

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и биотехнологического
факультета, доцент
Скрипкин В.С.

«20»

мая

2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.16 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И
ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки/специальности

Технология организации ресторанного дела

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

бакалавр

Квалификация выпускника

Заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**» является приобретения теоретических знаний и практических навыков в области основных метрологических правил, требований и норм государственных актов и нормативных документов по стандартизации и метрологии в практической деятельности для повышения качества выпускаемой продукции и услуг.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 - Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	Знания: основы ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов
		Умения: организовать работу заготовочных и доготовочных цехов с учетом рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
		Навыки: владения технологическими приёмами производства продуктов питания с рациональным использованием сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.2 - Организует производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания	Знания: основные виды работ по организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
		Умения: организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов
		Навыки: способами организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий	ПК-1.1 - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации	Знания: технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Умения: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Навыки: разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства
	ПК 1.3 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
		Навыки: расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.16 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является обязательной дисциплиной базовой части

Изучение дисциплины осуществляется:

- для бакалавров заочной формы обучения – на 3 курсе.

Для освоения дисциплины «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

- Введение в пищевую промышленность
- История продуктов питания
- Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
- Научные основы производства продуктов питания

Освоение дисциплины «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Научно-исследовательская работа
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 180 час. (5 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблице.

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	144/4	4	6	-	125	9	Контр. работа, экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	4				
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		-	-		-		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	144/4	0,2	-	-	-	-	-	25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Заочная форма обучения

№	Разделы дисциплины и темы	Количество часов	ва	ем	ос	ти	л	О	це	но	чи	ое	сп	ра	е	м	ы	х
---	---------------------------	------------------	----	----	----	----	---	---	----	----	----	----	----	----	---	---	---	---

пп	занятий	Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
1	Основы технологии организации деятельности предприятий питания	34	2	2		30	Контрольная точка по всем темам дисциплины	Письменный опрос, практико-ориентированное задание	ОПК-2.3
2	Организация производства на предприятиях общественного питания.	32		2		30		Письменный опрос, практико-ориентированное задание	ОПК-2.3
	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	34	2	2		30		Письменный опрос, практико-ориентированное задание	
	Промежуточная аттестация	9					Контрольная работа экзамен		ОПК-2.3
		26				35			
	Итого	144	4	6	-	125			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий/ практическая подготовка
		Заочная форма обучения
Основы технологии организации деятельности предприятий питания	Типы и классы предприятий питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ РФ. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания.	2/-/-
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Формы организации питания и обслуживания школьников и студентов. Формы организации корпоративного питания.	2/2/-
Итого		4/2/-

5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях/ практическая подготовка
		Заочная форма
Основы технологии организации деятельности предприятий питания	Современные требования к организации снабжения продуктами и материально техническими средствами.	2/-/-
Организация производства на предприятиях общественного питания.	Основы организации производства. Сущность и содержание организации производства. Структура производства.	2/2/-
Основы технологии организации деятельности предприятий питания	Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту или на борту самолета.	2/-/-
Итого		6/2/-

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к зачету
Самостоятельное изучение разделов и тем дисциплины	90	-
Подготовка к контрольным точкам	-	-
Подготовка контрольной работы (для заочной формы обучения)	35	-
Подготовка к зачету	-	9
ИТОГО	125	9

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине **«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»** размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины **«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**.

2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**»

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Классификация баров, их характеристика. Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов. Организационные основы управления персоналом. Опыт организации кофеен. Организация работы диетических и вегетарианских столовых. Классификация заготовочных предприятий, их характеристика.	1	1	1, 2, 3
2	Современные требования к организации снабжения продуктами и материально техническими средствами. Форма организации товароснабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами. Закупка продуктов – стратегическое направление деятельности предприятий питания. Организация снабженческо-экспедиционной деятельности в предприятиях общественного питания (по типам предприятий на конкретных примерах). Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятия, их оснащение.	2, 3	2, 4, 6	2, 4

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

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

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курсы				
		1	2	3	4	5
ОПК-2.1	-		+			

Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности	Физиология питания			+		
	Технология продукции общественного питания			+		
	Основы рационального питания			+		
	Нутрициология			+		
	Научные основы производства продуктов питания			+		
	Экологическая экспертиза товаров			+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			+		
	Проектирование предприятий общественного питания				+	
	Процессы и аппараты пищевых производств				+	
	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии				+	
	Пищевая микробиология		+			
	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли				+	
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				+	
	Организация ресторанного сервиса при гостиницах				+	
	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания				+	

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» проводится в виде *экзамена*.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
Контрольная точка 1	Теоретический вопрос	15
	Практико-ориентированные задачи	15
Контрольная точка 2	Теоретический вопрос	15
	Практико-ориентированные задачи	15
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество	Шкалы и критерии оценивания
1, 2	Теоретический вопрос	15	<p>15 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение .</p> <p>10 баллов ответ полный, но заключение отсутствует</p> <p>5 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса</p> <p>0 баллов ответ на вопрос не получен.</p>
	Практико-ориентированное задание	15	<p>15 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута.</p> <p>10 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами.</p> <p>5 баллов Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.</p> <p>0 баллов Задание не выполнено, либо объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p>
<i>Сумма баллов по итогам текущего контроля (за две контрольные точки)</i>		60	
Активность на лекционных занятиях*		10	<p>10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя.</p> <p>Минус 1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.</p>
Результативность работы на практических занятиях**		15	<p>Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения письменных заданий по дисциплине.</p> <p>Выполнение заданий на практических работах (оценка умений – мах 5 баллов)</p> <p>5 баллов – за оцененное на «отлично» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены правильно, аккуратно и в установленные преподавателем сроки;</p> <p>4 балла – за оцененное на «хорошо» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены правильно, аккуратно, но с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>3 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены с незначительными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>2 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены с</p>

		существенными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков; 1 балл - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. выполнены не все практические, а выполненные имеют существенные ошибки, не сданы преподавателю в установленные сроки.
Поощрительные баллы	15	<p>5 баллов ставится (максимальное количество баллов), 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.</p> <p>4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>3 балла – 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>2 балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p> <p>0 баллов – реферат студентом не представлен.</p>
Итого	100	

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**маx 30 баллов**), контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**маx 30 баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы (**маx 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество ТВО
---------------------	----------------------------------------------------------------------	-----------------------------

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество ТВО
1.	Контрольная работа	30
2.	Контрольная точка по всем темам дисциплины	30
<i>Сумма баллов по итогам текущего контроля</i>		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное	Шкалы и критерии оценивания
	Контрольная работа (самостоятельная)	30	Контрольная работа, выполненная в рамках дисциплины «Пищевая микробиология» включает: два теоретических вопроса (оценка знаний – мах 20 баллов) и практико-ориентированное задания (оценка умений и навыков – мах 10 баллов).
	Контрольная работа (аудиторная)	30	Контрольная аудиторная работа, выполненная в рамках дисциплины «Пищевая микробиология» включает: один теоретический вопрос (оценка знаний – мах 10 баллов), комплект из 10 тестовых заданий (оценка знаний – мах 10 баллов) и практико-ориентированное задания (оценка умений и навыков – мах 10 баллов).
	Тестирование	10	10 баллов на все задания теста получены правильные ответы. 8 баллов отвечено на 8 тестов из 10 5 баллов отвечено на 7-5 тестовых заданий 0 баллов отвечено на 4 и менее тестовых задания
	Теоретический вопрос	10	10 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение. 8 баллов ответ полный, но заключение отсутствует 5 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса 0 баллов ответ на вопрос не получен.

