

**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.

5-5/25

**Производственно-хозяйственная деятельность  
предприятий питания при образовательных  
учреждениях**

**рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания		
Учебный план	6190304_18_12_ТОП.plx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля	в семестрах:
в том числе:		зачеты	7
аудиторные занятия	44		
самостоятельная работа	64		

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>-<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	уч	ред	уч	ред
Неделя	14 5/6			
Вид занятий	уч	ред	уч	ред
Лекции	14		14	
Практические	30		30	
В том числе инт.	12		12	
Итого ауд.	44		44	
Контактная работа	44		44	
Сам. работа	64		64	
Итого	108		108	

Рабочая программа дисциплины

**Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях**  
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:

д.с.-х.н., профессор, Степанов К.М.



Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от 16.09 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 16.09 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.09 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.09 2018 г. № 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)

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и получение практических умений по вопросам производственной - хозяйственной деятельности предприятий питания при образовательных учреждениях.

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

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

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Знает: правовые основы в некоторых сферах жизнедеятельности
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Знает: правовые основы в различных сферах жизнедеятельности
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Знает: правовые основы в различных сферах жизнедеятельности
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Умеет: использовать основы правовых знаний в некоторых сферах жизнедеятельности
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Умеет: использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Умеет: использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Владеет: навыками использовать основы правовых знаний в некоторых сферах жизнедеятельности
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Владеет: навыками использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Владеет: навыками использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

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

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Знает: общий процесс организации производства на предприятиях питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Знает: процесс организации производства на предприятиях питания различных типов и классов
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры

	<b>Знает:</b> процесс организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют <b>Умеет:</b> организовать частично производство на предприятиях питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено <b>Умеет:</b> организовать производства на предприятиях питания различных типов и классов
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры <b>Умеет:</b> организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют <b>Владеет:</b> методами организации производства на предприятиях питания некоторых типов и классов
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено <b>Владеет:</b> методами организации производства на предприятиях питания различных типов и классов
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры <b>Владеет:</b> методами организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

**ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют <b>Знает:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено <b>Знает:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания, характеристики технических средств
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры <b>Знает:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания, характеристики технических средств и параметры различных технологий
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют <b>Умеет:</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено <b>Умеет:</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства с учетом экологических последствий их применения
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить

	материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Умеет: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Владеет:
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Владеет:
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Владеет: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

**ПК-14: способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Знает: методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Знает: методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Знает: методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки и контроля финансового состояния предприятия питания
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Умеет: проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Умеет: проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Умеет: проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Владеет: навыками мониторинга и анализа результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Владеет:

	навыками мониторинга и анализа результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Владеет: навыками мониторинга и анализа результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля

**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**

**Знать:**

Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Знает: технологии ресурсосберегающего производства, технологические процессы производства продукции питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Знает: технологии ресурсосберегающего производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых ресурсов
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Знает: технологии ресурсосберегающего производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

**Уметь:**

Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Умеет: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Умеет: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, рациональное использование сырьевых ресурсов
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Умеет: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

**Владеть:**

Уровень 1	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют Владеет: навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания
Уровень 2	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено Владеет: навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, рационального использования сырьевых ресурсов
Уровень 3	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры Владеет: навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	правовые основы в различных сферах жизнедеятельности
2.1.2	процесс организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
2.1.3	приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания, характеристики технических средств и параметры различных технологий
2.1.4	методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки и контроля финансового состояния предприятия питания
2.1.5	технологии ресурсосберегающего производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
2.2.2	организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов
2.2.3	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
2.2.4	проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
2.2.5	организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	навыками использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
2.3.2	методами организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
2.3.3	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
2.3.4	навыками мониторинга и анализа результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля
2.3.5	навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

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

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.10
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Дисциплина имеет предшествующие связи со следующими дисциплинами: Пищевая химия, Технология продукции общественного питания 1, 2, 3, Технология производства продуктов функционального назначения, Безопасность продовольственного сырья, Современные технологии хранения пищевых продуктов, Оборудование предприятий общественного питания, Нормативно-техническая документация в общественном питании
3.1.2	Нормативно-технологическая документация в общественном питании
3.1.3	Оборудование предприятий общественного питания
3.1.4	Современные технологии хранения пищевых продуктов
3.1.5	Безопасность продовольственного сырья
3.1.6	Технология производства продуктов функционального назначения
3.1.7	Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
3.1.8	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.1.9	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.10	Пищевая химия
3.1.11	Нормативно-технологическая документация в общественном питании
3.1.12	Оборудование предприятий общественного питания
3.1.13	Современные технологии хранения пищевых продуктов
3.1.14	Безопасность продовольственного сырья
3.1.15	Технология производства продуктов функционального назначения
3.1.16	Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
3.1.17	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)



