

**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 " мая 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация производства и логистика предприятий
индустрии питания и ресторанного бизнеса**

Направление подготовки (специальность)

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

Направленность (профиль)

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе

Квалификация выпускника
магистр

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация производства и логистика 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 индустриального производства кулинарной продукции массового назначения и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)).

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

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: технологический; организационно-управленческий; научно-исследовательский; проектный.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

№ п/п	Код компет енции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-3	Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания	ИД1 _{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений
			ИД2 _{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений	Знает: принципы стратегического планирования развития производства продукции общественного питания; состав производственных и непроизводственных затрат в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции.
	Умеет: разрабатывать стратегию предприятия питания с учетом профессиональной деятельности; организовывать и внедрять прогрессивные производственные процессы
	Владеет: разработкой и реализацией стратегии развития предприятия питания в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции; оценкой экономической эффективности изменений; навыками по разработке, планированию и организации

ИД2 _{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания	Знает: основы выбора и разработки стратегий развития предприятия питания для анализа информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий; стратегические проблемы развития сети предприятий питания
	Умеет: пользоваться техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий предприятий питания; применять Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации для предприятий питания
	Владеет: навыками применения нормативных документов и методиками стратегического анализа факторов внешней и внутренней среды для оценки результатов деятельности предприятий питания; навыками управления логистическими процессами, способен оптимизировать процессы снабжения, хранения и движения запасов, идентифицировать риски.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* Блока 1 ООП. Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных обучающимися при изучении дисциплин предметной области по направлению подготовки бакалавров.

Дисциплина является предшествующей для производственной практики, организационно-управленческой; производственной практики, преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы, производственной практики, технологической практики и государственной итоговой аттестации.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		1 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	180	180
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	44,6	44,6
Лекции	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические занятия	34	34
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	34	34
Консультации текущие	0,4	0,4
Консультации перед экзаменом	2	2
Вид аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	101,6	101,6
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, реферат)	36,6	37,45
Подготовка к практическим занятиям (собеседование)	32	31,15
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, реферат)	33	33
Подготовка к экзамену:	33,8	33,8

5 Содержание дисциплины (модуля), 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	Классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами на предприятии общественного питания. Организация товароснабжения предприятий общественного питания	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основы принятия организационно-управленческих решений стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания. Услуги общественного питания и требования к ним. Основные типы предприятий общественного питания. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Организация складского хозяйства (назначение и состав складских помещений). Оценка эффективности политики закупок предприятия.	35
2	Оперативное планирование производства, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятия питания. Правила оказания услуг. Структура производства	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню, их характеристика. Расчёт сырья и составление заданий бригадам поваров. Технологические документы на продукцию общественного питания. Обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами. Контроль за документооборотом на предприятии питания. Производственная инфраструктура. Создание оптимальных условий труда. Требования к организации рабочих мест.	40
3	Производственная логистика. Законы логистики предприятий общественного питания. Организация труда на предприятиях общественного питания	Производственная логистика. Законы логистики предприятий общественного питания. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов. Требования к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами. Сущность и задачи научной организации труда. Классификация и организация рабочих мест. Оснащение и планировка рабочих мест.	40
4	Процесс управления производственными логистическими процессами на предприятии питания. Технологии продаж. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	Организация линии раздачи и презентации блюд. Технологии продаж. Политика закупок продуктов и управление запасами. Риски – понятие и виды. Классификация рисков. Управление рисками.	28,6
		<i>Консультации текущие</i>	0,4
		<i>Консультации перед экзаменом</i>	2
		<i>Экзамен</i>	0,2

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Практические занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами на предприятии общественного питания. Организация товароснабжения предприятий общественного питания	2	8	25
2	Оперативное планирование производства, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятия питания. Правила оказания услуг. Структура производства	2	10	28
3	Производственная логистика. Законы логистики предприятий общественного питания. Организация труда на предприятиях общественного питания	2	8	30
4	Процесс управления производственными логистическими процессами на предприятии питания. Технологии продаж. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	2	8	18,6
	<i>Консультации текущие</i>		0,4	
	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2	
	<i>Экзамен</i>		0,2	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами на предприятии общественного питания. Организация товароснабжения предприятий общественного питания	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.	2
2	Оперативное планирование производства, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятия питания. Правила оказания услуг. Структура производства	Оперативное планирование работы производства предприятий питания различного типа. Производственная инфраструктура, требования к организации рабочих мест.	1 1
3	Производственная логистика. Законы логистики предприятий общественного питания. Организация труда на предприятиях общественного питания	Производственная логистика. Законы логистики предприятий общественного питания. Сущность и задачи научной организации труда.	2
4	Процесс управления производственными логистическими процессами на предприятии питания. Технологии продаж. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	Организация линии раздачи и презентации блюд. Технологии продаж. Риски – понятие и виды, классификация рисков. Управление рисками.	2

