

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4, семестр : 7

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	7
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	5
2	Всего часов	180
3	Всего занятий в контактной форме, час.	101
4	Лекции, час.	36
5	Практические занятия, час.	54
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	16
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	9
10	Самостоятельная работа, час.	79
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	РГЗ
12	Вид аттестации	Э

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г. , дата утверждения: 14.12.2015 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, базовая

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

старший преподаватель, Дриль А. А.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; в части следующих результатов обучения:	
у3. уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования	
у4. уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели	
Компетенция ФГОС: ОК.4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; в части следующих результатов обучения:	
у4. уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания	
у5. владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	
Компетенция ФГОС: ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; в части следующих результатов обучения:	
з1. знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	
у2. уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	
Компетенция ФГОС: ПК.10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; в части следующих результатов обучения:	
у1. уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания	
Компетенция ФГОС: ПК.23 способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; в части следующих результатов обучения:	
з2. знать способы организации производства	
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; в части следующих результатов обучения:	
з3. знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	
у1. уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</i>	
ОК.3.у3 уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования	
1. уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.у4 уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели	

2.уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.у4 уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания	
3.уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.4.у5 владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	
4.владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.5.з1 знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	
5.знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.5.у2 уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	
6.уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.з3 знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	
7.знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.у1 уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса	
8.уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.10.у1 уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания	
9.уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.23.з2 знать способы организации производства	
10.знать способы организации производства	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения
Семестр: 7			
Дидактическая единица: Основы организации производства предприятий общественного питания			
1. Основы организации производства предприятий общественного питания	0	16	10, 5
Дидактическая единица: Научно-технический прогресс в общественном питании. Рациональные формы организации производства			
2. Научно-технический прогресс в общественном питании. Рациональные формы организации производства.	0	2	10, 7
Дидактическая единица: Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиции			
3. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиции	0	6	1, 2, 4

Дидактическая единица: Организация обслуживания потребителей общедоступных предприятий общественного питания, а также по месту учебы и работы			
4. Организация обслуживания потребителей общедоступных предприятий общественного питания, а также по месту учебы и работы	0	12	10, 7

Таблица 3.2

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 7				
Дидактическая единица: Основы организации производства предприятий общественного питания				
1. Семинар 1. Роль общественного питания в народнохозяйственном комплексе страны	0	2	1, 10, 2, 3, 5, 7	Отвечают на поставленные преподавателем вопросы. Участвуют в дискуссии. Решают ситуационные задачи
2. Семинар 2. Типизация и классификация предприятий общественного питания	0	2	3, 5, 7	Дают признаки, характеризующие и определяющие тип предприятий питания. Классифицируют предприятия в зависимости от видов услуг
3. Практическое занятие 1. Расчет потребности в общедоступной сети предприятий общественного питания и определение степени ее концентрации	0	2	1, 10, 2	Дают определение сети предприятий общественного питания. Характеризуют основные показатели состояния и развития сети предприятий питания. Знакомятся с нормативными показателями развития сети. Рассчитывают потребность в общедоступной сети. Анализируют структуру сложившейся общедоступной сети. Определяют приоритетное развитие отдельных типов предприятий питания. Делают выводы. Защищают письменный отчет перед преподавателем.
Дидактическая единица: Научно-технический прогресс в общественном питании. Рациональные формы организации производства				
4. Семинар 3. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	0	2	10, 6, 7, 8, 9	Отмечают сущность научно-технического прогресса и актуальность его ускорения на современном этапе. Определяют основные направления научно-технического прогресса и обосновывают эти позиции

