

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

Василенко В.Н.
(подпись) (ФИО)

«25» мая 2023 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и проектирование предприятий индустрии питания и
ресторанного бизнеса
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки

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

Направленность (профиль) подготовки

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

Квалификация выпускника

Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *организационно-управленческого, проектного.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-2	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-2} – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ИД2 _{ПКв-2} – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания
2	ПКв-4	Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта
			ИД2 _{ПКв-4} – Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-2} – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знает: правила построения производственной программы, перечень производственных потребностей, алгоритм расчета сырьевой ведомости;</p> <p>Умеет: составлять производственную программу предприятия, определять потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления;</p> <p>Владеет: способностью составления производственной программы предприятия, и определения потребности в сырье при производстве специализированных пищевых продуктов.</p>
ИД2 _{ПКв-2} – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания	<p>Знает: правила ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания, нормы потребности в средствах производства, рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции, алгоритм оценки текущей деятельности структурных подразделений предприятий питания;</p> <p>Умеет: организовать ведение технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления, определять потребности в средствах производства, рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции;</p> <p>Владеет: методиками организации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, основанными на современных методах управления производством.</p>
ИД1 _{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	<p>Знает: алгоритмы анализа потребительских предпочтений и методики подготовки технико-экономического обоснования проекта, как определять конкурентоспособность существующих предприятий в данном конкретном районе, правила подбора поставщиков сырья и полуфабрикатов, построения концепции предполагаемого предприятия;</p> <p>Умеет: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта, с учетом потребительских предпочтений и конкурентоспособности существующих предприятий в данном районе;</p> <p>Владеет: способностью разработать проект технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
ИД2 _{ПКв-4} – Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов	<p>Знает: нормативы технического, организационного, технологического и кадрового обеспечения предприятия общественного питания;</p> <p>Умеет: рассчитывать и подбирать техническое, организационное, технологическое, кадровое и информационное обеспечение для конкретного предприятия производства продукции общественного питания массового изготовления;</p> <p>Владеет: методиками подбора всех видов обеспечения для предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>

3. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к профессиональному модулю части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 ООП, модуль «Профессиональный». Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин: «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания», «Индустриальные технологии на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания массового изготовления».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП», «Экономика и управление производством», производственных практик и подготовки ВКР.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 11 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		5	6
		Акад. ч	Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	396	216	180
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	159,7	63,7	96
Лекции	66	30	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Лабораторный практикум	84	30	54
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	84	30	54
Консультирование и прием курсового проекта	2	-	2
Консультации текущие	3,3	1,5	1,8
Консультации перед экзаменом	4,0	2,0	2,0
Вид аттестации (/экзамен)	0,4	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	168,7	118,5	50,2
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	18,0	15	3,0
Подготовка к лабораторным занятиям	57	30	27
Курсовой проект	68,7	48,5	20,2
Домашнее задание, реферат	25	25	-

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

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. ч
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции. Организация производства на предприятиях питания различных типов и классов	Основы маркетинговых исследований товарных рынков. Базы по выбору поставщиков предприятий питания. Техно-экономическое обоснование проекта. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Организация бракеража готовой продукции. Организация работы основных производственных цехов: овощного цеха заготовочного предприятия, мясного, мясо-рыбного цеха, доготовочных и специализированных цехов.	64,5
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные	Структура производства. Правила оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания. Сущность и этапы оперативного планирования производства. Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей. Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой	114

	мощности. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания. Рациональное использование сырьевых, и энергетических ресурсов.	
3	Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.	Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест. Пути улучшения качества выпускаемой продукции Способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания. Обеспечение здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Возможные риски в области безопасности труда и здоровья персонала.	29
4	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	Разработка проекта (проекта реконструкции или технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта. Техническое задание на проектирование предприятия питания. Разработка комплекта технологической документации для предприятий общественного питания различного типа.	111,2

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Лабораторные занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции. Организация производства на предприятиях питания различных типов и классов	12	12	40,5
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	18	18*	78
3	Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.	10	6*	13
4	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	26	48	37,2
	<i>Консультации текущие</i>		3,3	
	<i>Зачет</i>		0,4	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1 семестр			
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья	Основы маркетинговых исследований товарных рынков. Базы по выбору поставщиков предприятий питания. Техничко-экономическое обоснование проекта.	12

	и, продукции. Организация производства на предприятиях питания различных типов и классов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 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. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Структура производства. Правила оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания. Сущность и этапы оперативного планирования производства. Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей. Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания. Рациональное использование сырьевых, и энергетических ресурсов.	18
2 семестр			
3	Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.	Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест. Пути улучшения качества выпускаемой продукции Способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Обеспечение здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Возможные риски в области безопасности труда и здоровья персонала.	10
4	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	Разработка проекта (проекта реконструкции или технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта. Техническое задание на проектирование предприятия питания. Разработка комплекта технологической документации для предприятий общественного питания различного типа.	26

