

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

*А.Г. Черкашина* А.Г. Черкашина

*20 апреля* 2018 г.

5-5/22

## Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства)

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания
Учебный план	6190304_18_12_ТОП.rlx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ

Часов по учебному плану	144
в том числе:	
аудиторные занятия	60
самостоятельная работа	57
часов на контроль	27

Виды контроля в семестрах:  
экзамены 7

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс> - <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	уп	рпд	уп	рпд
Неделя	14	5/6		
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины

**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания I  
(Организация производства)**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки  
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания  
утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

доцент, к.т.н. Занданова Т.Н. 

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от 16.04 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

 Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018г. № 4

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2019 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2020 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2021 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры  
**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения дисциплины (модуля) являются формирование у обучающегося теоретических и практических знаний в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов**

<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	организацией производственной деятельностью предприятий общественного питания;
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	пользоваться нормативной документацией;
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	Основные этапы производства продукции на предприятиях общественного питания
<b>Владеть:</b>	
Уровень 2	формами и методами управления персоналом
<b>Знать:</b>	
Уровень 2	Основы организации труда на предприятиях общественного питания
<b>Уметь:</b>	
Уровень 2	организовывать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами;
<b>Владеть:</b>	
Уровень 3	организацией оперативного планирования производства
<b>Уметь:</b>	
Уровень 3	определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы
<b>Знать:</b>	
Уровень 3	Организацию работы на основных производственных цехах: мясном, рыбном, кондитерском, холодного и складского.

**ПК-2: владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования**

<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	разрабатывать технологические документы на новые (фирменные) блюда и кулинарные изделия.
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками работы с компьютерной программой
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	компьютерные программы
<b>Владеть:</b>	
Уровень 2	навыками работы с специализированными компьютерными программами
<b>Уметь:</b>	
Уровень 2	разрабатывать технологическую и производственную документацию на новые (фирменные) блюда и кулинарные изделия.
<b>Знать:</b>	
Уровень 2	специализированные компьютерные программы
Уровень 3	специализированные компьютерные программы для технологов общественного питания
<b>Владеть:</b>	
Уровень 3	навыками работы с специализированными компьютерными программами для технологов общественного питания
<b>Уметь:</b>	
Уровень 3	разрабатывать нормативно-техническую, технологическую и производственную документацию на новые (фирменные) блюда и кулинарные изделия.

<b>ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	Виды документов, применяемых в производственном процессе на предприятиях общественного питания
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	применять документы в производственном процессе
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками применения производственных документов
<b>Знать:</b>	
Уровень 2	Содержание документации, применяемой на предприятиях общественного питания
<b>Владеть:</b>	
Уровень 2	приемами оформления производственных документов
<b>Уметь:</b>	
Уровень 2	оформлять документы
<b>Знать:</b>	
Уровень 3	способы оформления документов
<b>Уметь:</b>	
Уровень 3	использовать документы в зависимости от производственных условий
<b>Владеть:</b>	
Уровень 3	приемами применения производственных документов в соответствии с производственными условиями
<b>ПК-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</b>	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	приемами составления должностных инструкций
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	Составлять должностные инструкции к производственному персоналу
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	Требования к производственному персоналу на предприятиях общественного питания
<b>Владеть:</b>	
Уровень 2	приемами составления графика выхода на работу
<b>Уметь:</b>	
Уровень 2	Составлять график выхода на работу
<b>ПК-21: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	Требования к профессиональному уровню производственного персонала
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	приемами разработки должностных инструкций
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	Разрабатывать должностные инструкции к производственному персоналу
<b>ПК-23: способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	Порядок аттестации работников
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	Проводить организацию аттестации работников
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	Приемами организации аттестации работников

**ПК-17: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	проблемы и направления ресурсосбережения производства на предприятиях общественного питания
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	использовать приемы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	приемами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

**ОК-4: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности**

<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками использования нормативных документов
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	основные термины и определения
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	пользоваться нормативными документами
Уровень 2	применять нормативные документы соответствие с производственными условиями
<b>Владеть:</b>	
Уровень 2	навыками оформления нормативных документов
<b>Уметь:</b>	
Уровень 3	применять правовые знания для составления нормативных документов
<b>Знать:</b>	
Уровень 3	требования к организации производства
<b>Владеть:</b>	
Уровень 3	использования нормативных документов для эффективной организации производственного процесса

