

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

___05-2/ТПООП(б).56_____

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Организация производства на предприятиях индустрии питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость/зет	6 ЗЕТ

Часов по учебному плану	216	Виды контроля	в семестрах:
в том числе:		экзамены	6
аудиторные занятия	102		
самостоятельная работа	87		
часов на контроль	26,7		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	34	34	34	34
Практические	68	68	68	68
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	102	102	102	102
Контактная работа	102,3	102,3	102,3	102,3
Сам. работа	87	87	87	87
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	216	216	216	216

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

ст. преподаватель К.В. Жуков

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Гоголев

Зав. профилирующей кафедрой

Гоголев / Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

Мельник / Черкашина А.В.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан

Гоголев / Гоголева П.А.

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять технологическую и организационно-управленческую деятельность в предприятиях общественного питания различных типов.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-1.ОПК-5: Организует и контролирует основное производство предприятия питания

Знать:

все фазы организации производства в предприятиях питания различных типов и классов

Уметь:

организовать производство в предприятиях питания различных типов, составлять графики выхода на работу работников производства.

Владеть:

навыками участия в организации производства на предприятиях питания различных типов и классов

ИД-2.ОПК-5: Способен организовывать и контролировать процессы обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов

Знать:

способы организации и процессы обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов

Уметь:

организовывать и контролировать процессы обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов

Владеть:

способами обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов

ИД-1.ПК-1: Способен производить технологические расчеты по производственной программе, разрабатывать план размещения оборудования предприятий питания

Знать:

принципы организации производства продукции питания, разработке производственной программы предприятия питания

Уметь:

организовывать производство продукции питания

Владеть:

навыками разработки производственной программы предприятия питания и составления плана размещения оборудования предприятий питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

2.1.1 основные понятия, термины и определения в области организации производства, основы рациональной организации труда и работы всех производственных цехов и участков, пути улучшения качества выпускаемой продукции.

2.2 Уметь:

2.2.1 организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование, осуществлять организацию производства подразделений предприятия питания.

2.3 Владеть:

2.3.1 навыками в составлении производственной программы предприятия, план-меню, разработки нормативно-технологической документации и выполнении расчетов сырья.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: К.М.03

3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

3.1.1 Производственная практика: Технологическая практика

3.1.2 Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания

3.1.3 Калькуляция в общественном питании

3.1.4 Контроль качества продукции общественного питания

3.1.5 Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания

3.1.6	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.7	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.8	Технология мясных цельномышечных изделий
3.1.9	Безопасность жизнедеятельности
3.1.10	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.11	Технология холодильной обработки продукции
3.1.12	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.13	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.1.14	Информационные технологии в общественном питании
3.1.15	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.16	Товароведение продовольственных товаров
3.1.17	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.18	Основы технологии пищевых производств
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.2.2	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.3	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.2.4	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.2.5	Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания
3.2.6	Организация обслуживания в индустрии питания
3.2.7	Основы проектирования предприятий общественного питания
3.2.8	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.2.9	Управление предприятием общественного питания
3.2.10	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.11	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.12	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.13	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.14	Технология десертов и напитков
3.2.15	Технология и организация диетического питания
3.2.16	Технология и организация дошкольного и школьного питания
3.2.17	Технология функциональных продуктов питания

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>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя		Итого	
	17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	34	30	34	30
Практические	68	30	68	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	102	60	102	60
Контактная работа	102,3	102,	102,3	102,3
Сам. работа	87	57	87	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	216	216	216	216

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

6 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	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Организация производства в предприятиях питания					
1.1	Тема 1. Основы организации производства. Состояние и приоритетные направления в области развития индустрии питания и гостеприимства. Особенности технического регулирования и нормативной базы деятельности предприятий питания в период рыночных отношений. Классификация предприятий ОП. Типизация предприятий, характеристика типов. Структура заготовочных предприятий общественного питания. Структура доготовочных предприятий ОП. Характеристика основных групп помещений. /Лек/	6	4	ИД-1.ОПК-5 ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.2	Практическое занятие №1 Общественное питание как социально-экономическая система /Пр/	6	2	ИД-1.ОПК-5 ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.3	Практическое занятие №2 Классификация предприятий питания /Пр/	6	2	ИД-1.ОПК-5 ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.4	Практическое занятие №3 Общая модель организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания /Пр/	6	2	ИД-1.ОПК-5 ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.5	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	6	10	ИД-1.ОПК-5 ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.6	Тема 2. Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов. Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства, структура производства. Характеристика производственного процесса и цикла. Типы производства: единичный, серийный, поточный. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Порядок составления планового меню, наряда- заказа. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов. Организация рабочих мест по приготовлению супов, гарниров и напитков. Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд и соусов. Особенности организации работы горячего цеха в предприятиях быстрого обслуживания. Организация рабочих мест в холодных цехах. Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Особенности организации работы мучного цеха в специализированных предприятиях общественного питания. Организация работы кулинарного цеха разной мощности. /Лек/	6	6	ИД-1.ОПК-5 ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.7	Практическое занятие №4 Общие принципы организации производства и оперативное планирование работы заготовочных и доготовочных предприятий питания /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК-5 ИД-1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