	Практико-ориентированное задание	10	<p>10 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута.</p> <p>8 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами.</p> <p>5 баллов Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.</p> <p>0 баллов Задание не выполнено, либо объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p>
<i>Сумма баллов по итогам текущего контроля (за три контрольные точки)</i>		60	
	Активность на лекционных занятиях*	10	<p>10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя.</p> <p>Минус 1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.</p>
	Результативность работы на практических занятиях**	15	<p>Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения письменных заданий по дисциплине.</p> <p>Выполнение заданий на практических работах (оценка умений – мах 5 баллов)</p> <p>5 баллов – за оцененное на «отлично» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены правильно, аккуратно и в установленные преподавателем сроки;</p> <p>4 балла – за оцененное на «хорошо» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены правильно, аккуратно, но с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>3 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены с незначительными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;</p> <p>2 балла - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания</p>

		выполнены с существенными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков; 1 балл - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. выполнены не все практические, а выполненные имеют существенные ошибки, не сданы преподавателю в установленные сроки.
Поощрительные баллы	15	5 баллов ставится (максимальное количество баллов) , 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. 4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. 3 балла – 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. 2 балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. 0 баллов – реферат студентом не представлен.
Итого	100	

При проведении итоговой аттестации «зачет» (*«дифференцированный зачет»*, *«экзамен»*) преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки (*«отлично»*, *«хорошо»*, *«удовлетворительно»*, *«зачет»*) по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (*дифференцированный зачет, экзамен*) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (*зачет*,

дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (*зачета, дифференцированного зачета, экзамена*) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (*зачете, дифференцированном зачете, экзамене*) и сумма баллов переводится в оценку.

7.3 Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

1. Организационно-правовые формы предприятий.
2. Порядок создания и особенности организации малых предприятий питания. Государственное регулирование малых предприятий.
3. Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.
4. Специализация предприятий питания, их преимущества.
5. Характеристика заготовочных предприятий.
6. Ресторан, как тип предприятия питания.
7. Разновидности столовых, их характеристика.
8. Кафе, закусочные, бары, их характеристика.
9. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
10. Основные направления автоматизации и компьютеризации в предприятиях питания.
11. Формирование системы договорных отношений с поставщиками и автотранспортными предприятиями.
12. Организация продовольственного обеспечения.
13. Организация материально-технического обеспечения.
14. Формы товародвижения и способы доставки сырья, п/ф и средств МТО в предприятия питания.
15. Организация складского и тарного хозяйства.
16. Производственный процесс и принципы его организации.
17. Производственный цикл, мероприятия по сокращению его длительности.
18. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Использование ЭВМ и экономико-математического моделирования в ОПП.
19. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса.
20. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из птицы.
21. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.
22. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.
23. Организация трудовых и производственных процессов в кондитерском цехе.
24. Организация трудовых и производственных процессов в кулинарном цехе.
25. Организация вспомогательных цехов и служб (моечных, хлеборезки, сервизной).
26. Классификация и характеристика организационных форм обслуживания на предприятиях общественного питания.
27. Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Правила оказания услуг.
28. Организация питания и обслуживания потребителей на производственных предприятиях.
29. Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений.

30. Организация питания и обслуживания учащихся общеобразовательных школ, СПТУ, колледжей.
31. Особенности организации диетического питания.
32. Характеристики и виды меню. Требования к составлению меню.
33. Структурирование карты вин, гармонизация ее с меню.
34. Организация обслуживания гостей в ресторанах.
35. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
36. Особенности организации обслуживания туристов.
37. Организационные основы управления персоналом.
38. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
39. Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала ресторана.
40. Классификация, характеристика баров.
41. Снабжение предприятий сырьем, полуфабрикатами, инвентарем и пр.
42. Характеристика и особенности децентрализованной и централизованной доставки товара.
43. Составление акта приемки товара по качеству или его несоответствия медико-биологическим требованиям (недоброкачественный товар).
44. Характеристика предприятий с полным технологическим циклом.
45. Оформление специализированных предприятий.
46. Организация приемов, банкетов, юбилеев.
47. Расчеты с посетителями и предложение дополнительных услуг.
48. Последовательность подачи блюд и напитков официантом.
49. Планирование работы предприятий при обслуживании участников совещаний различного уровня.
50. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных категорий населения.
51. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании иностранных туристов.
52. Виды банкетов и их характеристики при обслуживании различных торжеств.
53. Порядок приема заказа при обслуживании различных торжеств.
54. Особенности составления меню при обслуживании торжеств, с присутствием иностранных граждан.
55. Особенности в подготовке к проведению банкетов с участием иностранных граждан.
56. Особенности организации и проведения банкета вне ресторана.

