

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/23

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по УиВР

*А.Г. Черкашина* А.Г. Черкашина

*10 апреля* 2018 г.

**Организация производства и обслуживания на  
предприятиях общественного питания 2  
(Организация обслуживания)**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.rlx Направление - Технология продукции и организации общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организации общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ

Часов по учебному плану	144
в том числе:	
аудиторные занятия	96
самостоятельная работа	12
часов на контроль	36

Виды контроля в семестрах:  
экзамены 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр («Курс», «Семестр на курсе»)	8 (4.2)		Итого			
Неделя	12					
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд		
Лекции	48	48	48	48		
Практические	48	48	48	48		
В том числе инт.	6	6	6	6		
Итого ауд.	96	96	96	96		
Контактная работа	96	96	96	96		
Сам. работа	12	12	12	12		
Часы на контроль	36	36	36	36		
Итого	144	144	144	144		

Рабочая программа дисциплины

**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2  
(Организация обслуживания)**

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 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА:

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018 г. № 4

---

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

Председатель МК

\_\_\_ 2018 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2018-2019 учебном году на заседании кафедры

**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от \_\_\_ 2018 г. № \_\_\_ Зав.  
кафедрой профессор, д.с/х.н. Панкратов В.В.

---

**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 профессор, д.с/х.н. 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 профессор, д.с/х.н. Панкратов В.В.

---

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

Председатель МК

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 профессор, д.с/х.н. Панкратов В.В.

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

Приобретение профессиональных навыков и умений по организации обслуживания и оказание услуг на предприятиях общественного питания с учетом запросов различных категорий с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

Для решения поставленной цели в дисциплине решаются следующие задачи :

- ознакомление с классификацией услуг общественного питания и общие требования к ним;
- изучение методов, форм, средств обслуживания;
- изучение видов и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- ознакомление с правилами составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- изучение характеристики подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- изучение особенностей организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- изучение порядка представления различных услуг;
- изучение организации обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; - ознакомление с требованиями к обслуживающему персоналу.

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

### 2.1. Перечень планируемых компетенций:

ОПК-3- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

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

ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-19- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации

ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

### 2.1 Знать:

виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним;  
виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;  
виды и характеристика банкетов, особенности сервировки;  
виды и назначения столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания;  
методы обслуживания потребителей в ресторанах;  
методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания;  
современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания.

<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b> пользоваться нормативной документацией; организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами; определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы; организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нот; подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания; определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре; анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом; организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b> Навыками работы с нормативной документацией; Умениями по составлению меню, прейскурантов и карты вин. Навыками организационной деятельности на предприятиях общественного питания;
<b>3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ООП: Б1.Б	
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b> 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства); 2. Оборудование предприятий общественного питания;
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> Выпускная квалификационная работа
<b>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</b>	

**Распределение часов дисциплины по курсам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	12			
Вид занятий	уп	РПД	уп	РПД
Лекции	48	48	48	48
Практические	48	48	48	48
В том числе инт.	6	6	6	6
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная	96	96	96	96
Сам. работа	12	12	12	12
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	144	36	144	36

**Общая трудоемкость 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/	Семес тр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечани е
	<b>Раздел 1 Подготовительный этап в организации обслуживания на предприятиях общественного питания</b>						

<b>1</b>	Классификация услуг общественного питания и общие требования (лекция)	8/4	4	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.1.2, Л2.1,		
<b>2</b>	Методы, формы, средства обслуживания (лекция)	8/4	4	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.1.2, Л2.1,		
<b>3</b>	Характеристика торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья (лекция)	8/4	6	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.1.2, Л2.1,		
<b>4</b>	Составление и оформление меню (лекция)	8/4	10	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.1.2, Л2.1,		
<b>5</b>	Составление и оформление карты вин и коктейлей (лекции)	8/4	4	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.1.2, Л2.1,		
<b>6</b>	Характеристика подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания (лекция)	8/4	6	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.1.2, Л2.1,		
	Классификация услуг общественного питания и общие требования (практическое занятие)	8/4	2	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.1.2, Л2.1,		
	Методы, формы, средства обслуживания (практическое занятие)	8/4	2	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.1.2, Л2.1,		
	Характеристика торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья (практическое занятие)	8/4	4	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.1.2, Л2.1,	2	
	Составление и оформление меню (практическое занятие)	8/4	4	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.1.2, Л2.1,	2	