1.8	Практическое занятие №5 Организация работы мясо-рыбного цеха /Пр/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.9	Практическое занятие №6 Организация работы овощного цеха и цеха по доработке полуфабрикатов /Пр/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.10	Практическое занятие №7 Организация работы горячего и холодного цехов /Пр/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.11	Практическое занятие №8 Организация работы кондитерского и мучного цехов /Пр/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.12	Практическое занятие №9 Организация работы кулинарного цеха /Пр/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.13	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	6	15	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.14	Тема 3. Организация работы вспомогательных служб и хозяйств. Задачи, значение и основные направления развития материально- технической базы предприятий общественного питания. Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы. Организация сантехнического обслуживания в предприятиях. Состав, технические средства и контроль за состоянием и эксплуатацией метрологических средств на предприятии. Организация санитарного контроля на предприятии. /Лек/	6	8	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.15	Практическое занятие 10 Организация материально- технической базы /Пр/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.16	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	6	10	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.17	Тема 4. Организация снабжения предприятий питания Задачи снабжения предприятий питания и логистический подход к организации снабжения предприятий питания. Виды, источники и формы снабжения. Основные критерии при выборе поставщиков. Организация продовольственного и материально- технического снабжения. /Лек/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.18	Практическое занятие 11. Снабжение предприятий питания /Пр/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.19	Тема 5. Научная организация труда персонала в области развития индустрии питания, критерии оценки профессионального уровня персонала. Организация работы производственного персонала на предприятиях питания. Организация работы обслуживающего персонала на предприятиях питания. Научная организация труда в предприятиях питания. Задачи нормирования труда, виды норм. Рациональный режим труда и отдыха, виды графиков на работу, требования к их составлению. Критерии оценки профессионального уровня персонала. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров. /Лек/	6	6	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.20	Практическое занятие 12. Техническое нормирование труда /Пр/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

1.21	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	6	12	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.22	Тема 6. Приоритеты в сфере производства продукции питания. Научно-технический прогресс в предприятиях питания. Основные направления. Ресурсосберегающие технологии производства кулинарной продукции. Бережливое производство в предприятиях питания. /Лек/	6	4	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.23	Практическое занятие 13. Основные направления научно- технического прогресса в общественном питании /Пр/	6	2	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.24	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	6	10	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.25	Промежуточная аттестация (экзамен) /КЭ/	6	0,3	ИД-1.ОПК -5 ИД- 1.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

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

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А. Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2014
Л1.2	Сологубова Г. С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Зайко Г.М., Джум Т. А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2013

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

Э 1	ЭБС Лань
Э 2	ЭБС Znanium.com
Э 3	Образовательная платформа Юрайт
Э 4	НЭБ elibrary.ru

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows 7
7.3.2	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
-------	--

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2 Оборудование:

1) Аудиоименная консоль (1 шт.)
2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, А.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)

Учебная мебель:

1) Скамья откидная с пюпитром

2) Стол руководителя

3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером Бесплатная операционная система CalculateLinux

LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense

№ 1.202 Компьютерный класс, учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации

Кабинет № 58, площадь 55,6 м2 Оборудование:

1. Системный блок iRu(A320/Ryzen3200G/4Gb/ SSD128Gb/450W ATX) - 10 шт.;

2. Монитор AOC M2470SWDA21920x1080 MVA LED 16:9 5ms D-sub DVI 50M -10 шт.;

3. Видеопроектор SHARPNotervisionXP-10X;

4. Экран на штативе ProViewMatterWhite 160x160 / PSTPV007/526613/

Бесплатная операционная система Calculate Linux;

LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, практические занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видом текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных средств).

Лекции

Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.

Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.

Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.

Практические занятия

Практические занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков/опыта деятельности в области организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов и классов, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.