5.2.2 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, ак. ч
1	Классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами на предприятии общественного питания. Организация товароснабжения предприятий общественного питания	Ознакомление с деятельностью предприятий питания.	4
		Разработка производственной программы предприятия. Расчет потребности в сырье для выполнения производственной программы предприятия. Распределение сырья в складских помещениях.	4
2	Оперативное планирование производства, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятия питания. Правила оказания услуг. Структура производства	Анализ нормативных документов, регламентирующих деятельность работников в сфере общественного питания и правила составления технологических документов	6
		Организация работы производственных цехов для выполнения производственной программы предприятия	4
3	Производственная логистика. Законы логистики предприятий общественного питания. Организация труда на предприятиях общественного питания	Разработка схемы расположения складских, производственных, торговых, технических и административно-бытовых помещений на предприятии общественного питания	4
		Изучение труда в общественном питании методом фотографии рабочего дня.	4
4	Процесс управления производственными логистическими процессами на предприятии питания. Технологии продаж. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	Изучение продаж различных групп кулинарной продукции на предприятии общественного питания	4
		Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов.	4

5.2.3 Лабораторный практикум не предусмотрен.

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами на предприятии общественного питания. Организация товароснабжения предприятий общественного питания	Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование)	9
		Подготовка к практическим занятиям (собеседование)	9
		Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование)	7
2	Оперативное планирование производства, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятия питания. Правила оказания услуг. Структура производства	Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование)	9
		Подготовка к практическим занятиям (собеседование)	9
		Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование)	10
3	Производственная логистика. Законы логистики предприятий общественного питания. Организация труда на предприятиях общественного питания	Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование)	10
		Подготовка к практическим занятиям (собеседование)	9
		Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование)	11

4	Процесс управления производственными логистическими процессами на предприятии питания. Технологии продаж. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, реферат)	10
		Подготовка к практическим занятиям (собеседование)	10
		Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, реферат)	8,6

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. "Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92225> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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://biblio-online.ru/bcode/451744>

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Пилипчук, С. Ф. Логистика предприятия. Складирование : учебное пособие / С. Ф. Пилипчук. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-2901-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102235> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2 Дополнительная литература

1. Левкин, Г. Г. Логистика: теория и практика : учебник и практикум для вузов / Г. Г. Левкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 187 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06545-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453183>

2. Григорьев, М. Н. Логистика. Продвинутый курс. В 2 ч. Часть 1 : учебник для бакалавриата и магистратуры / М. Н. Григорьев, А. П. Долгов, С. А. Уваров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 472 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-02569-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/434542>

Нормативная документация. Сборники рецептов.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05

2. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6

3. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 :

4. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0

7. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутьяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9

8. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий , 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - ISBN 978-5-98879-132-4

11. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 :

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 «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».

Информационные издания.

- 1 Аналитические обзоры по основным направлениям развития высшего образования.
- 2 Информационный указатель нормативных и методических документов Роспотребнадзора.
- 3 Национальные стандарты. ИУС.
- 4 Национальные стандарты 2015. Указатель в 3-х томах.
- 5 Экологическая экспертиза.
- 6 Воронежский статистический ежегодник.
- 7 Воронеж в цифрах.
- 8 Производство потребительских товаров в Воронежской области.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Коломникова, Я. П. Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Методические указания для самостоятельной работы студентов / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Я. П. Коломникова. – Воронеж : ВГУИТ, 2015. - 9 с.