5.2.2 Практические занятия (семинары) не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1 семестр			
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции. Организация производства на предприятиях питания различных типов и классов	Организация работы мясо-рыбного цеха, производственная программа, виды полуфабрикатов на примере предприятий различных типов (выполнение производственной программы из различных видов сырья)	6
		Организация работы овощного цеха, производственная программа, виды полуфабрикатов на примере предприятий различных типов (выполнение производственной программы на примере столовой)	6

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	Производственная программа холодного цеха, необходимое технологическое оборудование, способы его рационального использования (выполнение производственной программы на примере столовой)	6
		Производственная программа горячего цеха, необходимое технологическое оборудование, способы его рационального использования (выполнение производственной программы на примере столовой)	6
		Производственная программа кондитерского цеха, необходимое технологическое оборудование, способы его рационального использования (выполнение производственной программы на примере столовой)	6
2 семестр			
3	Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.	Организация производства на примере предприятия с бесцеховой структурой, распределение работников по участкам, организация безопасности их труда	6
4	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	Проектирование технологий и рецептов блюд из говядины (на примере производственной программы кафе), разработка технологической документации	6
		Проектирование технологий и рецептов блюд из говядины (на примере производственной программы ресторана), разработка технологической документации	6
		Проектирование технологий и рецептов блюд из свинины (на примере производственной программы кафе), разработка технологической документации	6
		Проектирование технологий и рецептов блюд из свинины (на примере производственной программы ресторана), разработка технологической документации	6
		Проектирование технологий и рецептов блюд из различных видов рыбы (на примере производственной программы кафе), разработка технологической документации	6
		Проектирование технологий и рецептов блюд из различных видов рыбы (на примере производственной программы ресторана), разработка технологической документации	6
		Проектирование технологий и рецептов блюд из морепродуктов (на примере производственной программы кафе), разработка технологической документации	6
		Проектирование технологий и рецептов блюд из морепродуктов (на примере производственной программы ресторана), разработка технологической документации	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1 семестр			
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции. Организация производства на предприятиях питания различных типов и классов	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	5
		Подготовка к лабораторным занятиям	10
		Выполнение тестовых заданий	7
		Подбор материала к курсовому проекту	18,5
2	Оперативное планирование производства на предприятиях различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	10
		Подготовка к лабораторным занятиям	20
		Выполнение тестовых заданий	7
		Выполнение реферата	11
		Подбор материала к курсовому проекту	30
2 семестр			
3	Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	1
		Подготовка к лабораторным занятиям	7
		Подбор материала к курсовому проекту	5
4	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	2
		Подготовка к лабораторным занятиям	20
		Выполнение курсового проекта	15,2

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452878>

Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-

08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://bibli-online.ru/bcode/452877>

Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://bibli-online.ru/bcode/451744>

6.2 Дополнительная литература

Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под редакцией М. П. Могильного. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 181 с. — ISBN 978-5-4377-0051-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90671> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1754-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/56157> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10388-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://bibli-online.ru/bcode/456351>

Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования : учебное пособие / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, В. А. Головацкий, Е. И. Верболоз. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 256 с. — ISBN 978-5-98879-147-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4878> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания:

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».

4. Журнал «Вестник образования».

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

7. 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».

8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .

9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».

11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».

12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».

13. Журнал «Пищевая промышленность».

14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».

15. Журнал «Ресторанные ведомости».

16. Журнал «Ресторатор».

17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

20. Журнал «Школа гастронома».

21. Журнал «Food Technology».

22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».

23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».

24. 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 «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания для самостоятельной работы студентов 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 (модуля)

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/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения «Moodle», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 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 17.11.2008г http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

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

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе дисциплины
Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного
бизнеса

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

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

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 11 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		Акад. ч	Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	396	216	180
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	52,7	26,5	26,2
Лекции	18	10	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Лабораторные занятия	24	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	12	12
Консультации текущие	2,7	1,5	1,2
Консультирование и прием курсового проекта	2	-	2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	1,6	0,8	0,8
Консультации перед экзаменом	4	2	2
Вид аттестации (экзамен)	0,4	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	329,7	182,7	147
Выполнение контрольной работы	20	10	10
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	154,4	68,4	86
Подготовка к лабораторным занятиям	48	24	24
Домашнее задание, реферат,	25	25	-
Курсовой проект	68,7	48,5	20,2
Подготовка к экзамену (контроль)	13,6	6,8	6,8

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-2	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-2} – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ИД2 _{ПКв-2} – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания
2	ПКв-4	Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта
			ИД2 _{ПКв-4} – Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Содержание разделов дисциплины.

Разработка проекта, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 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. Технико-экономическое обоснование проекта. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Правила оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания. 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. Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания. Рациональное использование сырьевых, и энергетических ресурсов. Разработка комплекта технологической документации и стандартов обслуживания для предприятий общественного питания различного типа.