3.1.18	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.19	Пищевая химия
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее, отсутствуют.
3.2.2	Учебная дисциплина (модуль) не имеет последующих учебных дисциплин (модулей), и входит в перечень дисциплин, обеспечивающих получение соответствующей профессиональной подготовленности выпускника.

**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>)	<b>7 (4.1)</b>		Итого	
Неделя	14 5/6			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**3 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.Предприятия питания при образовательных учреждениях как тип ПОП</b>						
1.1	Предприятия питания при образовательных учреждениях в общей классификации ПОП /Лек/	7	1,5	ОК-4 ОПК-5	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.2	Предприятия питания при образовательных учреждениях в общей классификации ПОП /Пр/	7	3	ОК-4 ОПК-5	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.3	Предприятия питания при образовательных учреждениях в общей классификации ПОП /Ср/	7	7	ОК-4 ОПК-5	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.4	Нормативная документация предприятий питания при образовательных учреждениях /Лек/	7	1,5	ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.5	Нормативная документация предприятий питания при образовательных учреждениях /Пр/	7	3	ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	

1.6	Нормативная документация предприятий питания при образовательных учреждениях /Ср/	7	7	ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.7	Производственный персонал, требования к нему /Лек/	7	1,5	ПК-4	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.8	Производственный персонал, требования к нему /Пр/	7	3	ПК-4	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.9	Производственный персонал, требования к нему /Ср/	7	7	ПК-4	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.10	Организация обслуживания потребителей /Лек/	7	1,5	ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.11	Организация обслуживания потребителей /Пр/	7	3	ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.12	Организация обслуживания потребителей /Ср/	7	7	ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.13	Организация снабжения и складского хозяйства /Лек/	7	1,5	ПК-14	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.14	Организация снабжения и складского хозяйства /Пр/	7	3	ПК-14	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
1.15	Организация снабжения и складского хозяйства /Ср/	7	7	ПК-14	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
	<b>Раздел 2.Производственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях</b>						
2.1	Определение количества потребителей и блюд /Лек/	7	1,5	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
2.2	Определение количества потребителей и блюд /Пр/	7	3	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	3	
2.3	Определение количества потребителей и блюд /Ср/	7	7	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
2.4	Составление расчетного меню /Лек/	7	1,5	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
2.5	Составление расчетного меню /Пр/	7	3	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	3	

2.6	Составление расчетного меню /Ср/	7	7	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
2.7	Расчет расхода сырья и продуктов для выполнения производственной программы /Лек/	7	1,5	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
2.8	Расчет расхода сырья и продуктов для выполнения производственной программы /Пр/	7	3	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	3	
2.9	Расчет расхода сырья и продуктов для выполнения производственной программы /Ср/	7	7	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
2.10	Организация работы горячего цеха /Лек/	7	2	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	0	
2.11	Организация работы горячего цеха /Пр/	7	6	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	3	
2.12	Организация работы горячего цеха /Ср/	7	8	ПК-4 ПК-17	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9 Э10Л1.1Л2.1	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.

<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
<b>7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Куткина, М.Н.	Организация питания детей и подростков	Лань, 2017
<b>7.1.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1		Питание детей и подростков, обучающихся в образова-тельных учреждениях Республики Саха (Якутия)	Компания "Дани Алмас", 2009