2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100813>. - Загл. с экрана

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, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
1	2	3
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	(18, 19, 20 ФСПО), 105, 130, 0396, 1, 24, 35, 127а, 134, 151, 336, 339, 343, 420, 529, 540, Библиотека ФСПО
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html	все компьютер-ные классы, научная библиотека
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	30, 134, 151, 343, Библио-тека (читаль-ный зал)
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com	24, 0396, 105, 145, 251, 323а, 324, 327, 336, 336а, 339, 420, Библиотека (научный зал)
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	127а, 343

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
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.	151, 249б, 251, 343

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроjectionным 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, 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.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

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

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

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		2 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	180	180
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	22,2	22,2
Лекции	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические занятия	10	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	10	10
Консультации текущие	1,2	1,2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Консультации перед экзаменом	2	2
Вид аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	151	151
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, реферат)	92,2	92,2
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, реферат)	16,6	16,6
Подготовка к практическим занятиям (собеседование)	33	33
Выполнение контрольной работы	9,2	9,2
Подготовка к экзамену (контроль)	5,1	6,8

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и
ресторанного бизнеса**

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-3	Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания	ИД1 _{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений ИД2 _{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений	Знает: принципы стратегического планирования развития производства продукции общественного питания; состав производственных и непроизводственных затрат в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции. Умеет: разрабатывать стратегию предприятия питания с учетом профессиональной деятельности; организовывать и внедрять прогрессивные производственные процессы Владеет: разработкой и реализацией стратегии развития предприятия питания в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции; оценкой экономической эффективности изменений; навыками по разработке, планированию и организации

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства	№№ заданий	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
1	Классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами на предприятии общественного питания. Организация товароснабжения предприятий общественного питания	ПКв-3	<i>Тест</i>	1-18	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			<i>Отчет по</i>	51-55	Процентная шкала.

			<i>практической работе</i>		0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			<i>Собеседование (экзамен)</i>	101-114	Собеседование с преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
2	Оперативное планирование производства, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятия питания. Правила оказания услуг. Структура производства	ПКв-3	<i>Тест</i>	19-23	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			<i>Отчет по практической работе</i>	56-60	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			<i>Собеседование (экзамен)</i>	115-119	Собеседование с преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
3	Производственная логистика. Законы логистики предприятий общественного питания. Организация труда на предприятиях общественного питания	ПКв-3	<i>Тест</i>	24-32	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			<i>Отчет по практической работе</i>	61-63	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

				120-125	Собеседование с преподавателем Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
4	Процесс управления производственными процессами на предприятии питания. Технологии продаж. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	ПКв-3		33-50	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
				64-100	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
				131-140	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
				126-130	Собеседование с преподавателем Процентная шкала. 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 проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (экзамена). Экзамен проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 30 контрольных заданий, из них:

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

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания)

ПКв-3 - способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания

ИД1_{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений

ИД2_{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания

Номер вопроса	Тестовое задание
1.	_____ - это озможность возникновения неблагоприятной ситуации или неудачного исхода производственно-хозяйственной или какой-либо другой деятельности. Риск
2.	Выражается в срыве поставок, недополучении продукции, нарушении сроков поставки, невыполнении финансовых обязательств, утрате доли дохода (прибыли) путем нерациональности закупок, транспортировки, хранения – это... коммерческие риски
3.	Риск, связанный с эксплуатацией технических средств логистической системы – это... технические риски
4.	Выражается в ущербе окружающей среде, например при транспортировке или хранении продукции – это ... экологические риски
5.	Цель функционирования логистикой системы предприятия: компенсация товаропроизводителям разнообразие и целенаправленность управляющих воздействий на потоки материальных и финансовых средств, влияющих на процесс товародвижения обеспечение нужных параметров перемещения материальных ресурсов по пути товаропотока с наименьшими затратами требуется накопление продуктов
6.	Основными источниками продовольствия являются... предприятия-изготовители
7.	Что относится к самозаготовке предприятием: механическая обработка овощей; разделка туш на части; соление, квашение, консервирование и т. п. химическая обработка овощей
8.	Необходимость прибегать к услугам посредников возникает в тех случаях, когда: требуется накопление продуктов и у предприятия есть условия, необходимые для хранения требуется накопление продуктов и предприятия готовы хранить их у посредников; требуется накопление продуктов.
9.	Основные критерии при выборе поставщика: цена и качество поставляемой продукции, а также надежность поставок; цена и качество поставляемой продукции, а также сроки выполнения заказов; цена и качество поставляемой продукции, а также финансовое положение поставщика, его кредитоспособность и др. цена и качество предоставляемой услуги
10.	В соответствии с документацией, обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции - это: общественное питание
11.	Предприятия общественного питания НЕ предназначены: для организации производства кулинарной продукции для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией

12.	<p>Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ – это (укажите несколько вариантов ответов):</p> <p>ресторан бар кафе закусочная</p>																		
13.	<p>Выберите правильное сопоставление</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Ресторан в <i>нормативных документах</i> определяется как:</td> <td>А</td> <td>предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Столовая в <i>нормативных документах</i> определяется как:</td> <td>Б</td> <td>предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Бар в <i>нормативных документах</i> определяется как:</td> <td>В</td> <td>предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Кафе в <i>нормативных документах</i> определяется как:</td> <td>Г</td> <td>предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары</td> </tr> </table> <p>Ответ: 1-Б; 2-А; 3-Г; 4-В</p>			1	Ресторан в <i>нормативных документах</i> определяется как:	А	предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели	2	Столовая в <i>нормативных документах</i> определяется как:	Б	предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий	3	Бар в <i>нормативных документах</i> определяется как:	В	предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков	4	Кафе в <i>нормативных документах</i> определяется как:	Г	предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары
1	Ресторан в <i>нормативных документах</i> определяется как:	А	предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели																
2	Столовая в <i>нормативных документах</i> определяется как:	Б	предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий																
3	Бар в <i>нормативных документах</i> определяется как:	В	предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков																
4	Кафе в <i>нормативных документах</i> определяется как:	Г	предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары																
14.	<p>Закусочная в <i>нормативных документах</i> определяется как: предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв</p>																		
15.	<p>Метод обслуживания, применяемый в столовых – это... самообслуживание</p>																		
16.	<p>Установите правильное соответствие понятия и определения</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>ОСТ</td> <td>А</td> <td>Разрабатываются и принимаются самим предприятием</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>ТУ</td> <td>Б</td> <td>Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в которых носят межотраслевой характер</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>ГОСТ</td> <td>В</td> <td>Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>СТП</td> <td>Г</td> <td>Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли</td> </tr> </table> <p>Ответ: 1-Г, 2-А, 3-Б, 4-В</p>			1	ОСТ	А	Разрабатываются и принимаются самим предприятием	2	ТУ	Б	Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в которых носят межотраслевой характер	3	ГОСТ	В	Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно	4	СТП	Г	Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли
1	ОСТ	А	Разрабатываются и принимаются самим предприятием																
2	ТУ	Б	Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в которых носят межотраслевой характер																
3	ГОСТ	В	Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно																
4	СТП	Г	Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли																
17.	<p>В каких днях устанавливаются сроки исполнения документов? в календарных днях</p>																		
18.	<p>«Елочка» – один из методов продажи, т.е. необходимо подвести гостя к определенному выбору по меню – соки, закуски, салаты, основные блюда, десерты реклама новых блюд использование тейбл-тендов реклама блюд по уценке</p>																		
19.	<p>Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ</p>																		

31.	<p>_____ - это широкий диапазон деятельности, связанный с эффективным движением сырья от источника снабжения до начала производственной линии и готовых продуктов.</p> <p>Логистика</p>
32.	<p>Формирование рыночных структур и рыночного механизма способствует... логистических процессов.</p> <p>усилению уменьшению увеличению улучшению</p>
33.	<p>Логистические процессы на предприятии, состоят из:</p> <p>фаз распределения фаз закупки, производства, распределения фаз производства фаз закупки</p>
34.	<p>Логистический поток зависит от:</p> <p>взаимодействия с поставщиками и потребителями технического процесса производства гостей и обслуживающего персонала</p>
35.	<p>Задачи производственной логистики касаются:</p> <p>управления материальными потоками внутри предприятия управления материальными потоками за пределами предприятия управления материальными потоками от производителя до потребителя управления качеством от производителя до потребителя</p>
36.	<p>Участников логистического процесса в рамках производственной логистики связывают:</p> <p>товарно-денежные отношения внутрипроизводственные отношения товарные отношения денежные отношения</p>
37.	<p>Современное производство — это самый сложный механизм, включающий в себя: собственно производственно-технологические подразделения, осуществляющие производство полуфабрикатов, компонентов из исходного сырья и материалов сборку готовой продукции из этих элементов, так и большое количество вспомогательных подразделений, которые часто объединяют единым названием «инфраструктура» производства</p> <p>собственно производственно-технологические подразделения, осуществляющие производство полуфабрикатов, компонентов из исходного сырья и материалов, а затем сборку готовой продукции из этих элементов, так и большое количество вспомогательных подразделений, которые часто объединяют единым названием «инфраструктура» производства</p> <p>сборку готовой продукции из этих элементов, так и большое количество вспомогательных подразделений, которые часто объединяют единым названием «инфраструктура» производства</p>
38.	<p>Период времени между моментами начала и моментом окончания производственного процесса применительно к конкретной продукции в рамках логистической системы.</p> <p>производственный цикл технологический цикл полный цикл технологический цикл</p>
39.	<p>Что такое многоуровневая продажа?</p> <p>когда происходит прямой диалог между продавцом и покупателем, основной смысл которого заключается в обмене продукта на деньги когда продукт проходит через руки нескольких продавцов-перекупщиков, прежде, чем попасть к конечному покупателю поштучная продажа товаров в магазинах, супермаркетах, услуги личного характера в салонах и т. д. когда товар, реализуемый производителем, приобретает и используется для производственных или иных внутренних нужд компаниями</p>
40.	<p>Какой этап является первым при продаже?</p> <p>принятие решения о покупке получение информации знакомство продавца и покупателя</p>