	Составление и оформление карты вин и коктейлей (практическое занятие)	8/4	<b>4</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,	2	
	Характеристика подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания (практическое занятие)	8/4	<b>6</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,		
	Проработка теоретического материала СРС	8/4	<b>2</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,		
	Подготовка к практическим занятиям и защите СРС	8/4	<b>2</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,		

	Подготовка к экзамену СРС	8/4	<b>2</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,		
	<b>Раздел 2 Особенности организации обслуживания на предприятиях общественного питания</b>						
<b>14</b>	Особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов (лекция)	8/4	<b>4</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,		
<b>15</b>	Порядок предоставления различных услуг (лекция)	8/4	<b>2</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,		
<b>16</b>	Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях (лекция)	8/4	<b>6</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,		
<b>17</b>	Требования к обслуживающему персоналу (лекция)	8/4	<b>2</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,		
<b>24</b>	Особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов (практическое занятие)	8/4	<b>8</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,		
<b>25</b>	Порядок предоставления различных услуг (практическое занятие)	8/4	<b>6</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,		
<b>26</b>	Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях (практическое занятие)	8/4	<b>6</b>	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л1.1.2, Л2.1,		

27	Требования к обслуживающему персоналу (практическое занятие)	8/4	6	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.2, Л2.1,		
28	Проработка теоретического материала СРС	8/4	2	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.2, Л2.1,		
29	Подготовка к практическим занятиям и защите СРС	8/4	2	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.2, Л2.1,		
30	Подготовка к экзамену СРС	8/4	2	ОПК3, ОПК5, ПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Л1.1, Л.1.2, Л2.1,		
	итого		144			6	

#### 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)	
<b>7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)</b> Основная литература: Л1.1. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2010. — 332 с. Л1.2.Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело. [Электронный ресурс] Электрон. дан. -Кемерово: КемТИПП, 2010. -332 с. Дополнительная литература: Л2.1. Агарков, А.П. Теория организации. Организация производства на предприятиях. Интегрированное учебное пособие. [Электронный ресурс] / А.П. Агарков, Р.С. Голов, А.М. Голиков. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2010. — 260 с.	
<b>7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем</b> <b>7.3.1 Перечень программного обеспечения</b>	
7.3	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.1.	DoctorWeb (лицензионный договор)
7.3.1.	Adobe Reader
<b>7.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
7.3	Национальный цифровой ресурс Руконт
7.3.2.	Сайт библиотеки ЯГСХА
7.3.2.	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
7.3.2.	Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»
7.3.2.	Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО Якутская ГСХА
<b>2. 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ</b> <b>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b>	

<p>№ 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 индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы.  Компьютер Intel Core Duo 2 – 16 шт, проектор acer explore beyond limits, проекционный экран  № 1.202 Учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации  Проектор Epson EB S7, экран стационарный</p>	<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
--	---

## 9.1. Методические рекомендации по освоению теоретического материала

Теоретическое содержание дисциплины состоит в рассмотрении основных положений и теоретических вопросов в данной области будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Содержание лекционных занятий конкретизировано в соответствии с элементами теоретического, практического изучения и применения объектов, образующих предмет изучения дисциплины и включающих:

- основные понятия и их определения;
- особенности строения и функционирования объектов, их основные свойства, характеристики, параметры;
- задачи (проблемы) теоретического и/или практического изучения объектов, их создания и применения;
- методы, средства и способы их теоретического и/или практического изучения и совершенствования;
- методы, средства и способы качества объектов;
- современные тенденции и перспективы развития науки и практики в данной предметной области.

Ниже перечислены основные теоретические вопросы и понятия, подлежащие усвоению и изложению:

Раздел 1 Подготовительный этап в организации обслуживания на предприятиях общественного питания

Классификация услуг общественного питания и общие требования. Методы, формы, средства обслуживания.

Характеристика торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья. Составление и оформление меню.

Составление и оформление карты вин и коктейлей. Характеристика подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания

Раздел 2. Особенности организации обслуживания на предприятиях общественного питания

Особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов. Порядок предоставления различных услуг. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях

Требования к обслуживающему персоналу

## 9.2. Методические рекомендации по организации практических занятий

Прикладная часть дисциплины реализуется на практических занятиях, ведущей дидактической целью которых является формирование профессиональных умений - выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности, решать задачи и др., позволяют привить практические навыки работы с лабораторным оснащением, оценивать качественные характеристики продукта, производить продукции в соответствии с нормативными требованиями. На практических занятиях студенты получают умения и навыки самостоятельной работы с учебной, методической и научной литературой (в процессе подготовки к занятию), расчета материального баланса при производстве продукции, получить опыт анализа и обоснования результатов исследования, понимания взаимосвязи пороков и дефектов с технологией и режимами производства.

На занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе выполнения курсовой работы, прохождения производственной практики и подготовки выпускной квалификационной работы.

На первом практическом занятии преподаватель обязан представить студентам всю информацию по организации изучения дисциплины. Для оптимизации временных затрат по информированию студентов преподавателю рекомендуется разработать технологическую карту работы студента и преподавателя, включающую:

- наименование раздела и темы лекционного курса с указанием формы контроля (тестирование), даты проведения и присваиваемых баллов по каждой контрольной процедуре;
- наименование и количество практических занятий с указанием тематик и присваиваемых баллов, как по разделам, так и в целом по блоку.
- практические работы, проводимые в интерактивной форме с указанием формы контроля, дат проведения и присваиваемых баллов;

- наименование и количество практических занятий с указанием тематик и присваиваемых баллов, как по разделам, так и в целом по блоку.
- практические работы, проводимые в интерактивной форме с указанием формы контроля, дат проведения и присваиваемых баллов;
- содержание СРС (перечень тем рефератов и докладов к семинарам; варианты расчётно-графической работы) с указанием форм контроля, даты проведения и присваиваемых баллов.

Рекомендуемая форма представлена в приложении к методическим рекомендациям.

Содержание и методика проведения работ, деятельность обучающихся в процессе выполнения заданий приведены в соответствующих методических указаниях (ссылка на рекомендуемые УММ приведена в табл. 4 рабочей программы).

Уровень освоения практической части оценивается в процессе защиты отчётов по выполненным работам в рамках раздела. Баллы присваиваются только при полной сдаче работ по разделу с учётом соблюдения студентами сроков и требований к содержанию в соответствии со шкалой надбавки баллов.

**9.3. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы**

Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине включает:

- повторение пройденного материала и ее проработка с помощью контрольных вопросов по каждой теме;
- подготовка к защите лабораторно-практических работ заключается в оформлении результатов лабораторной или практической работы, написании обсуждения результатов и заключения по работе, а также повторение материала по методике выполнения работы;

Уровень компетенций, сформированных в результате выполнения работ, осваиваемых самостоятельно, оценивается в процессе их защиты в соответствии с балльно-рейтинговой системой.

## **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 обучающихся, 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 учебнометодический 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://moodle.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 информационном 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;

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ»**  
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)

Факультет Агротехнологический факультет

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

**Б1.Б.21 Организация производства и обслуживания на  
предприятиях общественного питания 2 (Организация  
обслуживания)**

**Дисциплина (модуль)** Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 4 / 144

Якутск 2017

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1327 Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 12 » ноября 2015г. N 1332 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик (и) программы доцент, к.т.н. Зайданова Т.Н.

Зав. кафедрой разработчика программы \_\_\_\_\_ В.В.Панкратов  
Протокол заседания кафедры № 57 от « 18 » мая 20\_\_ г.

Председатель МК факультета \_\_\_\_\_ Оксана В.К.  
Протокол заседания МК факультета № 6 от « 06 » июня 2017 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.	1
2. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.	5
3. 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.	7
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.	12

## Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины Б1.В.23 Организация производства и обслуживание на ПОП2 (Организация обслуживания) представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

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

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ОПК-3	I этап формирования	<i>Знает:</i> особенности технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
		<i>Умеет:</i> проводить технологический контроль качества продукции в процессе производства
	II этап формирования	<i>Владеть</i> навыками Работать с нормативными документами Проводить контроль качества продукции
ОПК -5	I этап формирования	<i>Знает:</i> содержание всех этапов организации обслуживания
		<i>Умеет:</i> Организовывать обслуживание на предприятиях питания различного типа
	II этап формирования	<i>Владеть</i> навыками Организации обслуживания
ПК-6	I этап формирования	<i>Знает</i> Особенности документооборота по производству на предприятиях питания, нормативную базу производства продукции питания
		<i>Умеет</i> использовать нормативную ,техническую, технологическую документацию в условиях производства
	II этап формирования	<i>Владеет навыками</i> Работы с нормативной, технической, технологической документации
ПК-19	I этап формирования	<i>Знает</i> Нормативные документы необходимые для продажи
		<i>Умеет</i> Пользоваться нормативными документами необходимыми для продажи продукции и услуг
	II этап формирования	<i>Владеет навыками</i>