<b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>	
Э1	Единая библиотечная система
Э2	Научная электронная библиотека Elibrary.ru
Э3	Национальный цифровой ресурс Руконт
Э4	обзор СМИ
Э5	Сайт библиотеки
Э6	Университетская информационная система Россия (УИСРОССИЯ)
Э7	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э8	Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО Якутская ГСХА
Э9	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»
Э10	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»
<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>	
7.3.1.1	Adobe Reader
7.3.1.2	DoctorWeb (лицензионный договор)
7.3.1.3	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования. (лицензионный договор № 1942 от 28 мая 2014 года).
7.3.1.4	Архиватор WinRar
<b>7.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
7.3.2.1	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
7.3.2.2	ru.wikipedia;
7.3.2.3	slovari.yandex.ru;
7.3.2.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ <a href="http://www.gramota.ru/">http://www.gramota.ru/</a> ;
7.3.2.5	федеральный портал Российское образование <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> ;
7.3.2.6	федеральный образовательный портал <a href="http://ecsocman.hse.ru/">http://ecsocman.hse.ru/</a> ;
7.3.2.7	справочная правовая система ГАРАНТ (интернет-версия) <a href="http://www.garant.ru/iv/">http://www.garant.ru/iv/</a>
7.3.2.8	консультант Плюс <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_160060/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_160060/</a>
7.3.2.9	деловая онлайн-библиотека <a href="http://kommersant.org.ua/">http://kommersant.org.ua/</a> Электронные архивы.
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b>	

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- методические указания в печатной форме;
- методические указания в форме электронного документа;
- печатные издания (раздел 11 настоящей рабочей программы).
- аудитория для занятий семинарского типа, для текущего контроля и промежуточной аттестации с компьютерной техникой в оборудованных классах (1.230, 1.223)
- учебные аудитории для занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций с мультимедийной системой с проектором 2.311;
- для самостоятельной работы аудиторий с интерактивными досками в аудиториях (1.230, 1.223);
- аудитория для курсового проектирования в 1.223;
- лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания (2.324);

Материалы по данному разделу прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.1.

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

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством электронной почты, форумов, интернет-групп, скайпа, чата, компьютерного тестирования, дистанционного занятия (олимпиады, конференции), вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle и т.п.

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;

- практические и лабораторные занятия - рефераты, доклады, дискуссии, тренировочные упражнения, решение задач, наблюдения, эксперименты и т.д.

- семинарские занятия – социально-активные методы (тренинг, дискуссия, мозговой штурм, деловая, ролевая игра, мультимедийная презентация, дистанционные технологии и привлечение возможностей Интернета);

- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;

- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;

- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;

- проектные работы;

- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению практическим занятий по дисциплине "Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях" 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. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.2.

«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях" предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.3.

«Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине "Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях" включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме. Материалы занятий прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.4.

#### **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://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;
- 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.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»  
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)  
Факультет Агротехнологический факультет  
Кафедра Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях

Направление подготовки 19.03.04 Технология производства и организация общественного питания

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная и заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 3 /108

Якутск 2017



онд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. N 1327, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. 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 кафедры ТНПЖТиОП к.т.н. Ханхалдаева С.Г.-Д.   
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. кафедрой разработчика программы  /Панкратов В.В.  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июня 2017 г.

Зав. профилирующей кафедрой  
 /Панкратов В.В.  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МК факультета  /Евсюкова В.К./  
подпись фамилия, имя, отчество

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.	4
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 является приложением к рабочей программе дисциплины Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях, представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в ИС VisualTestingStudio и Moodle (moodle.yxaa.ru).

### 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
<i>ОК-4: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</i>	I этап формирования	<i>Знает:</i> <i>правовые основы в различных сферах жизнедеятельности</i>
		<i>Умеет:</i> <i>использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</i>
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> <i>навыками использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</i>
<i>ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</i>	I этап формирования	<i>Знает:</i> <i>процесс организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</i>
		<i>Умеет:</i> <i>организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов</i>
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> <i>методами организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</i>
<i>ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие</i>	I этап формирования	<i>Знает:</i> <i>приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания, характеристики технических средств и параметры различных технологий</i>
		<i>Умеет:</i> <i>устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при</i>

<i>конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</i>		разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-14: способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	I этап формирования	<i>Знает:</i> <i>методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки и контроля финансового состояния предприятия питания</i>
		<i>Умеет:</i> проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
	II этап формирования	<i>Владеет:</i> навыками мониторинга и анализа результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля
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	I этап формирования	<i>Знает:</i> технологии ресурсосберегающего производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
		<i>Умеет:</i> <i>организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</i>
	II этап формирования	<i>Владеет:</i> <i>навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, рационального использования сырьевых,</i>