5. Семинар 4. Рациональные формы организации производства в общественном питании	0	2	10, 7	Определяют сущность интенсификации. Обосновывают необходимость внедрения рациональных форм организации производства. Обосновывают сущность концентрации, диверсификации, специализации, кооперирования и общественного питания комбинирования.
Дидактическая единица: Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиции				
6. Семинар 5. Основы организации производства	0	2	1, 2, 8	Обосновывают основные особенности и принципы организации производства. Дают классификацию производственных процессов
7. Практическое занятие 2. Оперативное планирование производства в общественном питании	0	4	3, 5, 8	Определяют цели и задачи оперативного планирования производства. Выделяют этапы оперативного планирования. В соответствии с заданием разрабатывают плановое меню и план-меню для предприятия. Оформляют письменный отчет, делают выводы и защищают преподавателю
8. Выездное занятие 1. Организация производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов	2	2	3, 5, 8	Предварительно изучают основные принципы и особенности организации производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов. Во время выездного занятия анализируют организацию работы предприятия. Составляют письменный индивидуальный отчет, который защищают перед преподавателем
9. Семинар 6. Организация работы заготовочных цехов	0	2	10, 8	Характеризуют принципы организации заготовочных цехов, определяют характер производственных и трудовых процессов.
10. Семинар 7. Организация производства мучных кондитерских изделий	0	2	10, 6	Характеризуют основные принципы и особенности организации производства мучных кондитерских изделий, организации технологических линий и рабочих мест. Поясняют организацию производственных и трудовых процессов

11. Семинар 8. Организация работы доготовочных цехов	0	2	10, 5	Характеризуют основные принципы и особенности организации технологических линий и рабочих мест в горячем и холодном цехах, а также в цехе доготовки полуфабрикатов и обработки зелени.
12. Практическое занятие 3. Анализ затрат рабочего времени по ФРД и расчет эффективности использования рабочего времени.	2	4	1, 3, 8	Характеризуют методику проведения ФРД. Знакомятся с данными ФРД, определяют виды затрат рабочего времени и проставляют индексы. Проводят выборку по видам затрат. Составляют фактический и проектируемый балансы рабочего времени. Оформляют письменный отчет и защищают его преподавателю.
13. Семинар 9. НОТ в общественном питании	0	2	10, 5	Характеризуют основные направления научной организации труда в общественном питании, задачи, содержание, сущность.
14. Семинар 10. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания	0	2	1, 3, 5	Выделяют основные задачи организации продовольственного и материально-технического снабжения, источники, виды и формы снабжения. Характеризуют договорные отношения с поставщиками. Поясняют особенности организации материально-технического снабжения предприятий питания.
15. Семинар 11. Организация службы логистики	0	2	2, 4, 5	Дают определение логистики, ее задачи и цели. Характеризуют путь организации логистической службы на предприятиях питания.
16. Практическое занятие 4. Расчет потребности в торговом-технологическом оборудовании, инвентаре, приборах и столовом белье	0	2	2, 4, 5, 8	Поясняют основы материально-технического снабжения. Изучают нормативную документацию по оснащению ПОП оборудованием, инвентарем и др. Осуществляют необходимые расчеты, оформляют письменный отчет, делают выводы. Защищают преподавателю

17. Семинар 12. Реклама в общественном питании. Основные концепции предприятий питания. Позиционирование в общественном питании	2	2	3, 4, 7, 9	Определяют сущность и задачи рекламы для предприятий питания. Характеризуют основные виды концептуальных тем. Обосновывают необходимость позиционирования для предприятий общественного питания.
Дидактическая единица: Организация обслуживания потребителей общедоступных предприятий общественного питания, а также по месту учебы и работы				
18. Деловая игра 1. Разработка эстетического проекта предприятия общественного питания	4	4	2, 4, 6	По заранее выданному заданию готовят (можно в компьютерном исполнении) эстетический проект предприятия. В аудитории все подгруппы делают презентацию своего проекта. Сравнивают проекты, подводят итоги, выбирают лучший проект.
19. Семинар 13. Методы и формы обслуживания потребителей	2	2	10, 2, 4, 8	Классифицируют методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Обосновывают тот или иной метод обслуживания. Характеризуют основные принципы организации обслуживания потребителей по месту учебы, работы, отдыха.
20. Семинар 14. Организация обслуживания различных контингентов потребителей	0	2	1, 10, 3, 6	По разработанной анкете осуществляют опрос потребителей в предприятиях общественного питания. Анализируют качество продукции и уровень обслуживания по результатам анкетирования. Делают письменный отчет, защищают его перед студентами и преподавателем.
21. Практическое занятие 3. Изучение спроса на продукцию и услуги в предприятиях общественного питания	0	4	10, 4, 5, 7, 8	Каждая подгруппа по заранее полученному заданию готовит сервировку стола и основные особенности обслуживания. Дают оценку проделанной работе каждой бригады, выбирают лучший банкет.
22. Деловая игра 2. Организация проведения различных банкетов	4	4	1, 10, 4, 7	