		Работы с нормативной документацией при продаже продукции и услуг
ПК-20	I этап формирования	<i>Знает</i> Особенности мотивации работников предприятий питания
		<i>Умеет</i> Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования
	II этап формирования	<i>Владеет навыками</i> Поиска нужной информации
ПК-21	I этап формирования	<i>Знает</i> Критерии оценки профессионального уровня
		<i>Умеет</i> Проводить аттестацию работников
	II этап формирования	<i>Владеет навыками</i> Составления критерии оценки профессионального уровня
ПК-23	I этап формирования	<i>Знает</i> Способы организации обслуживания на предприятиях питания
		<i>Умеет</i> Работать в коллективе
	II этап формирования	<i>Владеет навыками</i> Работы в коллективе

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни показатель	освоения, Критерии оценивания оценивания	Шкала оценивания
	<p>ОПК-3- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p> <p>ОПК-5- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p> <p>ПК-19- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p> <p>ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p> <p>ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p> <p>ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов.</p>	
Не освоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)	дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;	

<b>Знать:</b> ОПК-3 ОПК-5	содержание всех этапов организации обслуживания ,особенности технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	75 – 61 Удовлетвори тельно (зачтено)
<b>Уметь:</b> ОПК-3 ОПК-5	Организовывать обслуживание на предприятиях питания различного типа, проводить технологический контроль качества продукции в процессе производства	
<b>Владеть:</b> ОПК-3 ОПК-5	Организации обслуживания, работать с нормативными документами, проводить контроль качества продукции	
<b>Уровень 2 (продвину тый)</b>	<i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i>	
<b>Знать:</b> ОПК-5 ПК-6 ПК-19	содержание всех этапов организации обслуживания , особенности документооборота по производству на предприятиях питания, нормативную базу производства продукции питания, Особенности мотивации работников предприятий питан	90 – 76 Хорошо (зачтено)
<b>Уметь:</b> ОПК-5 ПК-6 ПК-19	организовывать обслуживание на предприятиях питания различного типа использовать нормативную ,техническую, технологическую документацию в условиях производства, пользоваться нормативными документами необходимыми для продажи продукции и услуг	
<b>Владеть:</b> ОПК-5 ПК-19 ПК-20	навыками организации обслуживания работы с нормативной документацией при продаже продукции и услуг и с нормативной, технической, технологической документации	
<b>Уровень 3 (высокий)</b>	<i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i>	
<b>Знать:</b> ПК-20 ОПК-5 ПК-21 ПК-23	содержание всех этапов организации обслуживания, особенности мотивации работников предприятий питания, критерии оценки профессионального уровня, способы организации обслуживания на предприятиях питания	100 – 91 Отлично (зачтено)
<b>Уметь:</b> ПК-20 ПК-21 ОПК-5 ПК-23	организовывать обслуживание на предприятиях питания различного типа Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования, критерии оценки профессионального уровня, способы организации обслуживания на предприятиях питания	
<b>Владеть:</b> ПК-20 ПК-21 ОПК-5 ПК-23	Навыками организации обслуживания поиска нужной информации, проводить аттестацию работников, работать с коллективом	

**3.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**

### **3.1. Контрольные вопросы для входного контроля знаний:**

1. Основные направления развития общественного питания в рыночных условиях.
2. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
3. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
4. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
5. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
6. По каким признакам предприятия делятся на классы?
7. Как делятся предприятия по времени функционирования?
8. Как делятся предприятия по месту функционирования?

9. Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?
10. По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
11. Назовите основные типы предприятий общественного питания?
12. По каким критериям оценивают услуги общественного питания?
13. Дайте характеристику фабрики –заготовочной, комбината полуфабрикатов.
14. Дайте характеристику комбинату питания.
15. Для чего предназначены специализированные цеха?
16. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания?
17. По каким признакам различают столовые?
18. Дайте характеристику ресторана как типа предприятия «общественного питания».
19. Для чего предназначены вагоны-рестораны и в чем их особенность?
20. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания. 21. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания
22. Для чего предназначен кафетерий и его особенности.
23. Дайте характеристику закусочной.
24. Какие предприятия общественного питания относятся к мелкорозничным ?
25. Какие требования предъявляются мелкорозничным?
26. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания

### 3. 2.Контрольные вопросы для текущего контроля знаний:

ОПК-3- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- 1.Как закон РФ «О государственной поддержке малого предпринимательства в РФ регламентирует деятельность коммерческих предприятий общественного питания?
- 2.Законы регулирующие безопасность и качество продукции общественного питания
- 3.Какие основополагающие стандарты нужны при сертификации в общественном питании?
4. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем.
5. Какие документы относятся к сопроводительным документам при приемке продукции?
- 6.Какие действия следует предпринять при обнаружении недостачи при приемке продуктов 7.Как проводится приемка технологического оборудования?
- 8.Что следует делать при обнаружении дефектов?
- 9.Какие документы должны сопровождать технологическое оборудование на предприятиях общественного питания?
- 10.Что следует делать при обнаружении дефектов?