ресурсов		энергетических и других видов ресурсов
----------	--	--

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

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
<p><i>ОК-4: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</i></p> <p><i>ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</i></p> <p><i>ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</i></p> <p><i>ПК-14: способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</i></p> <p><i>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</i></p>		
Не освоены	<p>незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</p>	<p>0 – 60</p> <p>Неудовлетворительно (не зачтено)</p>
<b>Уровень 1 (пороговый)</b>	<p>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</p>	
<p><b>Знать:</b></p> <p><i>ОК-4</i></p> <p><i>ОПК-5</i></p> <p><i>ПК-4</i></p> <p><i>ПК-14</i></p> <p><i>ПК-17</i></p>	<p>правовые основы в некоторых сферах жизнедеятельности</p> <p>общий процесс организации производства на предприятиях питания</p> <p>приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания</p> <p>методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания</p> <p>технологии ресурсосберегающего производства, технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>75 – 61</p> <p>Удовлетворительно (зачтено)</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <p><i>ОК-4</i></p> <p><i>ОПК-5</i></p> <p><i>ПК-4</i></p> <p><i>ПК-14</i></p> <p><i>ПК-17</i></p>	<p>использовать основы правовых знаний в некоторых сферах жизнедеятельности</p> <p>организовать частично производство на предприятиях питания</p> <p>устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p>	

	<p>проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания</p> <p>организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания</p>	
<p><b>Владеть:</b> ОК-4 ОПК-5 ПК-4 ПК-14 ПК-17</p>	<p>навыками использовать основы правовых знаний в некоторых сферах жизнедеятельности</p> <p>методами организации производства на предприятиях питания некоторых типов и классов</p> <p>навыками мониторинга и анализа результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания</p> <p>навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания</p>	
<p><b>Уровень 2 (продвинутый)</b></p>	<p><i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i></p>	
<p><b>Знать:</b> ОК-4 ОПК-5 ПК-4 ПК-14 ПК-17</p>	<p>правовые основы в различных сферах жизнедеятельности</p> <p>процесс организации производства на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания, характеристики технических средств</p> <p>методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания</p> <p>технологии ресурсосберегающего производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых ресурсов</p>	
<p><b>Уметь:</b> ОК-4 ОПК-5 ПК-4 ПК-14 ПК-17</p>	<p>использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p> <p>организовать производства на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства с учетом экологических последствий их применения</p> <p>проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания</p> <p>организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, рациональное использование сырьевых</p>	<p>90 – 76 Хорошо (зачтено)</p>

	ресурсов	
<b>Владеть:</b> ОК-4 ОПК-5 ПК-4 ПК-14 ПК-17	<p>навыками использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p> <p>методами организации производства на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>навыками мониторинга и анализа результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания</p> <p>навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, рационального использования сырьевых ресурсов</p>	
<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> ОК-4 ОПК-5 ПК-4 ПК-14 ПК-17	<p>правовые основы в различных сферах жизнедеятельности</p> <p>процесс организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания, характеристики технических средств и параметры различных технологий</p> <p>методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки и контроля финансового состояния предприятия питания</p> <p>технологии ресурсосберегающего производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	
<b>Уметь:</b> ОК-4 ОПК-5 ПК-4 ПК-14 ПК-17	<p>использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p> <p>организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p>проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p> <p>организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	100 – 91 Отлично (зачтено)
<b>Владеть:</b> ОК-4 ОПК-5 ПК-4	<p>методами организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать</p>	

<p><i>ПК-14</i> <i>ПК-17</i></p>	<p>принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p>навыками мониторинга и анализа результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля</p> <p>навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	
--------------------------------------	--	--

**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**

**Контрольные вопросы для текущего контроля знаний:**

*ОК-4, ОПК-5, ПК-4, ПК-14, ПК-17*

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. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
5. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации
6. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем.
7. Какие документы относятся к сопроводительным документам при приемке продукции?
8. Какие действия следует предпринять при обнаружении недостачи при приемке продуктов Как проводится приемка технологического оборудования?
9. Что следует делать при обнаружении дефектов?
10. Какие документы должны сопровождать технологическое оборудование на предприятиях общественного питания?
11. Какие товары запрещается принимать при приемке товаров?
12. Как проводится приемка технологического оборудования?
13. Что следует делать при обнаружении дефектов?
14. Какие документы должны сопровождать технологическое оборудование на предприятиях общественного питания?
15. Что называется общественным питанием?
16. Основные направления развития общественного питания в рыночных условиях.
17. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
18. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
19. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
20. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
21. По каким признакам предприятия делятся на классы?
22. Как делятся предприятия по времени функционирования?
23. Как делятся предприятия по месту функционирования?
24. Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?
25. По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
26. Назовите основные типы предприятий общественного питания?
27. По каким критериям оценивают услуги общественного питания?
28. Дайте характеристику фабрики –заготовочной, комбината полуфабрикатов.