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 7				
1	РГЗ	1, 10, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	30	2

При прохождении курса студент выполняет РГЗ на заданную тему.: Ходырева Е. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. И. Ходырева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182494 . - Загл. с экрана.				
2	Подготовка к занятиям	1, 2, 3, 4	24	5
: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : методические указания к практическим, семинарским занятиям, деловым играм для 4 курса ФМА (направление 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания") / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: С. И. Главчева, Е. И. Ходырева]. - Новосибирск, 2014. - 32, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207296				
3	Подготовка к аттестации	1, 10, 2, 3, 5, 7	25	2
После прохождения учебного курса студент в конце семестра сдает зачет.: Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042				

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Консультирование	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Контроль	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения НГТУ; ЭБС

Таблица 5.2

Активные и интерактивные формы проведения занятий

№	Наименование активных форм	Коды формируемых компетенций
1	Деловая игра	ОК.3; ОК.4; ОПК.5; ПК.23; ПК.7;
Формируемые умения: з2. знать способы организации производства; з3. знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; у2. уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции; у3. уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования; у4. уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели; у5. владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания Краткое описание применения: Используется при проведении ряда практических занятий.		

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 7		
<i>Лекция:</i>	5	9
<i>Практические занятия:</i>	15	31
<i>РГЗ:</i>	10	20
Контролирующие материалы приводятся в "Ходырева Е. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. И. Ходырева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182494 . - Загл. с экрана."		
<i>Экзамен:</i>	20	40

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Защита РГЗ	Экзамен
ОК.3	у3. уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования	+	+
	у4. уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели	+	+
ОК.4	у4. уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания	+	+
	у5. владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	+	+
ОПК.5	з1. знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	+	+
	у2. уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	+	+
ПК.10	у1. уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+
ПК.23	з2. знать способы организации производства	+	+
ПК.7	з3. знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	+	+
	у1. уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса	+	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.И. Главчева, Е.И. Коваленко— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Ходырева Е. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е. И. Ходырева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182494. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / В. В. Усов. - Москва, 2004. - 414, [1] с. : ил.
2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2007. - 204 с., [2] л. цв. вкл. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000075473
3. Богданова В. В. Организация и технология обслуживания в барах : учебное пособие / В. В. Богданова. - М., 2008. - 111, [1] с., [4] л. цв. ил. : ил., табл.
4. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л. С. Кучер [и др.] ; под ред. С. Л. Ефимова. - М., 2007. - 509 с., [16] л. цв. ил. : ил., фот.
5. Главчева С. И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180047. - Загл. с экрана.
6. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : [учебное пособие для вузов по направлению 260501 "Технология продуктов общественного питания" и 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"] / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 402, [1] с. : схемы, табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000161460

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znaniy.com" : <http://znaniy.com/>
5. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : методические указания к практическим, семинарским занятиям, деловым играм для 4 курса ФМА (направление 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания") / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: С. И. Главчева, Е. И. Ходырева]. - Новосибирск, 2014. - 32, [1] с. : табл. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207296

8.2 Специализированное программное обеспечение

1 DiSpace - среда электронного обучения НГТУ

2 Internet Explorer

3 Windows

4 Visio

5 Office

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется при проведении лекционных и практических занятий, выполнения расчетно-графического задания

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс (Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet)	Используется при проведении практических занятий, защиты расчетно-графического задания

