

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса» являются подготовка выпускника к решению следующих профессиональных задач производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной и маркетинговой деятельности:

- подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- оценка и расчет производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж.

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

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-8	Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	основные требования к по обеспечению здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, перечень возможных рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания,	методикой анализа деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
2	ПК-12	Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между	критерии оценки профессионального уровня персонала	оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	методикой разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения

		членами команды			
3	ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	методики анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	методикой оценки финансового состояния предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
4	ПК-15	Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	новую информацию в области развития потребительского рынка	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	систематизацией и обобщением информации в области развития потребительского рынка
5	ПК-17	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	требования к организации ресурсосберегающего производства, основы оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование, и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции питания	владеть способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
6	ПК-19	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	использовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции	нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
7	ПК-22	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	характеристики финансово-хозяйственной деятельности предприятия	проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия	анализом и оценкой финансового состояния предприятия
8	ПК-27	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение	базы для поиска, и выбора информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	способностью читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

9	ПК-29	производственных цехов) Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	проектные организации и поставщиков технологического оборудования	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	оценкой результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
10	ПК-33	Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	основы маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и базы по выбору поставщиков для предприятий питания	участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции	способностью выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

3.1. Дисциплина «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса» относится к вариативной части:

4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единицы.

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Семестр	
		5	6
Общая трудоемкость дисциплины	324	72	252
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	141,35	47,4	94
Лекции	51	15	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	51	15	36
Лабораторные работы (ЛР)	84	30	54
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	84	30	54
Групповые консультации по дисциплине	2,55	0,75	1,8
Индивидуальные консультации по курсовой работе	1,5	1,5	-
Консультация перед экзаменом	2	-	2
Виды аттестации: зачет, экзамен	0,3	0,1	0,2
Самостоятельная работа:	148,85	26,15	122,7
Проработка материалов лекций и учебников	75,05	6,15	68,9
Промежуточное тестирование по разделам	30	10	20
Курсовая работа	10	10	-
Подготовка к экзамену	33,8	-	33,8

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
1	Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Структура производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции. Организация работы основных производственных цехов: овощного цеха заготовочного предприятия, мясного, мясо-рыбного цеха, доготовочных и специализированных цехов.	38
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Сущность и этапы оперативного планирования производства. Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом. Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей. Рациональное использование сырьевых, и энергетических ресурсов	48
3	Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков	Обеспечение здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Возможные риски в области безопасности труда и здоровья персонала	56
4	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Коммуникативные умения	Поиск и выбор информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	58
5	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта. Техническое задание на проектирование предприятия питания	93
6	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции	Основы маркетинговых исследований товарных рынков. Базы по выбору поставщиков предприятий питания	31

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ЛР, час	СРО, час
1	Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	8	16	14
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным	8	20	20

	производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности.			
3	Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков	8	8	40
4	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Коммуникативные умения	6	12	40
5	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	18	24	51
6	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции	3	4	24

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Структура производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции. Организация работы основных производственных цехов: овощного цеха заготовочного предприятия, мясного, мясо-рыбного цеха, доготовочных и специализированных цехов.	8
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности.	Сущность и этапы оперативного планирования производства. Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом. Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей.	8
3	Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков	Обеспечение здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Возможные риски в области безопасности труда и здоровья персонала	8
4	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Коммуникативные умения	Поиск и выбор информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	6

5	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта. Техническое задание на проектирование предприятия питания	18
6	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции	Основы маркетинговых исследований товарных рынков. Базы по выбору поставщиков предприятий питания	3

5.2.2 Практические занятия не предусмотрены

5.2.3 Лабораторные занятия не предусмотрены

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, час
1	Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест.	16
		Организация бракеража готовой продукции.	
		Организация работы основных производственных цехов: овощного цеха заготовочного предприятия, мясного, мясо-рыбного цеха, доготовочных и специализированных цехов.	
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности.	Оперативное планирование производства	20
		Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей.	
3	Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков	Разработка программы производственного контроля для различных типов предприятий	8
4	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Коммуникативные умения	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания	12
5	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	Проектирование предприятий питания, техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса	24
6	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции	Разработка предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания. Выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж	4