На практических занятиях задания выполняются индивидуально. Цель – получение навыка осуществления организации производства в предприятиях питания самостоятельно.

Самостоятельная работа

Самостоятельная работа имеет целью формирование у обучающихся способности к самостоятельному поиску, анализу, обобщению и использованию информации в процессе освоения дисциплины. Самостоятельную работу следует проводить систематически, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Формы самостоятельной работы по дисциплине:

- изучение литературных источников,
- подготовка к практическим занятиям,
- подготовка к выполнению курсовой работы,
- подготовка к экзамену.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Организация производства на предприятиях индустрии питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 6 ЗЕТ / 216 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<i>Организация и контроль производства</i>	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1.ОПК-5 Организует и контролирует основное производство предприятия питания
		ИД-2.ОПК-5 Способен организовывать и контролировать процессы обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов
<i>Технологический</i>	ПК-1 Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1.ПК-1 Способен производить технологические расчеты по производственной программе, разрабатывать план размещения оборудования предприятий питания

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
<i>ОПК-5</i>	<i>ИД-1.ОПК5</i>	Знать: все фазы организации производства в предприятиях питания различных типов и классов Уметь: организовать производство в предприятиях питания различных типов, составлять графики выхода на работу работников производства. Владеть: навыками участия в организации производства на предприятиях питания различных типов и классов	Текущий контроль: <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи), Защита реферата</i>
	<i>ИД-2.ОПК5</i>	Знать: способы организации и процессы обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов Уметь: организовывать и контролировать процессы обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов Владеть: способами обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов	Промежуточная аттестация: <i>Экзамен</i>

ПК-1	ИД-1.ПК-1	<p>Знать: принципы организации производства продукции питания, разработке производственной программы предприятия питания</p> <p>Уметь: организовывать производство продукции питания</p> <p>Владеть: навыками разработки производственной программы предприятия питания и составления плана размещения оборудования предприятий питания</p>	
------	-----------	--	--

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	0 – 60 балл. 2 (Не зачтено)
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</p>	61 – 75 балл. 3 (Зачтено)
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	76 – 85 балл. 4 (Зачтено)
Высокий	<p>Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	86 – 100 балл. 5 (Зачтено)

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - ОПК-5 (ИД-1, ИД-2), ПК-1 (ИД-1)

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Задания для проведения текущего контроля

Вопросы для оценки компетенций ОПК-5 (ИД-1, ИД-2), ПК-1 (ИД-1):

ТЕМА 1. ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА

1. Предприятия питания (ПП) как система.
2. Состояние и приоритетные направления в области развития индустрии питания и гостеприимства.
3. Состояние и тенденции развития индустрии питания и гостеприимства в потребительской кооперации.
4. Действующие правила работы предприятий питания.
5. Действующая система законодательных и нормативных документов по пищевым продуктам, продовольственному сырью, их безопасности и санитарному состоянию.
6. Принципы технического регулирования в отрасли.
7. Особенности технического регулирования и нормативной базы деятельности предприятий питания в период рыночных отношений.
8. Понятие и виды нормативной, технической, технологической документации.
9. Классификация предприятий ОП.
10. Типизация предприятий, характеристика типов.
11. Классы предприятий ОП, их характеристика.
12. Принципы размещения сети предприятий ОП.
13. Структура заготовочных предприятий общественного питания.
14. Структура доготовочных предприятий ОП.
15. Характеристика основных групп помещений.

ТЕМА 2. Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов

1. Сущность и содержание организации производства.
2. Принципы организации производства, структура производства.
3. Характеристика производственного процесса и цикла.
4. Типы производства: единичный, серийный, поточный.
5. Каковы условия рациональной организации производства и труда?
6. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
7. Порядок составления производственной программы,
8. Порядок составления планового меню, наряда-заказа.
9. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из мяса.
10. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.
11. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из рыбы.
12. Особенности организации работы цеха доработки мясо-рыбных полуфабрикатов.
13. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из корнеплодов.
14. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из лука репчатого, капусты.
15. Организация рабочих мест по переработке зелени и сезонных овощей.
16. Особенности организации работы цеха по доработке полуфабрикатов и переработке зелени.
17. Организация рабочих мест по приготовлению супов, гарниров и напитков в горячем цехе предприятий ОП разных типов.
18. Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд и соусов.
19. Организация работы горячего цеха в предприятиях общественного питания.
20. Особенности организации работы горячего цеха в предприятиях быстрого обслуживания.
21. Организация рабочих мест по приготовлению салатов и винегретов, гастрономии, заливных блюд.
22. Организация рабочих мест по приготовлению сладких блюд.
23. Организация рабочих мест по приготовлению холодных супов.
24. Организация рабочих мест по приготовлению напитков.
25. Организация работы холодного цеха предприятий питания разных типов и мощности.
26. Организация рабочих мест по подготовке продуктов.