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ” _____ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	у3. уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования	Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиции	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Экзамен, вопросы: 34,35,37,53,54
ОК.3	у4. уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели	Деловая игра 1. Разработка эстетического проекта предприятия общественного питания Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиции Практическое занятие 1. Расчет потребности в общедоступной сети предприятий общественного питания и определение степени ее концентрации Семинар 1. Роль общественного питания в народнохозяйственном комплексе страны Семинар 11. Организация службы логистики Семинар 13. Методы и формы обслуживания потребителей Семинар 5. Основы организации производства	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Экзамен, 11,12, 13,37,49,51,56,61,70, 71
ОК.4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	у4. уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания	Выездное занятие 1. Организация производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов Практическое занятие 3. Анализ затрат рабочего времени по ФРД и расчет эффективности использования рабочего времени. Семинар 1. Роль общественного питания в народнохозяйственном комплексе страны Семинар 10. Организация	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Экзамен, вопросы: 29,32,46,54,55,59,61,6 2,63,64,65,68,71,72

		продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания Семинар 14. Организация обслуживания различных контингентов потребителей Семинар 2. Типизация и классификация предприятий общественного питания		
ОК.4	у5. владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	Деловая игра 1. Разработка эстетического проекта предприятия общественного питания Деловая игра 2. Организация проведения различных банкетов Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиции Практическое занятие 3. Изучение спроса на продукцию и услуги в предприятиях общественного питания Семинар 12. Реклама в общественном питании. Основные концепции предприятий питания. Позиционирование в общественном питании Семинар 13. Методы и формы обслуживания потребителей	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Экзамен, вопросы: 25,26,27,28,38,45,47,49,53,57,58
ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	з1. знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	Выездное занятие 1. Организация производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов Основы организации производства предприятий общественного питания Практическое занятие 3. Изучение спроса на продукцию и услуги в предприятиях общественного питания Практическое занятие 4. Расчет потребности в торгово-технологическом оборудовании, инвентаре, приборах и столовом белье Семинар 1. Роль общественного питания в народнохозяйственном комплексе страны Семинар 2. Типизация и классификация предприятий общественного питания Семинар 8. Организация работы доготовочных цехов Семинар 9. НОТ в общественном питании	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Экзамен, вопросы: 1,2,3,6,7,8,9,11,12,14,15,16,54,55,56,57
ОПК.5	у2. уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной	Деловая игра 1. Разработка эстетического проекта предприятия общественного питания Семинар 14. Организация обслуживания различных контингентов потребителей Семинар 3. Научно-технический прогресс	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Экзамен, вопросы: 26,30,62,64,66,68

	продукции	и его направления в общественном питании Семинар 7. Организация производства мучных кондитерских изделий		
ПК.10/ОУ способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	у1. уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания	Семинар 12. Реклама в общественном питании. Основные концепции предприятий питания. Позиционирование в общественном питании Семинар 3. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Экзамен, вопросы: 13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,
ПК.23/ОУ способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	з2. знать способы организации производства	Научно-технический прогресс в общественном питании. Рациональные формы организации производства. Организация обслуживания потребителей общедоступных предприятий общественного питания, а также по месту учебы и работы Основы организации производства предприятий общественного питания Практическое занятие 1. Расчет потребности в общедоступной сети предприятий общественного питания и определение степени ее концентрации Семинар 1. Роль общественного питания в народнохозяйственном комплексе страны Семинар 13. Методы и формы обслуживания потребителей Семинар 3. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании Семинар 4. Рациональные формы организации производства в общественном питании Семинар 6. Организация работы заготовочных цехов Семинар 7. Организация производства мучных кондитерских изделий Семинар 8. Организация работы доготовочных цехов Семинар 9. НОТ в	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Экзамен, вопросы: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 ,24,25