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Курсовая работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	14
		подготовка к практическим работам, выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач	
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности.	Курсовая работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	20
		подготовка к практическим работам, выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач	
3	Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков	подготовка к практическим работам, творческое задание (электронная презентация)	40
4	Мотивация и стимулирование работников предприятий питания. Коммуникативные умения	подготовка к практическим работам, выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач	40
		Творческое задание (электронная презентация)	
5	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	подготовка к практическим работам, выполнению тестовых заданий, решение ситуационных задач	51
		Творческое задание (электронная презентация)	
6	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции	подготовка к практическим работам, творческое задание (электронная презентация)	24

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

6.1.1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – М.: Дашков и К, 2008. – 416 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50261.

6.1.2. Жилкова, Ю. В. Организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З.В. Макаренко. - М.: Троицкий мост, 2013. - 190 с. – Режим доступа:

http://www.trmost.ru/userfiles/flash/orb/index.html?VGUIT_298&862959765204&63.

Дополнительные справочные ресурсы

Открытые базы данных Росстат	https://gks.ru/databases
Федеральный институт промышленной собственности (патентный поиск)	https://www1.fips.ru/
База данных Web of Science	https://apps.webofknowledge.com
База данных Scopus	https://www.scopus.com
Справочно-правовая система Гарант	http://www.garant.ru/
Справочно-правовая система	http://www.consultant.ru/

6.2 Дополнительная литература

6.2.1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : Учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко - М., 2012. – 248 с. – Режим доступа:

http://www.trmost.ru/userfiles/flash/oporb/index.html?VGUIT_298&804411998092&13

6.2.2. Периодические журналы:

- Журнал «Ресторанные ведомости»;
- Журнал «Ресторатор»;
- Журнал «Школа гастронома»;
- Журнал «Food Technology»;
- Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905;
- Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» CD
- Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> – Журнал «Сервис plus»;
- Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»;
- Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»;
- Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»;
- Журнал «Пищевая промышленность»;
- Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229 - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»;

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса» <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/ToPage/1>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;
Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.
Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «BaPIAHт Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;
Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;
Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUPRE (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

<p>Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ</p>	<p>Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>
---	---

	Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	---

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 **Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ А
к рабочей программе дисциплины
«ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА»
(наименование дисциплины)

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Курс	
		4	4
Общая трудоемкость дисциплины	324	72	252
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	60,4	28,4	32
Лекции	20	10	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	20	10	10
Лабораторные работы (ЛР)	32	16	16
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	32	16	16
Консультации текущие	3,0	1,5	1,5
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	1,6	0,8	0,8
Индивидуальные консультации по курсовой работе	1,5	-	1,5
Консультация перед экзаменом	2	-	2
Виды аттестации: зачет, экзамен	0,3	0,1	0,2
Самостоятельная работа:	252,9	39,7	213,2
Проработка материалов лекций и учебников	117,9	14,7	103,2
Промежуточное тестирование по разделам	45	15	30
Выполнение контрольной работы	20	10	10
Курсовая работа	70	-	70
Контроль	10,7	3,9	6,8

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА»**
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);
- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
- способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);
- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);
- готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-27).
- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);
- способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- условия функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; методики мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; источники новой информации в области развития потребительского рынка; правила оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания; знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг; методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия; все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; принципы организации работы производства; понятия производственных мощностей, эффективности работы технологического оборудования; базы для поиска, и выбора информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; основы маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и базы по выбору поставщиков для предприятий питания;

уметь

- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня

персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания; организовывать все процессы по производству продуктов питания на предприятиях различного типа; рассчитывать производственные мощности, оценивать эффективность работы технологического оборудования; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции

владеть

- методиками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; программами оценивания наличия требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды; способностью оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля; систематизировать и обобщать информацию; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; способностью анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; способностью организации процессов производства продукции функционального или специализированного назначения; навыками подбора технологического оборудования и технологических процессов для производства продукции специализированного и функционального назначения; способностью читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); способностью выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

Содержание разделов дисциплины.