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ФГБОУ ВО «ВГУИТ»)

Факультет экономики и управления
Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании кафедры
протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой
_____/_____
(подпись)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса

Направление подготовки (специальность)

190304 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного
бизнеса
(наименование профиля/специализации)

Квалификация (степень) выпускника
бакалавр

Разработчик: – Белокурова Е.В.

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-2	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-2} – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ИД2 _{ПКв-2} – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания
2	ПКв-4	Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта
			ИД2 _{ПКв-4} – Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-2} – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: правила построения производственной программы, перечень производственных потребностей, алгоритм расчета сырьевой ведомости; Умеет: составлять производственную программу предприятия, определять потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления; Владеет: способностью составления производственной программы предприятия, и определения потребности в сырье при производстве специализированных пищевых продуктов.
ИД2 _{ПКв-2} – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания	Знает: правила ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания, нормы потребности в средствах производства, рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции, алгоритм оценки текущей деятельности структурных подразделений предприятий питания; Умеет: организовать ведение технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления, определять потребности в средствах производства, рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции; Владеет: методиками организации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, основанными на современных методах управления производством.
ИД1 _{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	Знает: алгоритмы анализа потребительских предпочтений и методики подготовки технико-экономического обоснования проекта, как определять конкурентоспособность существующих предприятий в данном конкретном районе, правила подбора поставщиков сырья и полуфабрикатов, построения концепции предполагаемого предприятия; Умеет: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта, с учетом потребительских предпочтений и конкурентоспособности существующих предприятий в данном районе; Владеет: способностью разработать проект технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ИД2 _{ПКв-4} – Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое,	Знает: нормативы технического, организационного, технологического и кадрового обеспечения предприятия общественного питания; Умеет: рассчитывать и подбирать техническое, организационное,

информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов	технологическое, кадровое и информационное обеспечение для конкретного предприятия производства продукции общественного питания массового изготовления; Владеет: методиками подбора всех видов обеспечения для предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
---	---

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции и (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и, продукции. Организация производства на предприятиях питания различных типов и классов	ИД1 _{ПКв-4} , ИД1 _{ПКв-2} , ИД2 _{ПКв-2} ,	Тест		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторных работ)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (вопросы для зачета)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (вопросы для экзамена)		Собеседование 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Реферат		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
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	ИД2 _{ПКв-4} , ИД1 _{ПКв-2} , ИД2 _{ПКв-2}	Тест		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторных работ)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (вопросы для зачета)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (вопросы для экзамена)		Собеседование 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Реферат		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Курсовой проект		Собеседование 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

3	Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.	ИД2 ПКв-4, ИД2 ПКв-2, ИД1 ПКв-2	Тест	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторных работ)	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (вопросы для экзамена)	Собеседование 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Курсовой проект	Собеседование 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
4	Проектирование предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Технологический проект.	ИД2 ПКв-2, ИД1 ПКв-4, ИД2 ПКв-4	Тест	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторных работ)	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (вопросы для экзамена)	Собеседование 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Курсовой проект	Собеседование 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

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

Аттестация обучающегося по дисциплине/практике проводится в форме тестирования (или письменного ответа или выполнения расчетно-графической (практической) работы или решения контрольных задач и

т.п.) и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета, экзамена).

Каждый вариант теста включает ... контрольных заданий, из них:

- ... контрольных заданий на проверку знаний;
- ... контрольных заданий на проверку умений;
- ... контрольных заданий на проверку навыков;

Или

Каждый билет включает ... контрольных вопросов (задач), из них:

- ... контрольных вопросов (задач) на проверку знаний;
- ... контрольных вопросов (задач) на проверку умений;
- ... контрольных вопросов (задач) на проверку навыков и т.п.

3.1 Тесты (тестовые задания)¹

3.1.1 Шифр и наименование компетенции ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
1	Одним из наиболее проблематичных моментов в организации ведения технологического процесса горячего цеха является: А) организация участка для приготовления горячих напитков Б) оборудование места для изготовления мучных изделий В) использование холодильного оборудования Г) получение высококачественной продукции в любое время работы предприятия
2	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
3	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
4	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
5	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

