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

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, 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=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
28.03.2022г протокол № 2

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Сервис в индустрии питания
(наименование образовательной программы)

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

Б1.О.16 Организация деятельности предприятий сервиса
(код и наименование РПД)

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

заочная
(формы обучения)

Год набора -2022

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 Б1.О.16 Организация деятельности предприятий сервиса одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 11.05.2022 № 1.

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.16 Организация деятельности предприятий сервиса обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ОПК-2	Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ОПК – 2.1	Осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания
		ОПК – 2.2	Осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания
ПК-1	Способен планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей предприятий индустрии питания	ПК – 1.2	Осуществляет планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах
ПК-3	Способен разрабатывать планы основного производства и проектировать деятельность подразделений предприятий индустрии питания	ПК – 3.1	Разрабатывает планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания

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
D Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания	ОПК – 2.1	на уровне знаний – знает основные функции управления сервисной деятельностью
		на уровне умений – умеет организовать деятельность подразделений предприятий питания
		на уровне навыков – владеть методами оперативного планирования производства на предприятиях общественного питания
	ОПК - 2.2	на уровне знаний – знать методы управления контроля качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии 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
	ПК – 1.2	на уровне знаний – знает структуру и организацию производства, складского, тарного хозяйства предприятий общественного питания
		на уровне умений – оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности предприятий общественного питания

		на уровне навыков – владеет методами оценки потребности в материально-технических и трудовых ресурсах, необходимых для деятельности предприятий общественного питания
	ПК – 3.1	на уровне знаний – знает деятельность основного производства предприятий индустрии питания
		на уровне умений – умеет разрабатывать планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания
		на уровне навыков – владеет методами разработки планов основного производства и проектирования деятельности подразделений предприятий индустрии питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Б1.О.16 Организация деятельности предприятий сервиса составляет по 5 зачетных единиц (4, 5 курс), что соответствует 360 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем для заочной формы обучения составляет на 4курсе 14 часов: 6 лекций, 8 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 157 час; контроль – 9 часов, форма контроля – экзамен; на 5 курсе - контактная работа 14 часов: 6 лекций, 8 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 157 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

Заочная форма обучения, 4 курс

№ 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. Классификация и характеристика предприятий сервиса	39	1/-		2/-		36	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2	Тема 2. Документация и документооборот на предприятиях сервиса	39	1/-		2/-		36	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 3	Тема 3. Оперативное планирование производства предприятий сервиса	49	2/-		2/-		45	тестирование (Т), отчет по практическим работам, курсовая работа (КР)
Тема 4	Тема 4. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий сервиса	44	2/-		2/-		40	Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам
Промежуточная аттестация		9						Курсовая работа,

							экзамен (Э)
Всего:	180	6		8		157	9

Заочная форма обучения, 5 курс

№ 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. Структура и организация производства на предприятиях сервиса	39	1/-		2/-		36	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 2	Тема 2. Взаимосвязь технологических и сервисных процессов	39	1/-		2/-		36	Выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 3	Тема 3. Организация, нормирование и безопасность труда на предприятиях сервиса	49	2/-		2/-		45	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 4	Тема 4. Общие положения разработки проектов предприятий сервиса	44	2/-		2/-		40	Выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Промежуточная аттестация		9						Экзамен (Э)
Всего:		180	6		8		157	

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

5 курс

Тема 1. Классификация и характеристика предприятий сервиса

Классификация и характеристика предприятий сервиса Услуги в индустрии гостеприимства, их классификация и характеристика. Услуги предприятий индустрии гостеприимства. Услуги предприятий питания.

Тема 2. Документация и документооборот на предприятиях сервиса

Документация и документооборот на предприятиях индустрии гостеприимства. Документация и документооборот на предприятиях питания. 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 3. Оперативное планирование производства предприятий сервиса

Оперативное планирование деятельности предприятия индустрии гостеприимства. 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.

Тема 4. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий сервиса

Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятий индустрии гостеприимства. 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.

6 курс

Тема 1. Структура и организация производства на предприятиях сервиса

Структура и организация производства на предприятиях индустрии гостеприимства. Структура и организация производства на предприятиях 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 2. Взаимосвязь технологических и сервисных процессов

Организация услуг населению. Взаимосвязь технологических и сервисных процессов. Перспективы использования инновационных технологий обслуживания в индустрии гостеприимства. Методы снижения хозяйственных затрат предприятия индустрии гостеприимства. Совершенствование сервиса и улучшение клиентского обслуживания гостей.

Тема 3. Организация, нормирование и безопасность труда на предприятиях сервиса

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. Безопасность труда на предприятиях сервиса

Тема 4. Общие положения разработки проектов предприятий сервиса

Понятие о разработке проектов предприятий сервиса и технологическом проектировании. Исходные данные для проектирования. Технико-экономическое обоснование проекта. Функциональные основы технологического проектирования предприятий сервиса. Цели и задачи проектирования предприятий сервиса, реконструкции действующих предприятий.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.16 Организация деятельности предприятий сервиса используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

4 курс

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Классификация и характеристика предприятий сервиса	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2. Документация и документооборот на предприятиях сервиса	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 3. Оперативное планирование производства предприятий сервиса	Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам, курсовая работа (КР)
Тема 4. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий сервиса	Опрос (О), тестирование (Т), отчет по практическим работам

5 курс

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Структура и организация производства на предприятиях сервиса	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 2. Взаимосвязь технологических и сервисных процессов	Выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 3. Организация, нормирование и безопасность труда на предприятиях сервиса	Опрос (О), выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 4. Общие положения разработки проектов предприятий сервиса	Выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерный комплект вопросов для экспресс-опроса (4 курс)

Тема 3. Оперативное планирование производства и документация на предприятиях сервиса

№ 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 4. 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)		

Примерный комплект вопросов для экспресс-опроса (5 курс)
Тема 1. Структура и организация производства на предприятиях сервиса

№ 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 3. Организация, нормирование и безопасность труда на предприятиях сервиса

№ 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 (4 курс)

1. Какие консультации могут входить в информационно-консультативные услуги предприятий общественного питания?