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1 Знать:</b>
2.1.1 классификацию и характеристику предприятий общественного питания;
2.1.2 теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;
2.1.3 организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, холодного, складского хозяйства;
2.1.4 виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним
<b>2.2 Уметь:</b>
2.2.1 пользоваться нормативной документацией;
2.2.2 организовывать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами;
2.2.3 определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы;
2.2.4 организовать рабочее место в соответствии с современными требованиями.
<b>2.3 Владеть:</b>
2.3.1 организацией производственной деятельностью предприятий общественного питания;
2.3.2 формами и методами управления персоналом;
2.3.3 организацией оперативного планирования производства.

**3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.Б
<b>3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
3.1.1 Оборудование предприятий общественного питания	
3.1.2 Менеджмент	
3.1.3 Кухня народов мира	
3.1.4 Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)	
3.1.5 Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)	
3.1.6 Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)	

3.1.7	Нормативно-технологическая документация в общественном питании
3.1.8	Санитария и гигиена питания
3.1.9	Информационные технологии в общественном питании
3.1.10	Оборудование предприятий общественного питания
3.1.11	Менеджмент
3.1.12	Кухня народов мира
3.1.13	Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
3.1.14	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.1.15	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.16	Санитария и гигиена питания
3.1.17	Информационные технологии в общественном питании
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	
3.2.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания)
3.2.3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания)

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	57	48	57	48
Часы на контроль	27	36	27	36
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**4 ЗЕТ**

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1.Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания</b>						
1.1	Цели и задачи дисциплины. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания /Лек/	7	2	ОПК-5 ОК-4	Л1.1 Э1 Э3	2	
1.2	Изучение видов производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания /Пр/	7	2	ОПК-5 ОК-4	Л1.1 Э2 Э3 Э4	2	

1.3	Подготовка к защите практического материала /Ср/	7	4	ОПК-5 ОК-4	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.4	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания /Лек/	7	2	ОК-4	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.5	Выбор места для размещения предприятия общественного питания /Пр/	7	2	ОК-4	Л1.1 Э3 Э4	2	
1.6	Проработка лекционного материала и подготовка к защите практического занятия /Ср/	7	4	ОК-4	Л1.1 Э1 Э3 Э4	0	
1.7	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания /Лек/	7	2	ОПК-5 ОК-4	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.8	Изучение способов снабжения и поставок на предприятия общественного питания /Пр/	7	2	ОПК-5 ОК-4	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	2	
1.9	Проработка теоретического материала по теме и подготовка к защите практической работы /Ср/	7	4	ОПК-5 ОК-4	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.10	Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов /Лек/	7	2	ОПК-5	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	2	
1.11	Решение ситуационных задач по составлению договоров поставки, составление графиков завоза на предприятия общественного питания /Пр/	7	2	ОПК-5 ПК-6 ОК-4	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	2	
1.12	Проработка теоретического материала и подготовка к защите практической работы /Ср/	7	4	ОПК-5 ПК-6 ОК-4	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
1.13	Организация приемки продовольственных товаров /Лек/	7	2	ОПК-5 ПК-6 ОК-4	Л1.1 Э2 Э3 Э4	0	
1.14	Приемка продовольственных товаров /Пр/	7	2	ОПК-5 ПК-6 ОК-4	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	2	
	<b>Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания</b>						
2.1	Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания /Лек/	7	2	ОПК-5	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.2	Подбор оптимального состава складских помещений и расчет их площади /Пр/	7	2	ОПК-5 ПК-17	Л1.1	0	
2.3	Проработка теоретического материала и подготовка к защите к практическим занятиям /Ср/	7	4	ОПК-5 ПК-6 ПК-17	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.4	Самостоятельное изучение темы "Нормы оснащения предприятий общественного питания кухонным инвентарем, посудой и приборами" /Ср/	7	4	ОПК-5 ПК-6	Л1.1	0	
2.5	Организация работы складских помещений и требования к ним /Лек/	7	2	ОПК-5 ПК-6	Л1.1	0	
2.6	Организация работы складских помещений /Пр/	7	2	ОПК-5 ПК-6	Л1.1	0	
2.7	Подготовка к защите практической работы /Ср/	7	4	ОПК-5 ПК-6	Л1.1	0	



