Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
24.10.2023г протокол № 5

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ, реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.О.20 Организация производства на предприятиях общественного питания
(код и наименование РПД)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора -2024

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Организация производства на предприятиях общественного питания одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 30.10.2023 № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.О.20 Организация производства на предприятиях общественного питания обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК – 5.2	Осуществляет планирование и организует деятельность подразделений предприятий питания
		ОПК - 5.3	Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
В - Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания/ В/02.6 - Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ОПК – 5.2	на уровне знаний – знать технологическую документацию на предприятиях общественного питания
		на уровне умений – уметь организовать деятельность подразделений предприятий питания
		на уровне навыков – владеть методами оперативного планирования производства на предприятиях общественного питания
	ОПК - 5.3	на уровне знаний – знать структуру и организацию производства, складского, тарного хозяйства предприятий общественного питания
		на уровне умений – оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности предприятий общественного питания
		на уровне навыков – владеть методами оценки потребности в материально-технических и трудовых ресурсах, необходимых для деятельности предприятий общественного питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Организация производства на предприятиях общественного питания составляет 5 зачетных единиц, что соответствует 180 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 86 часов: 32 лекций, 54 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 67 часов; контроль – 27 часов, форма контроля – курсовая работа, экзамен. Дисциплина входит в обязательную часть блока 1.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 20 часов: 8 лекций, 12 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 151 час; контроль – 9 часов, форма контроля – курсовая работа, экзамен. Дисциплина входит в обязательную часть блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях общественного питания	43	8/-		10/-		25	опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам, курсовая работа (КР)
Тема 2	Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	38	8/-		16/-		14	Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 3	Тема 3. Структура и организация производства на предприятиях общественного питания	38	8/-		16/-		14	Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 4	Тема 4. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания	34	8/-		12/-		14	Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам
Промежуточная аттестация		27						Курсовая работа,

							экзамен (Э)
Всего:	180	32		54		67	27

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях общественного питания	49	2/-		2/-		45	опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам, курсовая работа (КР)
Тема 2	Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	44	2/-		4/-		38	Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам, написание реферата (Реф)
Тема 3	Тема 3. Структура и организация производства на предприятиях общественного питания	42	2/-		4/-		36	Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам, написание реферата (Реф)
Тема 4	Тема 4. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания	40	2/-		2/-		36	Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам, написание реферата (Реф)
Промежуточная аттестация		9						Экзамен (Э)
Всего:		180	8		12		151	9

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)

формы промежуточной аттестации: экзамен (Э)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях общественного питания

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики. Услуги общественного питания и требования к ним. Основные типы предприятий общественного питания. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню, их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства. Технологические документы на продукцию общественного питания. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Технологические карты. Технико-технологическая карта. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.

Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Товароснабжение предприятий общественного питания. Назначение и состав складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация складских операций. Назначение и классификация тары. Организация тарооборота и мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 3. Структура и организация производства на предприятиях общественного питания

Производственная инфраструктура. Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов. Организация работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цехов доготовки полуфабрикатов, обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Линии раздачи и презентации блюд. Контроль качества выпускаемой продукции.

Тема 4. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания

Сущность, задачи и направления научной организации труда (НОТ). Разделение и кооперация труда на предприятии. Классификация и организация рабочих мест. Создание оптимальных и благоприятных условий труда. Требования к организации, оснащению и планировке рабочих мест. Внедрение передовых приемов и методов труда. Совершенствование нормирования труда. Проектирование рациональных режимов труда и отдыха, укрепление дисциплины труда. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников**.** Нормирование труда на предприятиях общественного питания.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.20 Организация производства на предприятиях общественного питания используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях общественного питания	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), выполнение контрольной работы (К)
Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), написание реферата (Реф)
Тема 3. Структура и организация производства на предприятиях общественного питания	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), написание реферата (Реф)
Тема 4. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т), написание реферата (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерный комплект вопросов для экспресс-опроса

Тема 1. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях общественного питания

№ п/п	Вопрос	Ответ	Оценка (баллы)
1	Какие основные факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?		
2	Какие специализированные отделения выделяют в горячем цехе?		
3	Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе предприятий общественного питания?		
4	На основании какой документации производится расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд?		
5	Что может служить дневным планом работы каждой бригады поваров?		
	Итого (сумма баллов)		

Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

№ п/п	Вопрос	Ответ	Оценка (баллы)
1	По каким признакам производят приемку продовольственных товаров на предприятиях общественного питания?		
2	Какие критерии принимаются во внимание при выборе поставщика?		
3	Назовите основные виды баз		
4	Формой снабжения, рекомендованной к использованию в предприятиях общественного питания для скоропортящихся, а также для крупногабаритных товаров, является…		

5	Кто на предприятии общественного питания может вести оперативный учет движения сырья и готовой продукции и следить за расходом продуктов, обеспечивают соблюдение норм вложения сырья?		
	Итого (сумма баллов)		