		общественном питании		
ПК.7/ОУ способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	з3. знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	Деловая игра 2. Организация проведения различных банкетов Научно-технический прогресс в общественном питании. Рациональные формы организации производства. Организация обслуживания потребителей общедоступных предприятий общественного питания, а также по месту учебы и работы Семинар 1. Роль общественного питания в народнохозяйственном комплексе страны Семинар 2. Типизация и классификация предприятий общественного питания Семинар 3. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании Семинар 4. Рациональные формы организации производства в общественном питании	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Экзамен, вопрос: 12,16,24,26,35,38,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48
ПК.7/ОУ	у1. уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса	Выездное занятие 1. Организация производства кулинарной продукции и производства полуфабрикатов Практическое занятие 2. Оперативное планирование производства в общественном питании Практическое занятие 3. Анализ затрат рабочего времени по ФРД и расчет эффективности использования рабочего времени. Практическое занятие 3. Изучение спроса на продукцию и услуги в предприятиях общественного питания Практическое занятие 4. Расчет потребности в торгово-технологическом оборудовании, инвентаре, приборах и столовом белье Семинар 13. Методы и формы обслуживания потребителей Семинар 3. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании Семинар 6. Организация работы заготовочных цехов	РГЗ, подготовка к практическим занятиям	Экзамен, вопросы: 49,50,51,52,53,54,55,56,57,58,59,60,61,62,63,64,65,66,68,69

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 7 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.3, ОК.4, ОПК.5, ПК.10/ОУ, ПК.23/ОУ,

ПК.7/ОУ.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 7 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание (работа) (РГЗ(Р)). Требования к выполнению РГЗ(Р), состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ(Р).

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОК.3, ОК.4, ОПК.5, ПК.10/ОУ, ПК.23/ОУ, ПК.7/ОУ, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, 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 виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, 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 числом баллов, близким к максимальному.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт экзамена

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания», 7 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме, по билетам и показывает знания из компетенций знать, иметь представление. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1 по 34, второй вопрос из диапазона вопросов 35-77 (список вопросов приведен ниже), задача по практическим навыкам студента, полученным в ходе изучения материала на уровне компетенций уметь, владеть. В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Экзамен проводится в устной форме. Материал следует излагать в логической последовательности, используя специальные термины и определения. Вопросы, скомпонованные по два в экзаменационном билете и задача.

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФМА

Билет № _____

к экзамену дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»,

1. Комплексная механизация и автоматизация производственных процессов, процессов обслуживания потребителей и погрузочно-разгрузочных работ. Новые виды оборудования
2. Организация работы холодного цеха.
3. Задача: В ресторан поступил заказ на проведение банкета по поводу официальных переговоров.
Количество приглашенных: 12 человек
Определить вид банкета, описать особенности его проведения. Составить меню (оформить меню согласно его правилам, соблюсти порядок записи блюд в меню), указать необходимую посуду, стекло и приборы, их количество и резерв; указать количество и квалификацию персонала, рассчитать площадь зала для данного мероприятия, длину стола, длину скатерти, размер и количество салфеток, ручников.
Схематично изобразить фрагмент сервировки стола со спецификацией предметов.

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись)

2. Критерии оценки

Ответ на экзаменационный билет (тест) считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен указать принципы организации производства и обслуживания, при решении задачи допускает принципиальные ошибки, оценка составляет менее 20 баллов.

Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если ответ студента в основном правильный, тезисного характера, недостаточно структурирован, не приведены примеры отечественной и зарубежной практики, оценка составляет 20 баллов из 40 возможных;

Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **базовом** уровне, если ответ студента полностью раскрывает тему, ее содержание, подтверждается примерами из отечественной и зарубежной практики, сопровождается схемами и графическими иллюстрациями, оценка составляет 30 баллов из 40 возможных;

Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если ответ раскрыт в полном объеме с аналитическим обзором содержания темы, приведен конкретный опыт внедрения излагаемого направления, сопровождается анализом, схемами и графическим материалом, сравнениями и доказательствами, отражающими преимущества раскрываемого направления, при этом магистрант приводит свое мнение, излагает материал при изучении дополнительных источников, использованных при подготовке к зачету, оценка составляет 40 баллов из 40 возможных

Экзамен считается сданным, если средняя сумма баллов по всем заданиям (подготовка к занятиям, РГЗ (Р), экзамен) составляет не менее 50 баллов (по 100 балльной шкале).

3. Шкала оценки

Таблица 1

Правила оценивания экзамена

Состав защиты экзамена	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Первый вопрос	10	5
Второй вопрос	10	5
Задача	20	10
Итого	40	Не менее 20

В данном разделе показана связь оценки за экзамен с общей оценкой по дисциплине в таблице 2.