	<p>продукции</p> <p>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> <p>Г) На предприятиях общественного питания контроль качества продукции должен осуществляться при отпуске блюд потребителю</p>
6	<p>Основными критериями при выборе оборудования для овощного цеха служат:</p> <p>А) производительность и качество очистки</p> <p>Б) процент отходов</p> <p>В) мощность и габариты</p> <p>Г) Все ответы верны</p>
7	<p>Какие требования предъявляются к производственному персоналу предприятий всех типов и классов:</p> <p>А) соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены</p> <p>Б) знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания</p> <p>В) знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания</p> <p>Г) Приходить на работу согласно графику рабочего процесса независимо от болезни</p>
8	<p>К производственному персоналу не относится:</p> <p>А) заведующий производством</p> <p>Б) начальник цеха</p> <p>В) уборщик отходов</p> <p>Г) обвальщик мяса</p>
9	<p>Выберите неправильное утверждение:</p> <p>Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные:</p> <p>А) ассортимент выпускаемой продукции;</p> <p>Б) техническая оснащенность предприятия;</p> <p>В) перечень предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами;</p> <p>Г) ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий;</p> <p>Д) объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для заготовочных предприятий;</p> <p>Е) количество посадочных мест в зале</p>
10	<p>Вставьте пропущенное слово</p> <p>На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления _____ на один день в соответствии с товарооборотом.</p>
11	<p>Выберите правильный ответ</p> <p>Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы:</p> <p>А) составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню);</p> <p>Б) разработка плана-меню;</p> <p>В) расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом-меню</p> <p>Г) составление требования на сырье;</p> <p>Д) оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья;</p> <p>Е) распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню;</p> <p>З) все ответы правильные</p>
12	<p>Основными требованиями к организации снабжения являются:</p> <p>А) высокие трудовые и материальные затраты при организации снабжения</p> <p>Б) увеличение уровней в канале продвижения с учетом рационального использования транспорта</p> <p>В) поставка необходимого ассортимента товаров в достаточном количестве и высокого качества</p> <p>Г) все варианты не верны</p>
13	<p>Различают следующие виды снабжения предприятий (выбрать нужное):</p> <ul style="list-style-type: none"> - производственное, - техническое, - материально-техническое, - продовольственное, - все ответы верны
14	<p>_____ представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании</p>

	<p>которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов</p> <p>А) Меню дневного рациона Б) Меню диетического питания, В) Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) Г) Банкетное меню</p>																																																																																																																
15	<p>Расчет сырья оформляется в виде таблицы, которая называется _____</p> <p>(Сырьевая ведомость).</p>																																																																																																																
16	<p>_____ предприятия — это объем производства и реализации продукции, по соответствующей номенклатуре, ассортименту и качеству.</p> <p>(Производственная программа)</p>																																																																																																																
17	<p>Первым этапом оперативного планирования является составление _____, наличие которого дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами</p> <p>(планового меню)</p>																																																																																																																
18	<p>Из предложенных фрагментов двух видов планов-меню, определите какое из них принадлежит пивному бару, а какое ресторану.</p> <p>Фрагмент 1.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>№ по сборнику рецептов</th> <th>Наименование блюда</th> <th>Выход, г</th> <th>Б п</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4">Холодные блюда и закуски</td> </tr> <tr> <td>135</td> <td>Сельдь рольмопс</td> <td>100/5</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Сельдь в сметане с яблоками и луком</td> <td>75/100</td> <td></td> </tr> <tr> <td>150</td> <td>Ассорти рыбное</td> <td>185</td> <td></td> </tr> <tr> <td>43</td> <td>Икра зернистая кетовая</td> <td>50</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Язык отварной с соусом</td> <td>75/15</td> <td></td> </tr> <tr> <td>159</td> <td>Ассорти мясное</td> <td>175</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Цыплята копчено-запеченные</td> <td>100</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Салат немецкий</td> <td>100</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Салат мясной</td> <td>100</td> <td></td> </tr> <tr> <td>54</td> <td>Салат из свежих помидоров и огурцов</td> <td>200</td> <td></td> </tr> <tr> <td>42</td> <td>Сыр в ассортименте</td> <td>75</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Масло сливочное</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">Горячие закуски</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Креветки по-королевски</td> <td>100</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Помидоры, фаршированные грибами</td> <td>100</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">Супы</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Бульон с яйцом по-немецки</td> <td>300</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Суп-пюре гороховый с гренками</td> <td>300</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Суп картофельный с сосисками</td> <td>250</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Суп из ревеня</td> <td>300</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">Вторые горячие блюда</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Судак орли с томатным соусом</td> <td>200/100</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Рыба, тушеная с помидорами и перцем</td> <td>275</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Бифштекс по-гамбургски с картофелем фри</td> <td>75/150/50</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Корейка по-немецки с картофельным пюре</td> <td>125/150/50</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Шницель свиной с картофелем отварным</td> <td>125/150/10</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№ по сборнику рецептов	Наименование блюда	Выход, г	Б п	Холодные блюда и закуски				135	Сельдь рольмопс	100/5			Сельдь в сметане с яблоками и луком	75/100		150	Ассорти рыбное	185		43	Икра зернистая кетовая	50			Язык отварной с соусом	75/15		159	Ассорти мясное	175			Цыплята копчено-запеченные	100			Салат немецкий	100			Салат мясной	100		54	Салат из свежих помидоров и огурцов	200		42	Сыр в ассортименте	75			Масло сливочное	20		Горячие закуски					Креветки по-королевски	100			Помидоры, фаршированные грибами	100		Супы					Бульон с яйцом по-немецки	300			Суп-пюре гороховый с гренками	300			Суп картофельный с сосисками	250			Суп из ревеня	300		Вторые горячие блюда					Судак орли с томатным соусом	200/100			Рыба, тушеная с помидорами и перцем	275			Бифштекс по-гамбургски с картофелем фри	75/150/50			Корейка по-немецки с картофельным пюре	125/150/50			Шницель свиной с картофелем отварным	125/150/10	
№ по сборнику рецептов	Наименование блюда	Выход, г	Б п																																																																																																														
Холодные блюда и закуски																																																																																																																	
135	Сельдь рольмопс	100/5																																																																																																															
	Сельдь в сметане с яблоками и луком	75/100																																																																																																															
150	Ассорти рыбное	185																																																																																																															
43	Икра зернистая кетовая	50																																																																																																															
	Язык отварной с соусом	75/15																																																																																																															
159	Ассорти мясное	175																																																																																																															
	Цыплята копчено-запеченные	100																																																																																																															
	Салат немецкий	100																																																																																																															
	Салат мясной	100																																																																																																															
54	Салат из свежих помидоров и огурцов	200																																																																																																															
42	Сыр в ассортименте	75																																																																																																															
	Масло сливочное	20																																																																																																															
Горячие закуски																																																																																																																	
	Креветки по-королевски	100																																																																																																															
	Помидоры, фаршированные грибами	100																																																																																																															
Супы																																																																																																																	
	Бульон с яйцом по-немецки	300																																																																																																															
	Суп-пюре гороховый с гренками	300																																																																																																															
	Суп картофельный с сосисками	250																																																																																																															
	Суп из ревеня	300																																																																																																															
Вторые горячие блюда																																																																																																																	
	Судак орли с томатным соусом	200/100																																																																																																															
	Рыба, тушеная с помидорами и перцем	275																																																																																																															
	Бифштекс по-гамбургски с картофелем фри	75/150/50																																																																																																															
	Корейка по-немецки с картофельным пюре	125/150/50																																																																																																															
	Шницель свиной с картофелем отварным	125/150/10																																																																																																															