Условия функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения. Методики мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. Источники новой информации в области развития потребительского рынка. Правила оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства и услуг. Методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Структура производства. Организация бракеража готовой продукции. Организация работы основных производственных цехов: овощного цеха заготовочного предприятия, мясного, мясо-рыбного цеха, доготовочных и специализированных цехов. Сущность и этапы оперативного планирования производства. Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей. Рациональное использование сырьевых, и энергетических ресурсов. Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта. Техническое задание на проектирование предприятия питания. Основы маркетинговых исследований товарных рынков. Базы по выбору поставщиков предприятий питания.

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации
по дисциплине**

**Организация и проектирование предприятий индустрии питания и
ресторанного бизнеса**

1 Перечень компетенций

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-8	Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	основные требования к по обеспечению здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, перечень возможных рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания,	методикой анализа деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
2	ПК-12	Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	критерии оценки профессионального уровня персонала	оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	методикой разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
3	ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	методики анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	методикой оценки финансового состояния предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
4	ПК-15	Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	новую информацию в области развития потребительского рынка	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	систематизацией и обобщением информации в области развития потребительского рынка
5	ПК-17	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	требования к организации ресурсосберегающего производства, основы оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых,	организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование, и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции питания	владеть способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

			энергетических и других видов ресурсов		
6	ПК-19	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	использовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции	нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
7	ПК-22	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	характеристики финансово-хозяйственной деятельности предприятия	проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия	анализом и оценкой финансового состояния предприятия
8	ПК-27	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	базы для поиска, и выбора информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	способностью читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
9	ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	проектные организации и поставщиков технологического оборудования	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	оценкой результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
10	ПК-33	Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	основы маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и базы по выбору поставщиков для предприятий питания	участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции	способностью выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ПК-8, ПК-12, ПК-14	<i>Тест</i>	1-10	Процентная шкала
			<i>Курсовая работа</i>	16-28	Уровневая шкала
			<i>Практическая работа</i>	48-53	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Собеседование</i>	65-78	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности	ПК-15	<i>Тест</i>	11-15	Процентная шкала
			<i>Практическая работа</i>	54-59	Уровневая шкала
			<i>Курсовая работа</i>	29-35	Уровневая шкала
			<i>Собеседование</i>	79-85	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
3	Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	ПК-8	<i>Практическая работа</i>	54-58	Уровневая шкала
			<i>Собеседование</i>	86-90	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
4	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	ПК-17	<i>Курсовая работа</i>	36-40	Уровневая шкала
			<i>Собеседование</i>	91-93	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
5	Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания,	ПК-20	<i>Практическая работа</i>	59, 60	Уровневая шкала
			<i>Творческое задание</i>	63, 64	Уровневая шкала
			<i>Собеседование</i>	94-96	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

	проявлять коммуникативные умения				
6	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ПК-27, ПК-29	<i>Практическая работа</i>	61	Уровневая шкала
			<i>Курсовая работа</i>	41-46	Уровневая шкала
			<i>Собеседование</i>	97-102	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
7	Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	ПК-33	<i>Практическая работа</i>	62	Уровневая шкала
			<i>Курсовая работа</i>	47	Уровневая шкала
			<i>Собеседование</i>	103-106	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

3.1 Тесты (тестовые задания)

ПК-8 Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

Номер вопроса	Тема
1	2
1	Одним из наиболее проблематичных моментов в организации производства горячего цеха является: А) организация участка для приготовления горячих напитков Б) оборудование места для изготовления мучных изделий