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

1. Основные направления развития общественного питания в рыночных условиях.
2. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
3. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
4. По каким признакам предприятия делятся на классы?
5. Как делятся предприятия по времени функционирования?
6. Как делятся предприятия по месту функционирования?
7. Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?
8. Характеристика торговых помещений.
9. Требования к интерьеру торговых помещений
- 10.Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания
- 11.Особенности обслуживания по типу «Шведский стол»
- 12.Организация обслуживания социально-ориентированных предприятий с постоянным контингентом потребителей
- 13.Организация столовых по месту работы и учебы.
- 14.Обслуживание приемов и банкетов.

*ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания*

- 1.Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?
- 2.Как организовывается приемка продовольственных товаров?
- 3.Какие документы относятся к сопроводительным документам?

- 4.Какие действия следует предпринять при обнаружении недостачи?
- 5.Какие товары запрещается принимать?
- 6.В какие сроки проводится приемочная оценка товаров по количеству и качеству?
- 7.Какая информация содержится в маркировочных ярлыках?
- 8.Как списывают нормируемые потери?
- 9.Правила отпуска продукции на производство.
- 10.Особенности тарооборота на предприятиях общественного питания.
- 11.Какие требования предъявляются к таре?
- 12.Что включает в себя понятие «тарооборот»?
- 13.Правила приемки тары
- 14.Правила возврата
- 15.Порядок оплаты за тару

ПК-19- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

- 1.Какой нормативный документ регламентирует классификацию и общие требования к услугам предприятий общественного питания.
- 2.ФЗ №294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля и муниципального контроля»: назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания.
- 3.ФЗ-53 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»
- 4.ФЗ№15 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»: назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»
- 5.СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»
- 6.СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»
- 7.СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»:
- 9СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»: назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»
- 10.СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»: назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»
- 11.СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»: назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»;
- 12.СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»: назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»;
- 13.СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»: назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»;
- 14.Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением 13Правительства РФ от 19.01.1998 № 55: назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»
15. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: назначение, особенности его применения на предприятиях общественного питания»

*ПК-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения*

- 1.Определение научной организации труда
- 2.Основные задачи организации труда
3. Как разделить труд внутри предприятия общественного питания.
- 4.Что означает функциональное разделение труда?
- 5.Что означает технологическое разделение труда?
- 6.Что означает квалификационное разделение труда?
- 7.Что означает пооперационное разделение труда?
- 8.Что означает кооперация труда в общественном питании
- 9.Какие графики выхода на работу применяются в предприятиях общественного питания?

10. Дайте характеристику ленточного ( ступенчатого) графика выхода на работу.
11. Дайте характеристику двух бригадного графика выхода на работу.
12. Дайте характеристику комбинированного графика выхода на работу.
13. Что включает в себя понятие «дисциплина труда»?
14. Дайте определение понятиям – «трудовая дисциплина», «технологическая дисциплина», производственная дисциплина.
15. В чем сущность и задачи нормирования труда на предприятиях общественного питания?
16. Что такое норма труда и в чем она выражается?
17. Что такое норма времени?
18. Что такое норма выработки?
19. Что такое норма обслуживания и норма численности?
20. Какие применяются методы нормирования?
21. В чем преимущество технического метода нормирования труда?
22. Как подразделяются нормы выработки?
23. Как рассчитывается коэффициент трудоемкости?
24. Что такое нормативный баланс рабочего времени?