Фрагмент 2.			
№ по сборнику рецептов	Наименование блюда	Выход, г	Количество порций
Холодные блюда			
10	Бутерброд с рыбными гастрономическими продуктами	60	40
19	Ассорти мясное на хлебе	55	30
	Горячий бутерброд с сыром	65	30
45	Рыба холодного копчения (порциями)	75	32
143	Креветки под майонезом	110	30
566	Раки отварные	2 шт.	50
	Цыплята копчено-запеченые	100	50
59	Салат из свежих помидоров и огурцов	200	70
Горячие закуски			
(Фрагмент 1 – план-меню ресторана, фрагмент 2 - план-меню пивного бара)			
19	_____— это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания (Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум))		
20	_____ - перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены (Меню)		
21	Определите количество потребителей в кафетерии, если число посадочных мест равно 20, а оборачиваемость места в течении дня составляет 3. (60 человек)		
22	Определите количество потребителей ресторана, если число посадочных мест равно 150, оборачиваемость места в данный час работы равна 0,5, процент загрузки зала 70. (53 человека)		
23	Определите общее количество блюд, выпускаемых за день, если количество посадочных мест в зале равно 150, а коэффициент потребления одним потребителем равен 3,5 (525 блюд)		
24	Одним из наиболее проблематичных моментов в организации ведения технологического процесса горячего цеха является: А) организация участка для приготовления горячих напитков Б) оборудование места для изготовления мучных изделий В) использование холодильного оборудования Г) получение высококачественной продукции в любое время работы предприятия		
25	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		
26	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;		

	<p>Д) объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для доготовочных предприятий;</p> <p>Е) количество посадочных мест в зале</p>
27	<p>Основными критериями при выборе оборудования для овощного цеха служат:</p> <p>А) производительность и качество очистки</p> <p>Б) процент отходов</p> <p>В) мощность и габариты</p> <p>Г) Все ответы верны</p>
28	<p>Вставьте пропущенное слово</p> <p>На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления _____ на один день в соответствии с товароборотом.</p> <p>(производственной программы)</p>
29	<p>Площадь производственных помещений должна обеспечить безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Площадь состоит из _____, занятой под различное технологическое оборудование, а также _____ площади</p> <p>Полезной и общей</p>
30	<p>Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиПами. Выделены основные группы помещений (убрать не нужно):</p> <ul style="list-style-type: none"> - складская группа, - производственная группа, - технологическая группа, - торговая группа, - административно-бытовая группа, - технические помещения <p>(технологическая группа)</p>
31	<p>Определить общую площадь овощного цеха, если под оборудование занято 10,5 м², для заготовочных цехов коэффициент использования площади, учитывающий проходы между оборудованием, составляет 0,35</p> <p>(30 м²)</p>
32	<p>Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже____, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении – не более _____</p> <p>(75 °С, 3 ч)</p>
33	<p>Определить численность производственных работников горячего цеха с учетом выходных дней, если коэффициент, учитывающий работу предприятия в выходные составляет 1,32, а расчетная численность работников по нормам времени – 3</p> <p>(4 человека)</p>

