины, порядком определения количества ЗЕ, графиком, формами и процедурой прохождения текущего контроля, а также примерными вопросами для подготовки к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация – это форма контроля теоретических знаний, полученных студентом в процессе изучения всей учебной дисциплины или ее части, и умения их применять в практической деятельности. Он должен учитывать выполнение обучающимся всех видов работ, предусмотренных программой дисциплины, в том числе самостоятельную работу.

Показатели, критерии оценки сформированности компетенции, шкала оценивания результатов освоения компетенций по уровням освоения представлены в таблице.

Уровень освоения	Критерии освоения	Показатели и критерии оценки сформированности компетенции	Шкала оценивания (баллы /оценка)
Продвинутый	<i>Компетенция сформирована. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</i>	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено на максимальную оценку. Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков , полученных как в ходе освоения данной учебной дисциплины, так и смежных дисциплин.	<i>«отлично»</i>

Базовый	Компетенция сформирована. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальной оценкой («неудовлетворительно»/не зачтено), некоторые виды заданий выполнены с несущественными ошибками. Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне	«хорошо»
Пороговый	Компетенция сформирована. Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка	Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки. Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок.	«удовлетворительно»
Низкий	Компетенция не сформирована. Демонстрируется отсутствие или фрагментарное наличие самостоятельности и практического навыка	Теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. Обучающийся способен ответить на поставленный вопрос только частично, на дополнительные вопросы ответов не прозвучало. Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения учебной дисциплины и неспособность самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции.	«неудовлетворительно»

3. Типовые контрольные задания или материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

3.1 Задания к практическим занятиям

Дисциплинарный модуль 1

Практическая работа 1.1. Классификация предприятий общественного питания.

Рассматриваемые вопросы

Характеристика предприятия общественного питания по основным идентификационным признакам.

Сравнительный анализ предприятий общественного питания различных типов и классов.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическая работа 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

Рассматриваемые вопросы

Разработка схемы организации продовольственного снабжения предприятия. Документальное оформление.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическая работа 1.3.–1.5. Оперативное планирование производства и технологическая документация

Рассматриваемые вопросы

Ознакомление с порядком разработки производственной программы для заготовочных предприятий и последовательностью расположения блюд в меню.

Определение предполагаемого числа потребителей на предприятии общественного питания.

Определение общего числа блюд и разбивка их по ассортименту.

Определение блюд для расчетного плана-меню. Составление расчетного плана-меню.

Определение необходимого количества покупных товаров и составление прейскуранта.

Расчет необходимого количества сырья и выхода полуфабриката.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическая работа 1.6. Организация производства на предприятиях общественного питания

Рассматриваемые вопросы

Проведение бракеража на предприятиях общественного питания.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическая работа 1.7. Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания

Рассматриваемые вопросы

Ассортимент столовой посуды, приборов, столового белья.

Оформление заявок на посуду. Составление актов на лом, бой, утрату, порчу посуды.

Подбор и подготовка посуды. Освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина.

Освоение приемов складывания салфеток, накрытия столов скатертями, замена скатертей.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Дисциплинарный модуль 2.

Практическая работа 2.1. Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания

Рассматриваемые вопросы

Овладение приемами уборки со стола и замены использованной посуды. Оформление бланков счетов, бланков реестра счетов.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическая работа 2.2. Банкеты и приемы.

Рассматриваемые вопросы

Прием заказа на обслуживание банкета, оформление книги учета заказов. Составление меню банкета (вид банкета – по заданию преподавателя).

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

Практическая работа 2.3. Особенности организации обслуживания спецконтингента.

Рассматриваемые вопросы

Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества, расчет длины скатерти для проведения банкета (количество гостей – по заданию преподавателя). Составление заявки на столовую посуду, приборы и столовое белье.

Изучение приведенных в методических указаниях вопросов, оформление письменного отчета, защита практической работы в диалоговом режиме.