2.8	Хранение и отпуск товаров /Лек/	7	2	ОПК-5 ПК-6	Л1.1	0	
2.9	Организация хранения и отпуска товаров /Пр/	7	2	ОПК-5 ПК-6	Л1.1	0	
2.10	Проработка теоретического материала и подготовка к защите практической работы /Ср/	7	4	ОПК-5 ПК-6	Л1.1	0	
2.11	Организация тарного хозяйства /Лек/	7	2	ОПК-5 ПК-6	Л1.1	0	
2.12	Изучение особенностей тарооборота на предприятиях общественного питания /Пр/	7	2	ОПК-5 ПК-6	Л1.1	0	
2.13	Проработка теоретического материала и подготовка к защите практической работы /Ср/	7	4	ОПК-5 ПК-6	Л1.1	0	
<b>Раздел 3.Оперативное планирование производства и технологическая документация</b>							
3.1	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий /Лек/	7	4	ОПК-5 ПК-6 ПК-17	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	2	
3.2	Организация работ по производству полуфабрикатов /Пр/	7	4	ОПК-5 ПК-6 ПК-17	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.3	Проработка теоретического материала и подготовка к защите практических занятий /Ср/	7	4	ОПК-5 ПК-6 ПК-17	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.4	Оперативное планирование в предприятиях с полным циклом производства /Лек/	7	4	ОПК-5 ПК-6 ПК-17	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.5	Организация работ на предприятиях с полным циклом производства /Пр/	7	4	ОПК-5 ПК-6 ПК-17	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.6	Проработка теоретического материала и подготовка к защите практической работы /Ср/	7	4	ОПК-5 ПК-6 ПК-17	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.7	Виды меню /Лек/	7	2	ОПК-5 ПК-6 ПК-17	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.8	Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства /Пр/	7	4	ПК-20 ПК-21 ПК-23	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.9	Проработка теоретического материала и подготовка к защите практической работы /Ср/	7	4	ОПК-5 ПК-6 ПК-17	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.10	Нормативная документация предприятий общественного питания /Лек/	7	2	ПК-2 ПК-6 ОК-4	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.11	Разработка современных концептуальных предприятий общественного питания и модернизация действующих предприятий различных форм собственности /КП/	7	28	ОПК-5 ПК-6 ПК-17 ОК-4	Л1.1	0	

3.12	/Экзамен/	7	8	ОПК-5 ПК -2 ПК-6 ПК-20 ПК -21 ПК-23 ПК-17 ОК -4	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
------	-----------	---	---	--	---------------------	---	--

#### 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

#### 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

###### 7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2017

##### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Национальный цифровой ресурс Руконт
Э2	Сайт библиотеки ЯГСХА
Э3	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э4	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»

##### 7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

###### 7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.1.2	Adobe Reader

###### 7.3.2 Перечень информационных справочных систем

#### 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

ауд № 1.223 Компьютерный класс.

Лаборатория систем управления технологическими процессами и информационные технологии.

Бизнес-инкубатор.

Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовой работы), групповых и инди  
 Образовательный портал Moodle; (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License) индивидуальны  
 консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы.  
 Компьютер Intel Core Duo 2 – 16 шт, проектор acer explore beyond limits, проекционный экран;  
 ауд № 1.122 и 2.216 ауд.

#### **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине "Организация производства и обслуживание на ПОП1" определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.

Методические указания по выполнению самостоятельной контрольной работы по дисциплине "Организация производства и обслуживания на ПОП1" для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения курсовой работы по дисциплине "Организация производства и обслуживания на ПОП1"

#### **10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик "wu-tv", возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом

индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://sdo.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения.

Веб-портфолио располагается на инфомационном портале академии <http://stud.yxaa.ru/>, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;

- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;

- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;

- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;

- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;

- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.