3.1.2 Шифр и наименование компетенции ПКв-4 Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
34	<p>При разработке проекта предприятия общественного питания возможны пути наращивания мощности:</p> <p>А) новое строительство</p> <p>Б) расширение</p> <p>В) реконструкция</p> <p>Г) техническое перевооружение</p> <p>Д) ликвидация</p>
35	<p>Проектирование предприятий общественного питания может осуществляться:</p> <p>А) в одну стадию</p> <p>Б) в две стадии</p> <p>В) в три стадии</p>
36	<p>Проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий осуществляют на основе решений</p> <p>А) принятых проектными и научно-исследовательскими организациями.</p> <p>Б) принятых в утвержденных технико-экономическом обосновании или в технико-экономических расчетах</p> <p>В) о наличии в регионе предприятий общественного питания</p>
37	<p>Проектирование представляет собой</p> <p>А) участие коллективов высококвалифицированных специалистов в научных исследованиях</p> <p>Б) участие коллективов высококвалифицированных специалистов во внедрении</p>

	изыскательских работ в практику В) взаимовязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений.
38	Проектная документация представляет собой А) систему расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия Б) систему оценки потенциала рынка и распределения сегмента рынка В) систему обоснований потенциального контингента потребителей и перспективных потребностях населения в услугах общественного питания
39	Разработка технологической части документации относится к А) предпроектному этапу проектирования Б) проектному этапу проектирования В) послепроектному этапу проектирования Г) заключительному этапу проектирования
40	Основным нормативным документом при проектировании (реконструкции) заготовочных предприятий является А) санитарно-эпидемиологические правила и нормы Б) справочник руководителя предприятия общественного питания В) строительные нормы и правила Г) ведомственные нормы технологического проектирования
41	Предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции: - производство кулинарной продукции; - производство товаров ежедневного использования; - утилизацию кулинарной продукции; - реализацию кулинарной продукции; - организацию потребления кулинарной продукции.
42	По ассортименту выпускаемой продукции предприятия общественного питания делятся на: - общедоступные, - универсальные, - унифицированные, - специализированные
43	В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующих качество и объем предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определенного типа делятся на классы. Какие типы предприятий делятся на классы? - столовые, - рестораны, - закусочные, - бары, - фабрики-кухни
44	В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания могут быть: - стационарными, - общедоступными, - передвижными, - сезонными
45	В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия общественного питания подразделяются на: - общедоступные, - при производственных предприятиях, - передвижные, - сезонные
46	_____ предприятия общественного питания представляет собой сложный многостраничный документ, состоящий, как и из базовых вещей, (выбор типа предприятия общественного питания, контингента, на который рассчитана деятельность данного заведения), так и более узкоспециализированных категорий вплоть до обоснования меню и фирменного стиля заведения. (Концепция)
47	_____ — документ, в котором представлена информация, из которой выводится целесообразность (или нецелесообразность) создания предприятия общественного питания. (Технико-экономическое обоснование)

48	_____ предприятия - это его свойство, характеризующееся степенью реального или потенциального удовлетворения им конкретной потребности по сравнению с аналогичными объектами, представленными на данном рынке, определяет способность выдерживать конкуренцию в сравнении с аналогичными объектами. (Конкурентоспособность)				
49	_____ – это инструмент изучения спроса , который позволяет выявить, какие товары и в какой степени востребованы у целевой аудитории. (Потребительские предпочтения)				
50	Разделите перечень оборудования на два столбца: «до перевооружения», «после перевооружения»: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">«до перевооружения»</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">«после перевооружения»</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"> </td> <td style="height: 20px;"> </td> </tr> </table>	«до перевооружения»	«после перевооружения»		
«до перевооружения»	«после перевооружения»				
51	Одно из направлений технического перевооружения – внедрение новых технологий производства. Подберите наименования оборудования, необходимого для реализации на производстве Sous-vide (су-вид). (- вакуумные пакеты; - бытовой вакууматор; - термостат с ванной или погружной; - ёмкость для воды, если термостат без ванны)				
52	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 (А) производительность и качество очистки)				
53	К производственному персоналу не относится: А) заведующий производством Б) начальник цеха В) уборщик отходов Г) обвальщик мяса (В) уборщик отходов)				
54	Рекомендуется соблюдать следующие допустимые расстояния при размещении между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло, м А) 1,5 Б) 3,0 В) 2,0 Г) 2,5 (А) 1,5)				
55	Норма численности — это число работников, необходимое для выполнения определенных работ или для обслуживания конкретных объектов (рабочих мест). Например, в горячем цехе площадью 70 м ² должно работать, человек А) 10 Б) 8-10 В) 5-7 Г) 7-9 (Г) 7-9)				
56	В ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее, блюд А) 10 Б) 15 В) 8 Г) 20 (А) 10)				
57	Число потребителей рассчитывают с учетом _____ мест в зале (оборачиваемости)				
58	Основными данными для составления графиков загрузки торгового зала служат: режим работы, продолжительность приема пищи и _____ (процент загрузки зала)				
59	Число потребителей за день – это _____ количества _ потребителей за каждый час работы предприятия (сумма)				
60	Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба, фруктов, винно-водочных изделий и других покупных товаров определяется по _____ перечисленной выше продукции на одного человека в день				