3.2 Вопросы к контрольной работе

Модуль 1

1. Состав функциональных групп помещений.
2. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками.
3. Классификация и типизация предприятий общественного питания.
4. Основные требования к складским помещениям.
5. Производственная программа заготовочного предприятия.
6. Структура производства доготовочных предприятий.

Модуль 2

1. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
2. Методы нормирования труда
3. Классификация затрат рабочего времени
4. Требования к производственному персоналу
5. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания
6. Общая характеристика процесса обслуживания.

3.3 Вопросы к проведению промежуточной аттестации (экзамену)

1. Основы организации предприятий общественного питания.
2. Принципы организации предприятий общественного питания.
3. Характеристика предприятий общественного питания.
4. Организация тарного и транспортного хозяйства на предприятиях общественного питания.
5. Роль, задачи и требования к организации снабжения на предприятиях общественного питания.
6. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами.
7. Формы поставок, доставка продуктов и товаров.
8. Организация складского и тарного хозяйства.
9. Основные требования к складским помещениям.
10. Организация складских операций.

11. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства.
12. Нормативно-техническая и технологическая документация.
13. Сущность оперативного планирования производства.
14. Производственная программа заготовочного предприятия.
15. Последовательность оперативного планирования работы производства.
16. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий.
17. Структура производства доготовочных предприятий.
18. Производственная программа доготовочных предприятий.
19. Характеристика специализированных предприятий.
20. Характеристика торговой сети предприятий общественного питания.
21. Изучение спроса и организация рекламы на предприятиях питания.
22. Особенности организации питания при производственных предприятиях.
23. Организация работы заготовочных предприятий.
24. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе.
25. Организация работы мясного цеха.
26. Ассортимент выпускаемой продукции.
27. Общая характеристика технологических процессов.
28. Организация рабочих мест в цехах.
29. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы.
30. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы.
31. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
34. Схема производства полуфабрикатов из птицы.
35. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
36. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
37. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий.
38. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
39. Организация работы доготовочных цехов.
40. Организация работы горячего цеха.
41. Организация работы холодного цеха.
42. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени.
43. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
44. Организация работы экспедиции.
45. Организация работы моечной кухонной посуды.
46. Организация работы хлеборезки.
47. Организация работы раздач.
48. Нормирование труда на предприятиях общественного питания

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

По дисциплине предусмотрены следующие формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности обучающегося с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);
- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).
- контроль самостоятельной работы обучающегося.

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения обучающимся запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем качества работы обучающегося за время изучения дисциплины.

Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации – экзамена. Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная

аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том числе посредством испытаний в форме контрольной работы. Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине осуществляется посредством использования следующих видов оценочных средств:

- выполнение практических работ;
- подготовка отчётов по практическим работам;
- контрольная работа;
- экзамен.

Выполнение практических работ

Выполнение практических работ осуществляется на занятиях по предложенным преподавателям условиям в соответствии с методическими указаниями к практическим работам. Задания выполняются индивидуально, при этом не запрещается обсуждение хода выполнения задания и результатов обучающимися.

Подготовка отчетов по практическим работам

В ходе проведения практической работы студент оформляет отчет.

Отчет должен содержать: название практической работы; цель работы; задание; практическую часть с приведенными расчетами и т.д.; выводы по проделанной работе. Отчет оформляют в соответствии с требованиями ЕСКД.

Контрольная работа

Проводится по завершению каждого модуля.

Контрольная работа проводится с целью определения степени усвоения теоретического материала и понятийного аппарата по разделам дисциплины. Перечень вопросов к контрольной работе представлен в рабочей программе дисциплины. При оценке ответов на вопросы анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений, опора на методические материалы.

Экзамен

Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» завершает изучение курса и проходит в виде экзамена.

Основой для определения оценки служит уровень усвоения обучающимися материала, предусмотренного рабочей программой.

В случае неудовлетворительного результата испытания назначается день и время повторного экзамена (по графику ликвидации задолженностей).

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением руководителя департамента «Пищевые биотехнологии».

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.