Тема 3. Структура и организация производства на предприятиях общественного питания

№ п/п	Вопрос	Ответ	Оценка (баллы)
1	Какую основную функцию выполняют предприятия общественного питания?		
2	Какие допустимые расстояния рекомендуются между технологической линией теплового оборудования и раздаточной линией?		
3	Для чего производят фиксацию потрошеной рыбы в 18%-ном растворе поваренной соли?		
4	Для чего организуются специализированные кулинарные цехи?		
5	При какой температуре происходит дефростация туш и полутуш в мясном цехе предприятий общественного питания?		
	Итого (сумма баллов)		

Тема 4. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания

№ п/п	Вопрос	Ответ	Оценка (баллы)
1	Какие виды затрат рабочего времени нормируются в предприятиях общественного питания?		
2	Назовите основные направления и задачи научной организации труда в предприятиях общественного питания		
3	Какой фактор определяет микроклимат в производственных помещениях предприятий общественного питания?		
4	Назовите виды норм труда, используемые при нормировании труда в предприятиях общественного питания		
5	Какие графики выхода на работу применяют в предприятиях общественного питания?		
	Итого (сумма баллов)		

Примерные тесты для проведения текущей успеваемости

1. Для чего производят фиксацию потрошеной рыбы в 18% растворе поваренной соли?
   1. **для сокращения потерь при хранении;**
   2. для сокращения потерь при измельчении;
   3. для сохранения консистенции мышечной ткани;
2. Как делятся предприятия по месту функционирования?
   1. **по месту работы;**
   2. по месту проживания;
   3. по месту регистрации;
3. Какие предприятия относятся к узкоспециализированным?
   1. кафе-бар;
   2. вагон-ресторан;
   3. **кафе-шашлычная;**
4. На какие зоны делятся современные города?
   1. **жилищно-административная;**

2. организационная;
3. спортивная;

5. Какие критерии принимаются во внимание при выборе поставщика?
1.финансовое положение поставщика, его кредитоспособность;
2. Квалификационный состав работников поставщика;
3. сроки выполнения заказов.

6. Какие помещения предприятия относятся к торговой группе помещений?
1. гардероб для официантов;
2. аванзал;
3. помещение для производственных работников;

7. Какие допустимые расстояния рекомендуются между технологической линией теплового оборудования и раздаточной линией?
1. 0,5м;
2. 1,0м;
3. 1,5м;

8. Какие специализированные отделения выделяют в горячем цехе?
1. суповое;
2. отделение для приготовления фирменных блюд.
3. банкетное;

9. Из каких стадий состоит технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий?
1.составления производственной программы цеха;
2. **хранение и подготовка сырья;**
3. определение себестоимости изделия;

10. Какие виды затрат рабочего времени нормируются:
1.**оперативное время;**
2. перерывы зависящие от работника;
3. перерывы не зависящие от работника;

11. Какие существуют виды кооперирования?
1. внутриотраслевое;
2. внутрицеховое;
3. межбригадное.

12. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?
1.расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений;
2.Среднедушевой доход населения города (района);
3.профессиональный состав населения города (района).

13. По каким признакам производят приемку продовольственных товаров на предприятиях общественного питания:
1. по виду используемой тары;
2. по бренду изготовителя;
3. по качеству;

14. Назовите основные виды баз
1.оптовые;
2.складские;
3.посреднические.

15. По каким основным признакам классифицируются рабочие места в предприятиях питания?
1.**по мобильности;**
2.по марке изготовителя оборудования;
3.по выполняемым функциям.

16. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
1. график выхода на работу;
2. температура воздуха в цехах;
3. рациональное размещение оборудования.

17. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
1. линия приготовления мороженого;
2. линия приготовления холодных блюд и закусок;
3. линия приготовления заливных блюд.

19. Какие способы хранения и укладки сырья используют в предприятиях общественного питания?

1. **стеллажный;**
2. весовой;
3. дощатый;

20. Какие основные задачи должна решить научная организация труда?

1**.экономические;**
2. демографические;
3. половозрастные

Примерная тематика курсовых работ

Тема курсовой работы: Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания

Примерные варианты курсовой работы (по заданию):

Вариант 1.

Задание: провести оперативное планирование производства кафе с обслуживанием официантами со средним количеством посетителей в день 400 человек:

- составить план-меню кафе;
- составить задание поварам, ответственным за приготовление вторых горячих блюд, используя составленное план-меню кафе;
- рассчитать потребное количество сырья и продуктов для бизнес-ланча на 60 человек, используя 5 блюд из плана-меню кафе.

Вариант 2.

Задание: провести оперативное планирование производства ресторана с национальной русской кухней со средним количеством посетителей в день 300 человек:

- составить план-меню ресторана;
- составить задание поварам, ответственным за приготовление вторых горячих блюд, используя составленное план-меню ресторана;
- рассчитать потребное количество сырья и продуктов для бизнес-ланча на 50 человек, используя 6 блюд из плана-меню ресторана.