<i>(нормам потребления)</i>															
61	_____ составляют с учетом примерного ассортимента блюд для данного предприятия и разбивки блюд по видам (группам) <i>(производственную программу)</i>														
62	При хранении следует строго следить за соблюдением сроков реализации продуктов, особенно скоропортящихся. Установите соответствие между наименованиями сырья и полуфабрикатов и сроками и временем их хранения <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>крупнокусковые полуфабрикаты из мяса</td> <td>24 ч при температуре 2—6°C</td> </tr> <tr> <td>порционные без панировки полуфабрикаты</td> <td>48 ч при температуре 2—6°C</td> </tr> <tr> <td>порционные панированные полуфабрикаты</td> <td>12 ч при температуре 2—6°C</td> </tr> <tr> <td>полуфабрикаты мясные рубленые</td> <td>36 ч при температуре 2—6°C</td> </tr> <tr> <td>рыба всех наименований</td> <td>24 ч при температуре 0—2°C</td> </tr> <tr> <td>рыба мороженая</td> <td>не более 36 ч при температуре 2—6°C</td> </tr> <tr> <td>молочнокислая продукция</td> <td>48 ч при температуре 0—2°C</td> </tr> </table> <p><i>(крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранятся 48 ч при температуре 2—6°C, порционные без панировки полуфабрикаты — 36 ч; порционные панированные полуфабрикаты — 24 ч; полуфабрикаты мясные рубленые — 12 ч; рыба всех наименований — 48 ч при температуре 0—2°C; рыба мороженая — 24 ч при той же температуре; молочнокислая продукция хранится не более 36 ч при температуре 2—6°C)</i></p>	крупнокусковые полуфабрикаты из мяса	24 ч при температуре 2—6°C	порционные без панировки полуфабрикаты	48 ч при температуре 2—6°C	порционные панированные полуфабрикаты	12 ч при температуре 2—6°C	полуфабрикаты мясные рубленые	36 ч при температуре 2—6°C	рыба всех наименований	24 ч при температуре 0—2°C	рыба мороженая	не более 36 ч при температуре 2—6°C	молочнокислая продукция	48 ч при температуре 0—2°C
крупнокусковые полуфабрикаты из мяса	24 ч при температуре 2—6°C														
порционные без панировки полуфабрикаты	48 ч при температуре 2—6°C														
порционные панированные полуфабрикаты	12 ч при температуре 2—6°C														
полуфабрикаты мясные рубленые	36 ч при температуре 2—6°C														
рыба всех наименований	24 ч при температуре 0—2°C														
рыба мороженая	не более 36 ч при температуре 2—6°C														
молочнокислая продукция	48 ч при температуре 0—2°C														
63	Рассчитайте количество блюд, реализуемых за данный час работы предприятия, если количество блюд данного вида, реализуемых за весь день равно 50, а коэффициент перерасчета для данного часа равен 0,04 <i>(2 блюда)</i>														
64	Рассчитайте необходимое количество чая, л, для 50 гостей, если норма потребления одним потребителем равна 0,1 <i>(5 л)</i>														
65	Рассчитать количество вымытой посуды, в шт. за час при максимальной загрузке зала столовой, если коэффициент, учитывающий количество стаканов, приборов и подносов, подлежащих мойке равен 1,6, количество потребителей в час максимальной загрузки равно 50, количество тарелок и приборов на одного потребителя для столовой равно 3. <i>(240 шт.)</i>														

3.1.3 Шифр и наименование компетенции ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

№ задания	Наименования лабораторных работ
66	Организация работы мясо-рыбного цеха, производственная программа, виды полуфабрикатов на примере предприятий различных типов (выполнение производственной программы из различных видов сырья)
67	Организация работы овощного цеха, производственная программа, виды полуфабрикатов на примере предприятий различных типов (выполнение производственной программы на примере столовой)
68	Производственная программа холодного цеха, необходимое технологическое оборудование, способы его рационального использования (выполнение производственной программы на примере столовой)
69	Производственная программа горячего цеха, необходимое технологическое оборудование, способы его рационального использования (выполнение производственной программы на примере столовой)

3.1.4 Шифр и наименование компетенции ПКв-4 Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

№ задания	Наименования лабораторных работ
70	Проектирование технологий и рецептур блюд из говядины (на примере производственной программы ресторана), разработка технологической документации
71	Проектирование технологий и рецептур блюд из свинины (на примере производственной программы кафе), разработка технологической документации
72	Проектирование технологий и рецептур блюд из свинины (на примере производственной программы ресторана), разработка технологической документации
73	Проектирование технологий и рецептур блюд из различных видов рыбы (на примере производственной программы кафе), разработка технологической документации