1. консультации по организации музыкального обслуживания
2. консультации по вопросам использования кулинарной продукции при различных заболеваниях
3. консультации по упаковке кулинарных изделий

2. Что включают в услуги по организации досуга в предприятиях общественного питания?
   1. вызов такси
   2. организацию музыкального обслуживания
   3. проведение лекций
3. Какие основные факторы определяют культуру обслуживания потребителей?
   1. наличие современной материально-технической базы
   2. внешний вид и личная гигиена обслуживающего персонала
   3. тип и наличие производства
4. Какой по виду банкет устраивают на дипломатических, официальных приемах?
   1. экспресс-стол
   2. банкет с частичным обслуживанием официантами
   3. банкет с полным обслуживанием официантами
5. Какой по виду организуют банкет на высоком официальном уровне?
   1. банкет-фуршет
   2. банкет – коктейль
   3. банкет – прием
6. Какой по виду банкет устраивают для проведения свадеб?
   1. банкет с частичным обслуживанием официантами
   2. банкет с полным обслуживанием официантами
   3. банкет «шведский стол».
7. Какую форму расчета целесообразно использовать в предприятиях общественного питания при школах, колледжах, лицеях?
   1. предварительный
   2. при выходе из торгового зала
   3. непосредственный, через контрольно-кассовый терминал
8. Инновация в гостиничном деле – это…
   1. набор приёмов и методов по достижению задач гостиницы
   2. деятельность, не связанная с научно-техническими разработками
   3. конечный результат инновационной деятельности в гостиничном предприятии
9. Система POS - это :
   1. система управления гостиницей
   2. система центрального резервирования
   3. система для точек продаж
10. Расчеты с проживающими клиентами могут производиться:
   1. распиской
   2. драгоценностями
   3. кредитными картами

Примерные тесты для проведения текущей успеваемости (5 курс)

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 сервиса

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) (4 курс)

Практическая работа 1. Изучение нормативной документации и документооборота на предприятиях сервиса

Практическая работа 2. Оперативное планирование производства предприятий сервиса

Практическая работа 3. Оценка технического уровня предприятия общественного питания

Практическая работа 4. Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий сервиса

Тематика проведения практических занятий (семинаров) (5 курс)

Практическая работа 1. Расчет расхода сырья и кулинарных изделий

Практическая работа 2. Оценка технического уровня предприятия общественного питания

Практическая работа 3. Расчет численности производственных работников на предприятиях сервиса

Практическая работа 4. Маркетинговое и технико-экономическое обоснование проекта

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 – 2.1 Осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Демонстрирует на высоком уровне знания о технологических процессах в предприятиях индустрии питания

ОПК - 2.2 Осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Демонстрирует на высоком уровне способность осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания
ПК-1.2 Осуществляет планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Грамотно оценивает потребность предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах
ПК-3.1 Разрабатывает планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания	Письменный ответ на вопросы и решение задачи	Демонстрирует на высоком уровне способность разрабатывать планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения экзамена по дисциплине (4 курс)

Задание 1. Определить количество тепла, выделяемое официантами и барменами, работающими в кафе г. Орел, если полное тепловыделение одним человеком при выполнении им легкой работы 524 кДж/ч, а количество работающего персонала в торговом зале кафе — 5 человек.

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, 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 (12 час).

Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения экзамена по дисциплине (5 курс)

Задание 1. Рассчитать количество посетителей за час работы предприятия питания (ресторан на 50 мест), если известно, что примерная продолжительность приема пищи одним посетителем в ресторане 120 минут, а процент загрузки торгового зала в данный час работы предприятия составляет 80%.

Задание 2. Рассчитать численность официантов и количество кассовых терминалов для кафе с обслуживанием официантов на 55 мест с винным баром на 25 мест.

Задание 3. Рассчитать площадь вестибюля для детского кафе на 60 мест с десертным баром на 20 мест.

Задание 4. Рассчитать площади вестибюля, включая площади санузлов и гардероба для посетителей, ресторана на 80 мест с банкетным залом на 25 мест.

Задание 5. Рассчитать численность официантов и количество кассовых терминалов для детского кафе на 70 мест с баром-мороженое на 40 мест.

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует на высоком уровне знания о технологических процессах в предприятиях индустрии питания; способность осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания; разрабатывать планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания; грамотно оценивает	5 (отлично)

потребность предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах	
Демонстрирует на хорошем уровне знания о технологических процессах в предприятиях индустрии питания; способность осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания; разрабатывать планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания; достаточно грамотно оценивает потребность предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах	4 (хорошо)
Демонстрирует на низком уровне знания о технологических процессах в предприятиях индустрии питания; способность осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания; разрабатывать планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания; недостаточно грамотно оценивает потребность предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах	3 (удовлетворительно)
Не демонстрирует знания о технологических процессах в предприятиях индустрии питания; способность осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания; разрабатывать планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания; не может оценивать потребность предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах	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. Власова М.В. Технология и организация гостиничных услуг. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

2. 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.

3. 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.

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.
4. 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.

7.2. 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.

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»
6. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» (вступило в силу с 1 января 2021 г.).
7. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц».

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.