	<p>В) использование холодильного оборудования Г) получение высококачественной продукции в любое время работы предприятия</p>
2	<p>По способу расчета с потребителями различают самообслуживание: А) Саморасчет. Б) Предварительный расчет. В) Непосредственный расчет. Г) Все ответы верны.</p>
3	<p>Выберете неверное утверждение А) При транзитных поставках товары поступают на предприятия общественного питания напрямую от поставщика, минуя базы снабжения и других посредников Б) По источникам образования продовольственные фонды делятся на фонды за счет государственных ресурсов – централизованные поставки и фонды за счет местных ресурсов – децентрализованные источники. В) При централизованной доставке товары завозятся поставщиками и базами снабжения непосредственно на предприятия общественного питания Г) Транзитные поставки замедляют доставку, увеличивают потребности в складских помещениях, уменьшают качество товаров</p>
4	<p>Потребитель при обнаружении недостатков оказанной услуги вправе по своему выбору потребовать: А) Оказание услуги, удовлетворяющей его потребностям, включая продукцию общественного питания; Б) Устранения недостатков оказанной услуги, включая продукцию общественного питания; В) Уменьшения цены последующей оказанной ему услуги, включая продукцию общественного питания; Г) Повторного изготовления продукции общественного питания не надлежащего качества.</p>
5	<p>Технологический процесс производства кондитерских изделий осуществляется по общей схеме: А) подготовка продуктов, замес теста, разделка, выпечка, укладка в функциональные емкости, отделка, остывание, хранение, передача в экспедицию Б) замес теста, разделка, подготовка продуктов, выпечка, остывание, отделка, хранение укладка в функциональные емкости, передача в экспедицию В) подготовка продуктов, замес теста, разделка, выпечка, остывание, отделка, укладка в функциональные емкости, хранение, передача в экспедицию Г) подготовка продуктов, остывание, отделка, замес теста, разделка, выпечка, укладка в функциональные емкости, передача в экспедицию, хранение</p>
6	<p>Основными требованиями к организации снабжения являются: А) высокие трудовые и материальные затраты при организации снабжения Б) увеличение уровней в канале продвижения с учетом рационального использования транспорта В) поставка необходимого ассортимента товаров в достаточном количестве и высокого качества Г) все варианты не верны</p>
7	<p>Стандартный перечень оборудования, необходимого для бара, включает: А) Холодильник-витрину, кофе-машину. Б) Небольшой запас посуды, приборов, столового белья. В) Электромиксер, блендер, льдогенератор. Г) Устройство для кондитерских изделий и сыров.</p>
8	<p>Целью службы goom-service является: А) Доставка завтрака гостю в номер; Б) Круглосуточная уборка номеров, офисов, холлов, т.е. в любых помещениях в пределах отеля; В) Круглосуточная доставка еды гостю в номер, офис, холл, т.е. в любое место в пределах отеля; Г) Охрана предприятия.</p>
9	<p>Укажите верное утверждение А) В случае сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья вызывают работника аккредитованной лаборатории для отбора проб на анализ Б) Операционный контроль проводится на заключительном этапе производства кулинарной продукции В) Государственные налоговые инспекции не имеют права проверять все документы, связанные с исчислением и уплатой налогов, получать необходимые объяснения, справки и сведения по вопросам, возникающим при проверке</p>

	Г) На предприятиях общественного питания контроль качества продукции должен осуществляться при отпуске блюд потребителю
10	Основными критериями при выборе оборудования для овощного цеха служат: А) производительность и качество очистки Б) процент отходов В) мощность и габариты Г) Все ответы верны

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

Номер вопроса	Тема
11	Какие требования предъявляются к производственному персоналу предприятий всех типов и классов: А) соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены Б) знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания В) знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания Г) Приходить на работу согласно графику рабочего процесса независимо от болезни
12	К производственному персоналу не относится: А) заведующий производством Б) начальник цеха В) уборщик отходов Г) обвальщик мяса
13	Выберите неправильное утверждение: Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные: А) ассортимент выпускаемой продукции; Б) техническая оснащенность предприятия; В) перечень предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами; Г) ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий; Д) объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для доготовочных предприятий; Е) количество посадочных мест в зале
14	Вставьте пропущенное слово На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления _____ на один день в соответствии с товарооборотом.
15	Выберите правильный ответ Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы: А) составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню); Б) разработка плана-меню; В) расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом-меню Г) составление требования на сырье; Д) оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья; Е) распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню; З) все ответы правильные

3.2 Курсовая работа (типичные темы и разделы курсовой работы)

3.2.1 ПК-8 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Номер вопроса	Тема курсовой работы