74	Проектирование технологий и рецептур блюд из различных видов рыбы (на примере производственной программы ресторана), разработка технологической документации
75	Проектирование технологий и рецептур блюд из морепродуктов (на примере производственной программы кафе), разработка технологической документации

3.2 Реферат²

3.2.1 Шифр и наименование компетенции ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Примерная тематика рефератов

Номер темы	Тема
76	Организация ведения технологических процессов производства продукции питания в столовой
77	Организация ведения технологических процессов производства продукции питания в кафе
78	Организация ведения технологических процессов производства продукции питания в ресторане
79	Организация ведения технологических процессов производства продукции питания в гриль-баре
80	Организация ведения технологических процессов производства продукции питания в кафе-кондитерской

²Приведена тематика рефератов только по одной компетенции.

3.3 Курсовой проект

3.3.1 Шифр и наименование компетенции ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Примерная тематика курсового проекта

Номер темы	Тема
81	Организация работы столовой закрытого типа на 100 посадочных мест
82	Организация работы ресторана европейской кухни на 80 посадочных мест
83	Организация работы кафе-кондитерской на 30 посадочных мест

3.4 Экзамен

Вопросы (задачи, задания) для экзамена

3.4.1 Шифр и наименование компетенции ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
84	Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия. Требования, предъявляемые к персоналу
85	Организация работы мясного и мясо-рыбного цехов. Отличительные особенности, необходимое оборудование.
86	Организация работы дотовочных цехов, необходимое оборудование
87	Организация работы специализированных цехов, отличительные особенности работы, требования к работникам цеха

3.4.2 Шифр и наименование компетенции ПКв-4 Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
88	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий

	питания
89	Особенности составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
90	Оценка правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
91	Основные этапы в подготовке технологического проекта
92	Правила расстановки технологического оборудования в цехах

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, а также методическими указаниями ...*(перечислить если имеются в наличии)*.

В методических указаниях указывается порядок проведения оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, и выставления оценки по дисциплине (средневзвешенная – среднеарифметическое из всех оценок в течение периода изучения дисциплины; с использованием штрафных баллов за недочеты; интегральная – суммирование набранных баллов за каждое задание и пр.)

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
Шифр и наименование компетенции ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов					
ЗНАТЬ: правила ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания, нормы потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой технологической операции, алгоритм оценки текущей деятельности структурных подразделений предприятий питания	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено /балл	Не освоена (недостаточный)
			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/балл	Освоена (базовый, повышенный)
	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: организовать ведение технологического процесса в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой технологической операции	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	Студент не активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы	Не зачтено /балл	Не освоена (недостаточный)

			Студент активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы	Зачтено/балл	Освоена (базовый, повышенный)
ВЛАДЕТЬ: методиками организации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, основанными на современных методах управления производством	Творческое задание	Реферат	Студент при подготовке индивидуального задания проработал более 10 электронных ресурсов, используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области организации работы предприятий общественного питания по производству продукции массового изготовления и специализированного назначения, 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/балл	Освоена (базовый, повышенный)

			Студент при подготовке индивидуального задания проработал менее 2 электронных ресурсов, не активно используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области организации работы предприятий общественного питания по производству продукции массового изготовления и специализированного назначения, 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/балл	Не освоена (недостаточный)
--	--	--	---	-----------------	----------------------------

Шифр и наименование компетенции ПКв-4 Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ЗНАТЬ: алгоритмы анализа потребительских предпочтений и методики подготовки технико-экономического обоснования проекта, как определять конкурентоспособность существующих предприятий в данном конкретном районе, правила подбора поставщиков сырья и полуфабрикатов, построения концепции предполагаемого предприятия	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено /балл	Не освоена (недостаточный)
			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/балл	Освоена (базовый, повышенный)
	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: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта, с учетом потребительских предпочтений и конкурентоспособности существующих предприятий в данном районе;	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	Студент не активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы	Не зачтено /балл	Не освоена (недостаточный)
			Студент активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы	Зачтено/балл	Освоена (базовый, повышенный)
ВЛАДЕТЬ: способностью разработать проект реконструкции или технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Курсовое проектирование	Курсовой проект	Студент при подготовке курсового проекта проработал более 20 электронных ресурсов, используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области организации работы предприятий общественного питания по производству продукции массового изготовления и специализированного назначения, 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.	Зачтено/балл	Освоена (базовый, повышенный)

			Работа содержит все необходимые разделы, оформленные на высоком уровне, с применением современных программных средств и технологий.		
			Студент при подготовке индивидуального задания проработал менее 10 электронных ресурсов, не активно используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области организации работы предприятий общественного питания по производству продукции массового изготовления и специализированного назначения, 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. Работа содержит не все необходимые разделы, оформлена не качественно.	Не зачтено/балл	Не освоена (недостаточный)