27. Организация рабочих мест по замесу различных видов теста.
28. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из дрожжевого, песочного, заварного, слоеного и др. видов теста.
29. Организация рабочих мест по выпечке полуфабрикатов, охлаждению, отделке.
30. Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов.
31. Организация работы кондитерского цеха разной мощности.
32. Особенности организации работы мучного цеха в специализированных предприятиях общественного питания.
33. Состав помещений кулинарного цеха в зависимости от его ассортимента.
34. Организация рабочих мест в холодном отделении цеха.
35. Организация рабочих мест в горячем отделении цеха.
36. Организация рабочих мест во вспомогательных помещениях цеха.
37. Организация работы кулинарного цеха разной мощности.

ТЕМА 3. Организация работы вспомогательных служб и хозяйств

1. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.
2. Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы.
3. Организация сантехнического обслуживания в предприятиях.
4. Состав, технические средства и контроль за состоянием и эксплуатацией метрологических средств на предприятии.
5. Организация санитарного контроля на предприятии.

ТЕМА 4. Организация снабжения предприятий питания

1. Задачи снабжения предприятий питания
2. Логистический подход к организации снабжения предприятий питания
3. Роль оптовой торговли при организации снабжения в предприятиях питания
4. Виды, источники и формы снабжения.
5. Основные критерии при выборе поставщиков.
6. Полная характеристика коммерческого документа по сделкам купли-продажи.
7. Понятие бартерной сделки.
8. Организация продовольственного снабжения.
9. Методы при составлении плана снабжения.
10. Организация материально-технического снабжения.
11. Методы определения потребности в материальных ресурсах.
12. Поставка сырья автотранспортом, приемка товаров на складе поставщика и на складе покупателя.
13. Закуп продуктов у физических лиц.
14. Оценка эффективности снабжения предприятий питания.

ТЕМА 5. Научная организация труда персонала в области развития индустрии питания, критерии оценки профессионального уровня персонала

1. Организация работы производственного персонала на предприятиях питания
2. Организация работы обслуживающего персонала на предприятиях питания
3. Характерные черты научной организации труда в предприятиях питания.
4. Рациональное разделение и кооперация труда.
5. Рабочее место на производстве и его аттестация.
6. Мероприятия, необходимые для улучшения условий труда работников предприятий питания.
7. Задачи нормирования труда, виды норм.
8. Рациональный режим труда и отдыха, виды графиков на работу, требования к их составлению.
9. Классификация затрат рабочего времени.
10. Методы изучения затрат рабочего времени.
11. Возможности карьерного роста в индустрии питания
12. Профессиональные стандарты в индустрии питания.
13. Критерии оценки профессионального уровня персонала.
14. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров.
15. Формы материального и морального стимулирования.

ТЕМА 6. Приоритеты в сфере производства продукции питания

1. Машины высокой производительности, применяемые в общественном питании.
2. Ресурсосберегающие технологии производства кулинарной продукции.
3. Прогрессивное торгово-технологическое оборудование (тепловое, механическое, холодильное, вспомогательное, торговое).
4. Технология *Cook Chill*, особенности, оборудование.
5. Автоматизация производства.
6. Технология «Льдомиксинг (Пакоджеттинг)», особенности, оборудование.
7. Поточные механизированные линии.
8. Технология «молекулярной кухни», особенности, оборудование.
9. Малогабаритное современное оборудование.
10. Технология «Термомиксинг», особенности, оборудование.
11. Индустриализация общественного питания. Оборудование непрерывного действия для автоматизации специализированных предприятий общественного питания.
12. Секционное модульное оборудование.
13. Новые технологии комплектования готовой продукции общественного питания.
14. Новые электрофизические, биохимические и ферментативные методы обработки продуктов.
15. Безотходные технологии производства кулинарной продукции.
16. Механизация трудоемких работ, выполняемых работниками кухни.
17. Механизация трудоемких работ, выполняемых сборщиками посуды.
18. Механизация трудоемких работ, выполняемых уборщиками производственных и торговых помещений.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень вопросов на экзамен (заданий)

Для оценки компетенции: *ОПК-5 (ИД-1, ИД-2), ПК-1 (ИД-1)*

ТЕМА 1. Основы организации производства

1. Состояние и приоритетные направления в области развития индустрии питания и гостеприимства.
2. Особенности технического регулирования и нормативной базы деятельности предприятий питания в период рыночных отношений.
3. Понятие и виды нормативной, технической, технологической документации.
4. Классификация предприятий ОП. Типизация предприятий, характеристика типов.
5. Структура заготовочных предприятий общественного питания.
6. Структура доготовочных предприятий ОП.
7. Характеристика основных групп помещений.