Практико-ориентированные задания

Составить план-меню студенческой столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 800 человек. Количество закусок, первых и вторых блюд составляет около 20 наименований, а коэффициент потребления блюд для студенческой столовой составляет 2,5.

Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 70 порций супа картофельного с кальмарами, если в ноябре картофель имеет не 30% отходов, а на 5% больше. Масса картофеля нетто на 1 порцию составляет 150г, а брутто 250г.

Определить общую площадь горячего цеха, если под оборудованием занято 18,5м², а ширина проходов составляет 1,8м². Коэффициент использования площади горячего цеха составляет 0,3.

Общая продолжительность рабочего времени затраченного на изготовление кекса столичного, составила 10500с, подготовительно-заключительное время – 550с, время на обслуживание рабочего места 500с, время на отдых и личные надобности кондитера 550с.

оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 26,51с. Определить норму выработки.

Определить расчет производственных помещений по норме площади на одного работающего, если количество работников в холодном цехе составляет 2 человека, норма площади холодного цеха на одного работающего составляет 8м², а для заготовочных цехов 4м².

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

а) основная литература:

1. ЭБС «[Znaniy.com](http://znanium.com)». Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
2. ЭБС «Лань». Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103771>. — Загл. с экрана.

б) дополнительная литература

1. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие для вузов / Чебакова Г.В., Данилова И.Л.. – М.: Издательство «КолосС», 2011. – 312 с.
2. ЭБС «[Znaniy.com](http://znanium.com)». Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004633-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/291714>
3. ЭБС «[Znaniy.com](http://znanium.com)». Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 174 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-004493-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/211234>
4. ЭБС «[Znaniy.com](http://znanium.com)». Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>
5. ЭБС «[Znaniy.com](http://znanium.com)». Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>

Список литературы согласован.

Директор НБ



Обновленская М.В.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

- [Электронный ресурс].
2. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
 3. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
 4. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
 5. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
 6. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
 7. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Специфика изучения дисциплины «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
 - распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
 - официально оформленное свободное посещение занятий.
- Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для подтверждения изучения пропущенной лекции и ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, а также на контрольных точках при ответах на теоретические вопросы, выполнении тестовых и практико-ориентированных заданий по курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID: CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007),

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант». КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402, площадь – 96,7 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт.,

		интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 106, площадь – 50,3 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert – 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001 – 1 шт., поляриметр круговой СМ-3 – 1 шт., центрифуга универсальная Z-300 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ – 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы 1. Читальный зал научной библиотеки (площадь – 177 м ²) 2. Учебная аудитория (ауд. № 201, площадь – 49 м ²).	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. 2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные

		пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана по профилю «Технология организации ресторанного дела».

Автор



Канд.биол. наук, доцент Скорбина Е.А.

Рецензенты



Канд. вет. наук, доцент Ходусов А.А.



Канд. вет. наук, доцент Пономарева М.Е.

Рабочая программа дисциплины «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**» рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Зав. кафедрой



Доктор с.-х. наук, профессор Сычева О.В.

Рабочая программа дисциплины «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии биотехнологического факультета протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Зав. кафедрой



Доктор с.-х. наук, профессор Сычева О.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч, практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч самостоятельная работа – 125 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.16)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные (ОПК): ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов <i>ОПК-3.3</i> - Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания <i>ОПК-4.2</i> - Организовывает производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания</p> <p>Профессиональные (ПК): ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <i>ПК-1.1</i> - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <i>ПК 1.3</i> - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основы ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов (ОПК-3.3)
- основные виды работ по организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-4.2)
- технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.1)
- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3)

Умения:

- организовать работу заготовочных и доготовочных цехов с учетом рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ОПК-3.3)
- организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-4.2)
- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.1)
- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК-1.3)

Навыки:

- владения технологическими приёмами производства продуктов питания с рациональным использованием сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ОПК-3.3)
- способами организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ОПК-4.2)
- разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства (ПК-1.1)
- расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов,

	технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.3</i>)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Раздел 1. Основы технологии организации деятельности предприятий питания Раздел 2. Организация производства на предприятиях общественного питания. <i>Раздел 3.</i> Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.