16	Организация работы столовой на 120 посадочных мест
17	Организация работы кофейни на 20 посадочных мест
18	Организация работы ресторана на 80 посадочных мест
19	Организация работы кафе на 50 посадочных мест
20	Организация работы ресторана на 60 посадочных мест
21	Организация работы кафе на 90 посадочных мест
22	Организация работы закусочной на 30 посадочных мест
23	Организация работы гриль-бара на 50 посадочных мест
24	Организация работы столовой при санатории на 200 посадочных мест
25	Организация работы детского кафе 40 посадочных мест
26	Организация работы мясного ресторана 80 посадочных мест
27	Организация работы ресторана быстрого питания при торговом центре на 40 посадочных мест
28	Организация работы пиццерии на 70 посадочных мест

3.2.2 ПК-5 Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности.

Номер вопроса	Раздел курсовой работы
29	Оперативное планирование производства в столовой закрытого типа
30	Оперативное планирование производства в столовой открытого типа
31	Оперативное планирование производства ресторана при гостинице
32	Оперативное планирование производства городского ресторана
33	Оперативное планирование производства кафе доготовочного типа
34	Оперативное планирование производства кафе с полным циклом производства типа
35	Оперативное планирование производства фабрики-кухни

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

Номер вопроса	Раздел курсовой работы
36	Организация технологических процессов производства продукции питания в столовой
37	Организация технологических процессов производства продукции питания в кафе
38	Организация технологических процессов производства продукции питания в ресторане
39	Организация технологических процессов производства продукции питания в гриль-баре
40	Организация технологических процессов производства продукции питания в кафе-кондитерской

3.2.4 ПК-27 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

Номер вопроса	Раздел курсовой работы
41	План расстановки оборудования в горячем цехе ресторана
42	План расстановки оборудования в холодном цехе столовой с полным циклом производства
43	План расстановки оборудования в цехе доготовки полуфабрикатов
44	План расстановки оборудования в мясном цехе столовой
45	План расстановки оборудования в овощном цехе ресторана
46	План расстановки оборудования в холодном цехе ресторана

3.2.5 ПК-33 Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Номер вопроса	Раздел курсовой работы
47	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции, предложения по выбору поставщиков для предприятий питания по теме курсовой работы

3.3 Практические работы

3.3.1 ОПК-5 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Номер вопроса	Тема
48	Организация работы овощного и мясо-рыбного цехов
49	Организация работы холодного цеха
50	Организация работы горячего цеха
51	Организация работы мучного цеха
52	Организация работы кондитерского цеха
53	Организация работы раздачи

3.3.2 ПК-5 Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности

Номер вопроса	Тема
54	Оперативное планирование производства и подбор оборудования овощного и мясо-рыбного цехов
55	Оперативное планирование производства и подбор оборудования холодного цеха
56	Оперативное планирование производства и подбор оборудования горячего цеха
57	Оперативное планирование производства и подбор оборудования мучного цеха
58	Оперативное планирование производства и подбор оборудования кондитерского цеха
59	Оперативное планирование производства и подбор оборудования цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени

3.3.3 ПК-8 Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

Номер вопроса	Тема
54	Производственная программа ресторана с полным циклом производства
55	Производственная программа столовой закрытого типа
56	Производственная программа кафе
57	Производственная программа столовой открытого типа
58	Производственная программа гриль-бара

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

Номер вопроса	Тема
59	Выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания

60	Разработка программ по развитию коммуникативных умений персонала
----	--

3.3.5 ПК-27 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

Номер вопроса	Тема
61	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания

3.3.6 ПК-33 Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Номер вопроса	Тема
62	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции, выбор поставщиков для предприятий питания

3.4 Творческое задание (электронная презентация, примеры тем)

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

Номер вопроса	Тема
63	Выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания
64	Разработка программ по развитию коммуникативных умений персонала

3.5 Собеседование (типовые вопросы к зачету)