ТЕМА 2. Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов

1. Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства, структура производства.
2. Характеристика производственного процесса и цикла. Типы производства: единичный, серийный, поточный.
3. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
4. Порядок составления планового меню, наряда-заказа.
5. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов.
6. Организация рабочих мест по приготовлению супов, гарниров и напитков.
7. Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд и соусов.
8. Особенности организации работы горячего цеха в предприятиях быстрого обслуживания.
9. Организация рабочих мест в холодных цехах.
10. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
11. Особенности организации работы мучного цеха в специализированных предприятиях общественного питания.

12. Организация работы кулинарного цеха разной мощности.

ТЕМА 3. Организация работы вспомогательных служб и хозяйств

1. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.
2. Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы.
3. Организация сантехнического обслуживания в предприятиях.
4. Состав, технические средства и контроль за состоянием и эксплуатацией метрологических средств на предприятии.
5. Организация санитарного контроля на предприятии.

ТЕМА 4. Организация снабжения предприятий питания

1. Задачи снабжения предприятий питания и логистический подход к организации снабжения предприятий питания
2. Виды, источники и формы снабжения. Основные критерии при выборе поставщиков.
3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

ТЕМА 5. Научная организация труда персонала в области развития индустрии питания, критерии оценки профессионального уровня персонала

1. Организация работы производственного персонала на предприятиях питания
2. Организация работы обслуживающего персонала на предприятиях питания
3. Научная организация труда в предприятиях питания.
4. Задачи нормирования труда, виды норм.
5. Рациональный режим труда и отдыха, виды графиков на работу, требования к их составлению.
6. Критерии оценки профессионального уровня персонала.
7. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров.

ТЕМА 6. Приоритеты в сфере производства продукции питания

1. Научно-технический прогресс в предприятиях питания. Основные направления.
2. Ресурсосберегающие технологии производства кулинарной продукции.

Критерии оценивания:

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебнопрограммного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		
	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого. Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	+		
	Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных	Темы докладов, сообщений	10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые). 8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация	+	+	+

	результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.		Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая. 0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.			
Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы социального-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.	Темы рефератов	Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению. <u>Новизна текста:</u> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u> , критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u> , самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u> , единство жанровых черт. <u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). <u>Обоснованность выбора источников:</u> а) <u>оценка использованной литературы:</u> привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.). <u>Соблюдение требований к оформлению:</u> а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата. « Отлично » - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. « Хорошо » – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует	+	+	

				<p>логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	<p>Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>Вопросы для подготовки.</p> <p>Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>5 (Отлично) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+	

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.5	Тема 1. Основы организации производства.	ИД-1.ОПК-5, ИД-2.ОПК5, ИД-1.ПК-1	Т У	20	0-11	12-13	14-15	16-20
1.6-1.13	Тема 2. Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов.	ИД-1.ОПК-5, ИД-2.ОПК5, ИД-1.ПК-1	Т У	25	0-15	16-20	21-23	24-25
1.14-1.16	Тема 3. Организация работы вспомогательных служб и хозяйств.	ИД-1.ОПК-5, ИД-2.ОПК5, ИД-1.ПК-1	Т У	15	0-9	9-10	11-13	14-15
1.17-1.18	Тема 4. Организация снабжения предприятий питания.	ИД-1.ОПК-5, ИД-2.ОПК5, ИД-1.ПК-1	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.19-1.21	Тема 5. Научная организация труда персонала в области развития индустрии питания, критерии оценки профессионального уровня персонала.	ИД-1.ОПК-5, ИД-2.ОПК5, ИД-1.ПК-1	Т У	15	0-9	9-10	11-13	14-15
1.22-1.24	Тема 6. Приоритеты в сфере производства продукции питания.	ИД-1.ОПК-5, ИД-2.ОПК5, ИД-1.ПК-1	Т У	15	0-9	9-10	11-13	14-15
	Экзамен	ИД-1.ОПК-5, ИД-2.ОПК5, ИД-1.ПК-1	Э	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.