29. Дайте характеристику комбинату питания.
30. Для чего предназначены специализированные цеха?
31. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания?
32. По каким признакам различают столовые?
33. Дайте характеристику ресторана как типа предприятия «общественного питания».
34. Для чего предназначены вагоны-рестораны и в чем их особенность?
35. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания.
36. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания
37. Для чего предназначен кафетерий и его особенности.
38. Дайте характеристику закусочной.
39. Какие предприятия общественного питания относятся к мелкорозничным ?
40. Какие требования предъявляются мелкорозничным?
41. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
42. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
43. Условия хранения продуктов в предприятиях общественного питания.
44. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
45. Условия хранения продуктов в предприятиях общественного питания.
46. Способы хранения продовольствия
47. Чем отличается штабельный способ хранения от навалного?
48. Чем отличается подвесной способ от стеллажного?
49. Сроки и условия хранения мясных полуфабрикатов, рыбы мороженой и молочной продукции.
50. Какие потери при хранении продовольствия могут быть?
51. Как оформляется производственная программа на день?
52. Для чего оформляется плановое меню?
53. Какие факторы следует учитывать при составлении плана-меню?
54. Для чего применяют коэффициенты потребления при составлении плана-меню?
55. Как рассчитывается общее количество блюд запланированных к выпуску блюд?
56. Определите общее количество блюд если планируемое количество посетителей 100 чел.
57. Какие факторы учитываются при составлении плана –меню?
58. Как рассчитать количество блюд в плане-меню?
59. Виды меню и их характеристика.
60. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?
61. Как ведется расчет сырья по плану–меню?
62. Как ведется оперативный контроль за работой производства?
63. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.

### **Вопросы для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения**

1. Что называется общественным питанием?
2. Как закон РФ «О государственной поддержке малого предпринимательства в РФ регламентирует деятельность коммерческих предприятий общественного питания?
3. Каким требованиям должно соответствовать производство продукции и услуг.
4. Основные направления развития общественного питания в рыночных условиях.
5. Законы регулирующие безопасность и качество продукции общественного питания
6. Какие основополагающие стандарты нужны при сертификации в общественном питании?
7. Что означает «концентрация» производства?
8. Что означает «специализация» производства?
9. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
10. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации
11. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
12. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
13. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
14. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
15. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
16. По каким признакам предприятия делятся на классы?

17. Как делятся предприятия по времени функционирования?
18. Как делятся предприятия по месту функционирования?
19. Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?
20. По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
21. Назовите основные типы предприятий общественного питания?
22. По каким критериям оценивают услуги общественного питания?
23. Дайте характеристику фабрики –заготовочной, комбината полуфабрикатов.
24. Дайте характеристику комбинату питания.
25. Для чего предназначены специализированные цеха?
26. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания?
27. По каким признакам различают столовые?
28. Дайте характеристику ресторана как типа предприятия «общественного питания».
29. Для чего предназначены вагоны-рестораны и в чем их особенность?
30. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания.
31. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания
32. Для чего предназначен кафетерий и его особенности.
33. Дайте характеристику закусочной.
34. Какие предприятия общественного питания относятся к мелкорозничным ?
35. Какие требования предъявляются мелкорозничным?
36. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
37. На какие зоны делятся современные города?
38. 30.Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий?
39. Какие предприятия пользуются повседневным и периодическим спросом?
40. Как учитывается спрос при размещении предприятий общественного питания?
41. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
42. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
43. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
44. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
45. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?
46. Какие основные разделы имеет договор поставки?
47. Кто занимается организацией снабжения в предприятиях общественного питания?
48. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?
49. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
50. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании.
51. Что понимается под термином товародвижение при организации снабжения предприятий общественного питания?
52. Принципы товародвижения для предприятий общественного питания?
53. Какие технологические процессы включает товародвижение в общественном питании?
54. Какие критерии учитывают при выборе поставщиков?
55. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
56. В чем особенность ярмарочной формы снабжения?
57. Дайте характеристику аукционной форме торговли.
58. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем.
59. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности
60. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему?
61. Как организовывается приемка продовольственных товаров?
62. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
63. Какие документы относятся к сопроводительным документам?
64. Как проводится приемка товаров по количеству?
65. Как проводится приемка товаров по качеству?
66. Какие действия следует предпринять при обнаружении недостачи?
67. Какие товары запрещается принимать?
68. В какие сроки проводится приемочная оценка товаров по количеству и качеству?
69. Какая информация содержится в маркировочных ярлыках?
70. Какие товарные запасы рекомендуется иметь в предприятиях общественного питания?
71. Классификация складов, характеристика их назначения.