3.5.1 ОПК-5 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Номер вопроса	Тема
65	Организация производства предприятий общественного питания. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
66	Отраслевые особенности общественного питания. Основные направления совершенствования организации общественного питания.
67	Основные типы предприятий общественного питания. Классы предприятий, отличительные особенности.
68	Заготовочные предприятия общественного питания. Понятие о розничной торговле в общественном питании. Особенности деятельности.
69	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
70	Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов.
71	Организация и порядок материально-технического обеспечения предприятий общественного питания. Договорные отношения с поставщиками.
72	Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла.
73	Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство.
74	Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и

	вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям.
75	Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест.
76	Организация производства предприятий общественного питания. Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Задачи общественного питания в условиях рынка.
77	Организация складского хозяйства. Запасы продуктов, их значение для работы производства.
78	Организация отпуска и бракераж готовой продукции.

3.5.2 ПК-5 Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности

Номер вопроса	Тема
79	Последовательность оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий. Производственная программа заготовочных цехов.
80	Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования.
81	Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом
82	Сущность и этапы оперативного планирования производства.
83	Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом.
84	Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы.
85	Расчет производственных мощностей.

3.5.3 ПК-8 Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

Номер вопроса	Тема
86	Функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала ресторана с полным циклом производства
87	Анализ деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда на примере столовой закрытого типа
88	Функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала кафе
89	Анализ деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области здоровья персонала на примере столовой открытого типа
90	Роль производственной программы предприятия в области функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала

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

Номер вопроса	Тема
91	Организация ресурсосберегающего производства
92	Оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
93	Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

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

Номер вопроса	Тема
94	Поиск, выбор и использование информации в области мотивации работников предприятий питания
95	Выбор и использование информации в области стимулирования производственных работников
96	Коммуникативные умения работников торгового зала, необходимость их развития и реализации

3.5.6 ПК-27 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

Номер вопроса	Тема
97	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания
98	Особенности составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
99	Оценка правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
100	Основные этапы в подготовке технологического проекта
101	Правила расстановки технологического оборудования в цехах
102	Основные требования к плану монтажной привязки технологического оборудования

3.5.7 ПК-33 Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Номер вопроса	Тема
103	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции
104	Выбор поставщиков для предприятий питания
105	Цель и основные требования к работе экспедиции
106	Правила работы оперативного отдела заготовочного предприятия

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

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03-2017 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02-2017 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости

Описание показателей и критериев оценивания уровня сформированности компетенций

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Методика оценки (объект, продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ОПК-5 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов					
ЗНАТЬ: - все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; принципы организации работы производства	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, достаточном для качественного выполнения основных профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
	Тест	Результат тестирования	75 % и более правильных ответов	Отлично	Освоена
			60-75 % правильных ответов	Хорошо	Освоена
			50-60 % правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена

			Менее 50 % правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена
УМЕТЬ: - организовывать все процессы по производству продуктов питания на предприятиях различного типа	Практические работы	Отчет по практической работе	Студент активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы	Зачтено	Освоена
			Студент не активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы	Не зачтено	Не освоена
ВЛАДЕТЬ: - способностью организации процессов производства продукции функционального или специализированного назначения	Курсовая работа	Материалы курсовой работы (записка и графическая часть)	Оценка «отлично» выставляется студенту, если в курсовой работе представлена точная и полная информация по всем разделам. Качественно выполнена графическая часть работы. Содержатся выводы, показывающие полноту решения поставленных во введении задач. Все разделы курсовой работы оформлены качественно с применением эффективных методов и программных средств в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Отлично	Освоена
			Оценка «хорошо» или «удовлетворительно» выставляется студенту, если в курсовой работе представлена не полная информация по всем разделам. Графическая часть работы выполнена с неточностями. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, решены не полностью. Не все разделы курсовой работы оформлены качественно, не везде применены эффективные методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Хорошо и удовлетворительно	Освоена

			Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в курсовой работе в некоторых или всех разделах отсутствует необходимая информация. Графическая часть работы выполнена небрежно. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, не решены. Разделы курсовой работы оформлены не качественно, не везде применены методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не освоена
--	--	--	--	---------------------	------------