Таблица 2

Деятельность студента	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Подготовка к занятиям	24	12
РГЗ	36	18
Экзамен	40	20
Итого	100	50

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Вопросы к экзамену по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Список вопросов к экзамену:

1. Общественное питание, его роль в народно-хозяйственном комплексе страны.
2. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.
3. Новые формы бизнеса, применяемы в общественном питании. Суть и содержание франчайзинга.
4. Новые формы бизнеса, применяемы в общественном питании. Суть и содержание лизинга.
5. Преимущества предприятий общественного питания для инвестирования.
6. Порядок и этапы открытия предприятия общественного питания.
7. Правила ввода предприятия питания в эксплуатацию.
8. Типизация предприятий питания – объективная необходимость в целях удовлетворения потребностей населения в пище и услугах.
9. Признаки, характеризующие и определяющие тип предприятий.
10. Основные типы предприятий общественного питания и их характеристика.
11. Классификация предприятий питания в зависимости от видов услуг.
12. Сущность научно-технического прогресса и его ускорение на современном этапе
13. Внедрение индустриальных технологий - главное направление НТП в общественном питании.
14. Повышение эффективности использования оборудования, его модернизация.
15. Комплексная механизация и автоматизация производственных процессов, процессов обслуживания потребителей и погрузочно-разгрузочных работ. Новые виды оборудования.
16. Совершенствование методов и форм организации труда.
17. Внедрение прогрессивных форм и методов обслуживания потребителей.
18. Задачи всесторонней интенсификации производства кулинарной продукции и развития услуг.
19. Внедрение рациональных форм организации производства в общественном питании – объективная необходимость.
20. Концентрация производства: сущность, формы, показатели уровня, преимущества, недостатки.
21. Диверсификация – сложная форма развития концентрации производства.
22. Сущность, формы, показатели уровня специализации и кооперирования производства.
23. Комбинирование в общественном питании, сущность, формы, преимущества.
24. Дополнительная услуга ресторана – кейтеринг. Виды кейтеринга.

25. Организация снабжения предприятий общественного питания.
26. Организация питания по месту учебы в условиях рыночных отношений.
27. Назначение, виды меню различных типов.
28. Признаки, характеризующие тип предприятий общественного питания.
29. Организация производства мучных кондитерских изделий.
30. Организация питания населения по месту работы (рассредоточенный контингент).
31. Организация работы складского хозяйства.
32. Организация материально-технического снабжения.
33. Организация диетического питания по месту работы, учебы, жительства.
34. Характеристика инвентаря, столовой посуды и приборов, столового белья, форменной одежды. Нормы оснащения.
35. Направления НОТ: разделение и кооперирование труда.
36. Порядок и этапы открытия предприятий общественного питания.
37. Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов и обработки зелени.
38. Новые формы бизнеса в общественном питании (франчайзинг и лизинг).
39. Организация проведения банкета-фуршета.
40. Комбинирование в общественном питании.
41. Организация питания рабочих (сосредоточенный контингент).
42. Ресторанный рынок, ресторанный бизнес. Его характеристики.
43. Организация работы горячего цеха предприятий различных типов.
44. Методика разработки рецептур на новые фирменные блюда.
45. Новые направления в подаче блюд в ПОП: фондю, барбекю, фломбирование, транширование.
46. Цели и задачи оперативного планирования. План-меню. Плановое меню.
47. Разработка концепции ресторана. Виды концептуальных тем.
48. Оперативное планирование производства доготовочных предприятий общественного питания.
49. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
50. Нормирование ручных, машинных работ, аппаратурных операций.
51. Структура производства предприятий общественного питания.
52. Организация работы кондитерского цеха.
53. Организация рекламы в общественном питании.
54. Характеристика предприятий различных типов – кафе, кафетерий, закусочная.
55. Организация обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами.
56. Структура производственного процесса и длительность производственного цикла.
57. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
58. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговым функциям.
59. Организация работы кулинарного цеха.
60. Организация работы холодного цеха.
61. Система комплектации и отпуска обедов при непрерывном потоке потребителей.
62. Специализация в общественном питании.
63. Научная организация труда в общественном питании, направления.
64. Кооперирование в общественном питании.
65. Организация работы мясо-рыбного цеха.
66. Организация питания туристов.
67. Организация обслуживания банкета-чай.
68. Оперативное планирование в заготовочных предприятиях общественного питания.
69. Методика и техника фотографии рабочего дня. Баланс рабочего времени и резервы повышения производительности труда.
70. Номенклатура типов предприятий общественного питания и их краткие характеристики.