72. Что подразумевается под материально-техническим снабжением предприятий общественного питания?
73. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?
74. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения ?
75. Как проводится приемка технологического оборудования?
76. Что следует делать при обнаружении дефектов?
77. Какие документы должны сопровождать технологическое оборудование на предприятиях общественного питания?
78. Охарактеризуйте источники в материально-технического снабжения предприятий общественного питания?
79. Как определяются размеры материально-технического снабжения предприятий общественного питания?
80. Какие факторы влияют на нормы оснащенности предприятий общественного питания?
81. Назовите последовательно складские операции
82. Как рассчитать площадь складских помещений
83. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания?
84. Перечислите оборудование складских помещений
85. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений.
86. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
87. Какие объемно-планировочные требования предъявляются к складским помещениям?
88. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
89. Условия хранения продуктов в предприятиях общественного питания.
90. Способы хранения продовольствия
91. Чем отличается штабельный способ хранения от навалального?
92. Чем отличается подвесной способ от стеллажного?
93. Сроки и условия хранения мясных полуфабрикатов, рыбы мороженой и молочной продукции.
94. Какие потери при хранении продовольствия могут быть?
95. Как списывают нормируемые потери?
96. Правила отпуска продукции на производство.
97. Особенности тарооборота на предприятиях общественного питания.
98. Какие требования предъявляются к таре?
99. Что включает в себя понятие «тарооборот»?
100. Правила приемки тары
101. Правила возврата
102. Порядок оплаты за тару
103. В чем заключается сущность оперативного планирования?
104. В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
105. Как рассчитать выход овощных полуфабрикатов?
106. Как рассчитать выход мясных полуфабрикатов?
107. Как составляется акт на разделку мяса начальником мясного цеха?
108. Как составляется наряд-заказ в кондитерский цех.
109. Для чего служит наряд-заказ на сырье.
110. Рассчитайте выход рубленых котлет из 120кг верхней части тазобедренной части.
111. Рассчитайте расход сырья для производства 3 кг торта Прага.
112. Рассчитайте расход сырья для производства 50 порций салата «Цезарь»
113. В чем сущность оперативного планирования в предприятии с полным производственным циклом?
114. Как оформляется производственная программа на день?
115. Для чего оформляется плановое меню?
116. Какие факторы следует учитывать при составлении плана-меню?
117. Для чего применяют коэффициенты потребления при составлении плана-меню?
118. Как рассчитывается общее количество блюд запланированных к выпуску блюд?
119. Определите общее количество блюд если планируемое количество посетителей 100 чел.
120. Найдите количество холодных, горячих, десертных блюд и напитков если общее количество блюд намеченных к выпуску составляет 100 наименований.
121. Какие предприятия относятся к предприятиям с полным циклом производства?