ПК-5 Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности

ЗНАТЬ: - понятия производственных мощностей, эффективности работы технологического оборудования	Тест	Результат тестирования	75 % и более правильных ответов	Отлично	Освоена
			60-75 % правильных ответов	Хорошо	Освоена
			50-60 % правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена
			Менее 50 % правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена
	Собеседование	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, достаточном для качественного выполнения основных профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена

УМЕТЬ: - рассчитывать производственные мощности, оценивать эффективность работы технологического оборудования	Практические работы	Отчет по практической работе	Студент активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы	Зачтено	Освоена
			Студент не активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы	Не зачтено	Не освоена
ВЛАДЕТЬ: - навыками подбора технологического оборудования и технологических процессов для производства продукции специализированного и функционального назначения	Курсовая работа	Материалы курсовой работы (записка и графическая часть)	Оценка «отлично» выставляется студенту, если в курсовой работе представлена точная и полная информация по всем разделам. Качественно выполнена графическая часть работы. Содержатся выводы, показывающие полноту решения поставленных во введении задач. Все разделы курсовой работы оформлены качественно с применением эффективных методов и программных средств в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Отлично	Освоена
			Оценка «хорошо» или «удовлетворительно» выставляется студенту, если в курсовой работе представлена не полная информация по всем разделам. Графическая часть работы выполнена с неточностями. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, решены не полностью. Не все разделы курсовой работы оформлены качественно, не везде применены эффективные методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Хорошо и удовлетворительно	Освоена
			Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в курсовой работе в некоторых	Неудовлетворительно	Не освоена

			или всех разделах отсутствует необходимая информация. Графическая часть работы выполнена небрежно. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, не решены. Разделы курсовой работы оформлены не качественно, не везде применены методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности		
ПК-8 Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала					
ЗНАТЬ - основные требования к по обеспечению здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, перечень возможных рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Собеседование	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, достаточном для качественного выполнения основных профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
УМЕТЬ - обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания,	Практические работы	Отчет по практической работе	Студент активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы	Зачтено	Освоена
ВЛАДЕТЬ	Практические работы		Студент не активно участвует в выполнении	Не зачтено	Не освоена

<p>- методикой анализа деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>			<p>практической работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы</p>		
<p>ПК-17 Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>					
<p>ЗНАТЬ - требования к организации ресурсосберегающего производства, основы оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>Собеседование</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации</p>	<p>Зачтено</p>	<p>Освоена</p>
			<p>Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, достаточном для качественного выполнения основных профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации</p>	<p>Зачтено</p>	<p>Освоена</p>
			<p>Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации</p>	<p>Зачтено</p>	<p>Освоена</p>
			<p>Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий</p>	<p>Не зачтено</p>	<p>Не освоена</p>
<p>УМЕТЬ - организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование, и обеспечивать надежность технологических процессов</p>	<p>Курсовая работа</p>	<p>Материалы курсовой работы (записка и графическая часть)</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если в курсовой работе представлена точная и полная информация по всем разделам. Качественно выполнена графическая часть работы. Содержатся выводы, показывающие полноту решения поставленных во введении задач. Все разделы</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена</p>

производства продукции питания			курсовой работы оформлены качественно с применением эффективных методов и программных средств в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности		
ВЛАДЕТЬ - способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов			Оценка «хорошо» или «удовлетворительно» выставляется студенту, если в курсовой работе представлена не полная информация по всем разделам. Графическая часть работы выполнена с неточностями. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, решены не полностью. Не все разделы курсовой работы оформлены качественно, не везде применены эффективные методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Хорошо и удовлетворительно	Освоена
			Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в курсовой работе в некоторых или всех разделах отсутствует необходимая информация. Графическая часть работы выполнена небрежно. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, не решены. Разделы курсовой работы оформлены не качественно, не везде применены методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не освоена
ПК-20 Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения					
ЗНАТЬ - базы для поиска, и выбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, достаточном для качественного выполнения основных профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена

			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
УМЕТЬ - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	Практические работы	Отчет по практической работе	Студент активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы	Зачтено	Освоена
			Студент не активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы	Не зачтено	Не освоена
ВЛАДЕТЬ - коммуникативными умениями и методиками обучения персонала данным умениям	Творческое задание	Электронная презентация	Студент при подготовке индивидуального задания проработал более 10 электронных ресурсов, используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области контроля качества продукции питания и услуг, предоставляемых предприятиями питания, соблюдал основные требования информационной безопасности, уверенно обобщает, интерпретирует, структурирует, оформляет и представляет информацию в доступном для потребителей виде. В докладе свободно применяет профессиональные термины, уверенно отвечает на поставленные вопросы. Презентация содержит все необходимые разделы, оформленные на высоком уровне, с применением современных программных средств и технологий.	Зачтено	Освоена

			Студент при подготовке индивидуального задания проработал менее 2 электронных ресурсов, не активно используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области контроля качества продукции питания и услуг, предоставляемых предприятиями питания, не соблюдал основные требования информационной безопасности, не демонстрирует навыки обобщения, интерпретирования, структурирования, оформления и представления информации в доступном для потребителей виде. В докладе не уверенно применяет профессиональные термины, отвечает не на все поставленные вопросы. Презентация содержит не все необходимые разделы, работа оформлена не качественно.	Не зачтено	Не освоена
ПК-27 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов					
ЗНАТЬ - базы для поиска, и выбора информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Собеседование	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, достаточном для качественного выполнения основных профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой	Не зачтено	Не освоена

			дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий		
УМЕТЬ - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Практические работы	Отчет по практической работе	Студент активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы	Зачтено	Освоена
			Студент не активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы	Не зачтено	Не освоена
ВЛАДЕТЬ - способностью читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Курсовая работа	Материалы курсовой работы (записка и графическая часть)	Оценка «отлично» выставляется студенту, если в курсовой работе представлена точная и полная информация по всем разделам. Качественно выполнена графическая часть работы. Содержатся выводы, показывающие полноту решения поставленных во введении задач. Все разделы курсовой работы оформлены качественно с применением эффективных методов и программных средств в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Отлично	Освоена
			Оценка «хорошо» или «удовлетворительно» выставляется студенту, если в курсовой работе представлена не полная информация по всем разделам. Графическая часть работы выполнена с неточностями. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, решены не полностью. Не все разделы курсовой работы оформлены качественно, не везде применены эффективные методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Хорошо и удовлетворительно	Освоена
			Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в курсовой работе в некоторых	Неудовлетворительно	Не освоена

			или всех разделах отсутствует необходимая информация. Графическая часть работы выполнена небрежно. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, не решены. Разделы курсовой работы оформлены не качественно, не везде применены методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности		
ПК-33 Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания					
ЗНАТЬ - основы маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и базы по выбору поставщиков для предприятий питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, достаточном для качественного выполнения основных профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
УМЕТЬ - участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции	Практические работы	Отчет по практической работе	Студент активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы	Зачтено	Освоена

			Студент не активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы	Не зачтено	Не освоена
ВЛАДЕТЬ - способностью вырабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Курсовая работа	Материалы курсовой работы (записка и графическая часть)	Оценка «отлично» выставляется студенту, если в курсовой работе представлена точная и полная информация по всем разделам. Качественно выполнена графическая часть работы. Содержатся выводы, показывающие полноту решения поставленных во введении задач. Все разделы курсовой работы оформлены качественно с применением эффективных методов и программных средств в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Отлично	Освоена
			Оценка «хорошо» или «удовлетворительно» выставляется студенту, если в курсовой работе представлена не полная информация по всем разделам. Графическая часть работы выполнена с неточностями. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, решены не полностью. Не все разделы курсовой работы оформлены качественно, не везде применены эффективные методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Хорошо и удовлетворительно	Освоена
			Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в курсовой работе в некоторых или всех разделах отсутствует необходимая информация. Графическая часть работы выполнена небрежно. Выводы в работе, показывают, что поставленные во введении задачи, не решены. Разделы курсовой работы оформлены не качественно, не везде применены методы и программные средства в соответствии с конкретными целями и задачами профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не освоена