71. Улучшение условий труда – направление НОТ.
72. Организация обслуживания банкета-фуршета и банкета-коктейля.
73. Состав рабочего времени и методы его изучения.
74. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.
75. Организация работы овощного цеха в предприятиях, работающих на сырье.
76. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.
77. Направления НОТ: совершенствование организации рабочего места.

Паспорт расчетно-графического задания (работы)

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания», 7 семестр

1. Методика оценки

В рамках расчетно-графического задания (работы) по дисциплине студент предоставляет перечень наиболее важных вопросов, подлежащих в ней освещению. План необходим для того, чтобы определить основное направление работы и знать, по каким вопросам следует подбирать материал. На основании утвержденной темы и плана работы, студент выполняет работу. Примерный план выполнения РГР приведен ниже.

Введение

1 Экономические и правовые основы организации предприятия питания

1.1 Аналитический обзор стандартов и нормативов для предприятий питания (ГОСТы, акты, порядок открытия, правовая и техническая документация)

1.2 Организационная характеристика предприятия (концепция, стратегия)

1.3 Структура управления предприятием

2 Особенности производственной деятельности предприятия

2.1 Организация работы цехов (заготовочных, доготовочных, мучного, кондитерского, специализированных и др.), организация рабочих мест (чертеж приложение на формате А4 М1:100)

3 Особенности организации обслуживания на предприятии

3.1 Формирование системы обслуживания (метод, форма обслуживания: индивидуальное, специальное и т.п.)

3.2 Структурно - функциональная схема реализации готовой продукции потребителю (чертеж приложение на формате А4 М1:200)

4 Товародвижение логистические процессы на предприятии питания (поставка, приемка, хранение сырья, реализация готовой продукции)

4.1 Оперативное планирование работы производства (организация реализации готовой продукции, организация работы экспедиции) (чертеж приложение на формате А4 М1:200)

4.2 Организация работы складских помещений (чертеж приложение на формате А4 М1:200)

5 Организация труда работников предприятия питания

5.1 Мотивационная программа и стимулирование работников производства

6 Организация контроля за деятельностью производства

6.1 Автоматизированные системы анализа и оценки деятельности предприятия

7 Организация контроля качества и безопасности услуг предприятия питания

8 Заключение

9 Список библиографических источников

Приложения (1-3 чертеж - необходимые цеха с оснащенными рабочими местами ; 1 - структурная схема с функциональными связями помещений на предприятии; 1- схема предприятия с цветовыми потоками сырья, готовой продукции и работников производства, персонала и потребителей, чистой и использованной посуды)

Оцениваемые позиции:

структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию

особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей

основы организации и управления коллективом

способы организации производства

вопросы правового регулирования деятельности предприятия общественного питания

грамотное использование нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания

методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования

оценка деятельности предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели

анализ автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания

анализ организации работы производства предприятий питания и анализ контроля технологического процесса

предложения по эффективной работе предприятия питания по производству и оптимизации реализации кулинарной продукции

2. Критерии оценки

Работа считается **не выполненной**, если представленного в ней материала не достаточно для формирования выводов о структуре производства предприятий питания, его оперативному планированию и организации; не дана оценка деятельности предприятия и его подразделений, использованы устаревшие нормативно-правовые акты при работе с документацией производства предприятий питания и не разработаны методы контроля технологического процесса, не даны рекомендации повышению эффективности работы персонала с использованием отечественного и зарубежного опыта, при этом к основному тексту имеются значительные замечания и выводы не соответствуют поставленной цели; оценка составляет менее 18 баллов из 36 возможных.

Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если представленного в ней материала достаточно для формирования выводов о структуре производства предприятий питания, его оперативному планированию и организации; дана не полная оценка деятельности предприятия и его подразделений, не достаточно грамотно использованы нормативно-правовые акты при работе с документацией производства предприятий питания и нет анализа методов контроля технологического процесса, слабо даны рекомендации повышению эффективности работы персонала с использованием отечественного и зарубежного опыта, оценка составляет 18 баллов из 36 возможных;

Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если работа предприятия проанализирована грамотно и даны обоснованные выводы по структуре производства предприятий питания, его оперативному планированию и организации; дана оценка деятельности предприятия и его подразделений, грамотно использованы нормативно-правовые акты при работе с документацией производства предприятий питания и проанализированы разработаны методы контроля технологического процесса, даны рекомендации повышению эффективности работы персонала с использованием отечественного и зарубежного опыта, оценка составляет 28 баллов из 36 возможных;

Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если в дополнение к вышеуказанному содержанию и объему работы на базовом уровне студентом проведены дополнительные исследования (собеседование, анкетирование, опрос), позволяющие

выявить дополнительные ресурсы по повышению эффективности работы производства и персонала на предприятии питания, оценка составляет 36 баллов из 36 возможных

3. Шкала оценки

Рсчетно-графическое задание (РГЗ) состоит из теоретической и практической частей. Защита РГЗ проходит в устной форме. Максимальный балл за выполнение всего задания равен 40, зачетный балл – 20. Правила оценивания защиты расчетно-графического задания сведены в таблицу 1.

Таблица 1

Правила оценивания РГЗ

Состав защиты РГЗ	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Теоретическая часть	18	9
Практическая часть	18	9
Итого	36	Не менее 18

В данном разделе показана связь оценки за РГЗ с общей оценкой по дисциплине в таблице 2.

Таблица 2

Деятельность студента	Оценка в баллах	
	максимальная	зачетная
Подготовка к занятиям	24	12
РГЗ	36	18
Экзамен	40	20
Итого	100	50

В общей оценке по дисциплине баллы за выполнение и защиту РГЗ учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Примерный перечень тем РГЗ (Р)

Организация производства и обслуживания в ресторане с русской кухней на 82 места
Организация производства и обслуживания в столовой, обеспечивающей 800 учащихся общеобразовательной школы
Организация производства в специализированном рыбном цехе, перерабатывающего 800 кг рыбного сырья с копильным отделением
Организация производства и реализации в овощном цехе, перерабатывающем 3 тонны сырья с кулинарным отделением
Организация производства и обслуживания в ресторане с французской кухней на 92 места
Организация производства и обслуживания в общедоступной столовой на 80 мест
Организация производства и реализации в специализированном салатном отделении кулинарного цеха мощностью 300 кг в сутки розничного торгового предприятия «Горожанка»

Организация производства и обслуживания в ресторане с европейской кухней на 78 мест
Организация производства и обслуживания в столовой, обслуживающей 420 учащихся профучилища
Организация производства и обслуживания в детском кафе на 68 мест с фреш-баром на 24 места при детском центре
Организация производства и реализации в мясном цехе фабрики заготовочной, перерабатывающей 15 тонн сырья в смену
Организация производства и реализации в овощном цехе перерабатывающего 3 тонны сырья в смену с кулинарным отделением
Организация производства и обслуживания в кафе кондитерской, снабжающей продукцией сеть доготовочных предприятий общественного питания, 3 тыс.изделий в смену
Организация производства и реализации цеха индустриальных технологий по производству бульонов мощностью 500 л. в смену
Организация производства и обслуживания в кафе молодежном на 64 места с дансинг баром на 24 места
Организация производства и реализации в кулинарном цехе фабрики-заготовочной мощностью 20 т. в смену
Организация производства и обслуживания в предприятии быстрого обслуживания в составе котлетной на 32 места и бифштексной на 28 мест
Организация производства и обслуживания в столовой, обслуживающей 320 сотрудников офисного центра
Организация производства и обслуживания в столовой на 150 мест загородной базы отдыха
Организация производства и реализации в специализированном цехе мучных изделий «Русские пироги», мощностью 3 тыс изделий в смену