Вариант 3.

Задание: провести оперативное планирование производства столовой с фито-баром со средним количеством посетителей в день 600 человек:

- составить план-меню обеда столовой;
- составить задание поварам, ответственным за приготовление вторых горячих блюд, используя составленное план-меню обеда столовой;
- рассчитать потребное количество сырья и продуктов для комплексного обеда на 150 человек, используя 4 блюда из плана-меню обеда столовой.

Тематика проведения практических занятий (семинаров)

Практическая работа 1. Изучение нормативной документации, регламентирующей деятельность работников в сфере общественного питания

Практическая работа 2. Расчет расхода сырья и кулинарных изделий

Практическая работа 3. Оценка технического уровня предприятия общественного питания

Практическая работа 4. Расчет численности производственных работников на предприятиях общественного питания

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания (решение задачи).

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
ОПК – 5.2 Осуществляет планирование и организует деятельность подразделений	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Демонстрирует на высоком уровне способность планировать и организовывать деятельность

предприятий питания		подразделений предприятий питания
ОПК - 5.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Грамотно оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения экзамена по дисциплине

Задание 1. Рассчитать необходимое количество сырья (говядины) для мясного цеха заготовочного предприятия

№ заказа	Наименование предприятия заказчика	Время приема заказа (ч,мин)	Срок отправления (ч,мин.) н	Наименование полуфабриката				
				антрекот	бифштекс	крупный кусок	Фарш не заправленный	И.т.д.
				Предполагаемое кол-во к выпуску шт, кг				
				486	63	95	303	
				Количество заказанных полуфабрикатов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Столовая на 100 мест	9-15	8-00	-	-	20	20	
2	Ресторан на 75 мест	10-20	10-00	100	20	16	15	
3	Кафе на 75 мест	10-30	9-00	-	-	-	10	
4	Горячий цех	11-00	10-00	50	10	10	10	
Всего				150	30	46	55	
В т.ч к 8.00				-	-	20	25	
10.00				150	30	26	30	

Задание 2. На основании проведенной индивидуальной фотографии рабочего времени кондитера 4 разряда и нормативов времени, установленных на основе проектируемого баланса рабочего времени, произвести обработку наблюдательного листа фотографии рабочего процесса и составить фактический баланс затрат рабочего времени.

Задание 3. На основании проведенной индивидуальной фотографии рабочего времени кондитера 4 разряда и нормативов времени, установленных на основе проектируемого баланса рабочего времени, определить коэффициент использования рабочего дня

Задание 4. На основании проведенной индивидуальной фотографии рабочего времени кондитера 4 разряда и нормативов времени, установленных на основе проектируемого баланса рабочего времени, произвести обработку наблюдательного листа фотографии рабочего процесса и составить фактический и проектируемый балансы затрат рабочего времени.

Задание 5. На основании проведенной индивидуальной фотографии рабочего времени кондитера 4 разряда и нормативов времени, установленных на основе проектируемого баланса рабочего времени, рассчитать норму выработки на рабочий день (11.30 час).

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует на высоком уровне способность планировать и организовывать деятельность подразделений предприятий питания; грамотно оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	5 (отлично)
Демонстрирует на хорошем уровне способность планировать и организовывать деятельность подразделений предприятий питания; достаточно грамотно оценивает потребность в ресурсах для осуществления	4 (хорошо)

заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	
Демонстрирует на низком уровне способность планировать и организовывать деятельность подразделений предприятий питания; недостаточно грамотно оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	3 (удовлетворительно)
Не демонстрирует способность планировать и организовывать деятельность подразделений предприятий питания; не способен оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	2 (неудовлетворительно)

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Извекова Е.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях питания. Практикум для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.В. Извекова. – Электрон. текстовые и граф. дан. (1539 Кб). – Орел: ОрелГУЭТ, 2021. – Режим доступа: ЭИС ФГБОУ ВО «ОрелГУЭТ». – Публичное пользование ограничено.
2. Извекова Е.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях питания Методические указания по выполнению курсовых работ для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.В. Извекова, О.Л. Ладнова. – Электрон. текстовые и граф. дан. (552 Кб). – Орел: ОрелГУЭТ, 2021. – Режим доступа: ЭИС ФГБОУ ВО «ОрелГУЭТ». – Публичное пользование ограничено.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018 — Часть 2 — 2018. — 197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170471 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102028 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2. Дополнительная литература

1. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233396 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Царегородцева, С. Р. Организация и управление торговых предприятий : учебное пособие / С. Р. Царегородцева, О. Э. Брезе, О. Н. Дорошина. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2007. — 120 с. — ISBN 978-5-89289-440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4840 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost, свободный.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/, свободный.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер

	Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.
3	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.