122. Как установить оптимальное количество блюд для доготовочных предприятий?
123. Что такое плановое меню и его назначение?
124. Как составляется меню?
125. Какие факторы учитываются при составлении плана –меню?
126. Как рассчитать количество блюд в плане-меню?
127. Виды меню и их характеристика.
128. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?
129. Как ведется расчет сырья по плану–меню?
130. Как ведется оперативный контроль за работой производства?
131. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.
132. Какие виды Сборники рецептур применяется в предприятиях общественного питания?
133. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?
134. как делается перерасчет количества сырья с одной кондиции на другую?
135. Как составляется технологические карты?
136. Особенности технико-технологических карт.
137. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.
138. Как разрабатываются стандарты предприятий?
139. Какие структурные элементы имеет СТП?
140. Последовательность СТП.
141. Дайте расшифровку разделов СТП.
142. Определение научной организации труда
143. Основные задачи организации труда
144. Как разделить труд внутри предприятия общественного питания.
145. Что означает функциональное разделение труда?
146. Что означает технологическое разделение труда?
147. Что означает квалификационное разделение труда?
148. Что означает пооперационное разделение труда?
149. Что означает кооперация труда в общественном питании?
150. Какие существуют виды производственных бригад?
151. Где создаются специализированные бригады в общественном питании?
152. Что такое аттестация рабочих мест и ее цель?
153. Опишите схему проведения аттестации рабочих мест.
154. Что проверяют при проведении аттестации рабочих мест?
155. Факторы, влияющие на условия труда?
156. Какие графики выхода на работу применяются в предприятиях общественного питания?
157. Дайте характеристику ленточного ( ступенчатого) графика выхода на работу.
158. Дайте характеристику двух бригадного графика выхода на работу.
159. Дайте характеристику комбинированного графика выхода на работу.
160. Что включает в себя понятие «дисциплина труда»?
161. Дайте определение понятиям – «трудовая дисциплина», «технологическая дисциплина», производственная дисциплина».
162. В чем сущность и задачи нормирования труда на предприятиях общественного питания?
163. Что такое норма труда и в чем она выражается?
164. Что такое норма времени?
165. Что такое норма выработки?
166. Что такое норма обслуживания и норма численности?
167. Какие применяются методы нормирования?
168. В чем преимущество технического метода нормирования труда?
169. Как подразделяются нормы выработки?
170. Как рассчитывается коэффициент трудоемкости?
171. Что такое нормативный баланс рабочего времени?
172. Как перевести количество блюд в условные блюда?
173. Рассчитывается техническая норма выработки?
174. .Как определяется численность работников производства на предприятии общественного питания?

175. Как определяется численность работников производства по объему производства и нормам выработки?
176. Как классифицируют рабочее время?
177. Из каких видов времени состоит время работы?
178. Что включает в себя время непроизводительной работы?
179. Что включает в себя время перерывов?
180. Какие виды затрат рабочего времени нормируются?
181. Какие виды структур производства могут быть на предприятиях общественного питания?
182. Что такое технологическая линия в цехе?
183. Какие факторы влияют на эффективность производственного процесса?
184. Какие требования предъявляются к производственным помещениям?
185. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
186. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
187. Что такое рабочее место?
188. Какие требования предъявляются к размерам площади рабочего места?
189. Как различаются рабочие места?
190. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?
191. Какие могут быть разновидности секционных модулированных стволов?
192. Какие допустимые расстояния рекомендуются при размещении оборудования?

### **Зачетные вопросы**

1. Развитие отрасли в условиях экономической трансформации.
2. Порядок и этапы создания предприятия. Инвестирование в общественном питании
3. Классификация предприятий общественного питания
4. Государственное регулирование общественного питания
5. Планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания
6. Рациональные формы организации производства
7. Сущность, задачи и основные направления организации труда
8. Организация рабочих мест и их обслуживание
9. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха
10. Состав рабочего времени и методы его изучения
11. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения
12. Виды, источники и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками
13. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
14. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятия отрасли
15. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания
16. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений
17. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров
18. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров
19. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования
20. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли
21. Сущность и содержание организации производства
22. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства
23. Кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептов
24. Перерасчет количества сырья с одной кондиции на другую?
25. Технологическая карта
26. Особенности технико-технологических карт.
27. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.
28. Стандарты предприятий
29. Структурные элементы имеет СТП
30. Расшифровку разделов СТП.

31. Характеристика подсобных помещений торговой группы
32. Разделение труда внутри предприятия общественного питания
33. Виды меню
34. Классификационное разделение труда
35. Классификация рабочего времени
36. Численность работников в зависимости от нормы выработки.
37. Из каких видов времени состоит время работы.
38. Требования к организации рабочего места
39. Расстояния между размещаемым оборудованием.

### **Примерные темы курсовых работ**

Форма контроля в виде курсовых работ не предусмотрена

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

Промежуточная аттестация проводится в конце 7 семестра и завершает изучение дисциплины Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях в форме, как *зачет* по дисциплине (модулю), который проводится *в устной форме*.

Текущий контроль знаний для студентов очной формы обучения проводится в виде устного опроса по контрольным вопросам при защите практических работ, для студентов заочной формы обучения текущий контроль проводится путем выполнения контрольной работы по четырем вопросам.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в виде устного опроса по экзаменационным билетам.

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.