*ПК-21: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации*

1. Как разделить труд внутри предприятия общественного питания.
2. Что означает функциональное разделение труда при организации обслуживания на предприятиях питания?
3. Что означает технологическое разделение труда при организации обслуживания на предприятиях питания?
4. Что означает квалификационное разделение труда при организации обслуживания на предприятиях питания?
5. Что означает пооперационное разделение труда при организации обслуживания на предприятиях питания?
6. Что означает кооперация труда в общественном питании при организации обслуживания на предприятиях питания?
7. Какие существуют виды производственных бригад при организации обслуживания на предприятиях питания?
8. Где создаются специализированные бригады в общественном питании при организации обслуживания на предприятиях питания?
9. Что такое аттестация рабочих мест и ее цель при организации обслуживания на предприятиях питания?
10. Опишите схему проведения аттестации рабочих мест.
11. Что проверяют при проведении аттестации рабочих мест?

*ПК-23: способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов*

1. Факторы, влияющие на условия труда при организации обслуживания?
2. Какие графики выхода на работу применяются в предприятиях общественного питания?
3. Дайте характеристику ленточного ( ступенчатого) графика выхода на работу.
4. Дайте характеристику двух бригадного графика выхода на работу.
5. Дайте характеристику комбинированного графика выхода на работу.
6. Что включает в себя понятие «дисциплина труда»?
7. Дайте определение понятиям – «трудовая дисциплина», «технологическая дисциплина», производственная дисциплина.
8. В чем сущность и задачи нормирования труда на предприятиях общественного питания?
9. Что такое норма труда и в чем она выражается?
10. Что такое норма времени?
11. Что такое норма выработки?
12. Что такое норма обслуживания и норма численности?
13. Какие применяются методы нормирования?
14. В чем преимущество технического метода нормирования труда?
15. Как подразделяются нормы выработки?
16. Как рассчитывается коэффициент трудоемкости?
17. Что такое нормативный баланс рабочего времени?
18. Как перевести количество блюд в условные блюда?
19. Рассчитывается техническая норма выработки?

20. Как определяется численность работников производства на предприятии общественного питания?
22. Как определяется численность работников производства по объему производства и нормам выработки?
23. Как классифицируют рабочее время?
24. Из каких видов времени состоит время работы?
25. Что включает в себя время непроизводительной работы?
26. Что включает в себя время перерывов?
27. Какие виды затрат рабочего времени нормируются?
28. Какие виды структур производства могут быть на предприятиях общественного питания?
29. Что такое технологическая линия в цехе?
30. Какие факторы влияют на эффективность производственного процесса?
31. Какие требования предъявляются к производственным помещениям?
32. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
33. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
34. Что такое рабочее место?
35. Какие требования предъявляются к размерам площади рабочего места?
36. Как различаются рабочие места?
37. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?
38. Какие могут быть разновидности секционных модулированных ствлов?
39. Какие допустимые расстояния рекомендуются при размещении оборудования?

### **3.3. Контрольные вопросы выходного контроля знаний студентов**

1. Основные направления развития общественного питания в рыночных условиях.
2. Основные направления развития общественного питания в рыночных условиях.
3. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
4. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
5. По каким признакам предприятия делятся на классы?
6. Как делятся предприятия по времени функционирования?
7. Как делятся предприятия по месту функционирования?
8. Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?
9. Характеристика торговых помещений.
10. Требования к интерьеру торговых помещений
11. Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания
12. Особенности обслуживания по типу «Шведский стол»
13. Организация обслуживания социально-ориентированных предприятий с постоянным контингентом потребителей
14. Организация столовых по месту работы и учебы.
  1. Обслуживание приемов и банкетов.
  2. Особенности документооборота при обслуживании покупателей
  3. Санитарно-гигиенические требования к организации обслуживания на предприятиях общественного питания.
  4. Гигиенические требования к срокам годности в условиях хранения пищевых продуктов.
  5. Требования к микроклимату помещений торгового зала предприятий общественного питания
  6. Особенности интерьера торгового зала предприятий общественного питания
  7. Составление и оформление меню
  8. Составление и оформление технологических карт
  9. Методы обслуживания
10. Порядок предоставления услуг на предприятиях общественного питания
11. Организация обслуживания на предприятиях различных классов
12. Организация обслуживания на предприятиях различных типов
13. Требования к обслуживающему персоналу
14. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.
15. Характеристика торговых помещений
16. Характеристика мебели
17. Характеристика столовой посуды и приборов.
18. Характеристика столового белья

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

Промежуточная аттестация проводится в конце 8-го семестра, и завершает изучение дисциплины Организация производства и обслуживания наПОП2 (организация обслуживания)..

Текущий контроль знаний для студентов очной формы обучения проводится в виде устного опроса по контрольным вопросам при защите результатов практических работ и контрольных работ.

В соответствии с действующим Положением для проведения промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.