	распродажа
41.	Выберите правильный пример оптовой продажи: наем репетитора распродажи в магазинах покупка товара в больших объемах покупка топлива на АЗС
42.	Без чего не возможна продажа (укажите несколько вариантов ответов)? продавца и его товара возможности купить товар друга, который поможет в выборе распродажи
43.	Должностные лица предприятия, участвующие на стадии регистрации запасов снабженец и кладовщик бухгалтер материальной группы, кладовщик бухгалтер материальной группы, снабженец и кладовщик только снабженец и бухгалтер материальной группы
44.	Процессы и состоят в пространственном перемещении товаров, включающих комплекс организационно-экономических и коммерческих операций. товародвижения и товароснабжения
45.	Кастомизация – это... предложение каких-либо блюд без определенного ингредиента предложение два товара по цене одного введение в меню небольших порций дополнительные продажи
46.	К организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания предъявляются следующие требования: разнообразие и целенаправленность управляющих воздействий на потоки материальных и финансовых средств, влияющих на процесс товародвижения обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза форма обслуживания
47.	Когда товар проходит не менее чем через четыре склада, такая форма называется: транзитной формой снабжения складской формой снабжения смешанная форма снабжения логистической формой снабжения
48.	_____ снабжения предполагает прямые связи «поставщик-предприятие», минуя промежуточные оптовые базы. Транзитная форма
49.	Должностные лица предприятия, участвующие на стадии получения запасов кладовщик снабженец бухгалтер материальной группы все вышеперечисленные
50.	Должностные лица предприятия, участвующие на стадии регистрации запасов снабженец и кладовщик бухгалтер материальной группы, кладовщик бухгалтер материальной группы, снабженец и кладовщик только снабженец и бухгалтер материальной группы

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.2 Собеседование (отчеты по практическим работам)

ПКв-3 - Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонализации, индустриализации питания

ИД1_{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений

ИД2_{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания

Номер вопроса	Тематика практической работы
51.	Расчёт потребности в сырье для выполнения производственной программы кафе. Распределение рассчитанного сырья в складских помещениях кафе (часть 1).
52.	Расчёт потребности в сырье для выполнения производственной программы ресторана. Распределение рассчитанного сырья в складских помещениях ресторана (часть 1).
53.	Расчёт потребности в сырье для выполнения производственной программы бара. Распределение рассчитанного сырья в складских помещениях бара (часть 1).
54.	Расчёт потребности в сырье для выполнения производственной программы столовой. Распределение рассчитанного сырья в складских помещениях столовой (часть 1).
55.	Расчёт потребности в сырье для выполнения производственной программы кафе-кондитерской. Распределение рассчитанного сырья в складских помещениях кафе-кондитерской (часть 1).
56.	Анализ нормативных документов, регламентирующих деятельность работников кафе и правила составления технологических документов
57.	Анализ нормативных документов, регламентирующих деятельность работников ресторана и правила составления технологических документов
58.	Анализ нормативных документов, регламентирующих деятельность работников бара и правила составления технологических документов
59.	Анализ нормативных документов, регламентирующих деятельность работников столовой и правила составления технологических документов
60.	Анализ нормативных документов, регламентирующих деятельность работников кафе-кондитерской и правила составления технологических документов
61.	Изучение труда в общественном питании методом фотографии рабочего дня повара холодного цеха
62.	Изучение труда в общественном питании методом фотографии рабочего дня администратора зала
63.	Изучение труда в общественном питании методом фотографии рабочего дня официанта

(особенности работы определяются с преподавателем)

64.	Ознакомление с деятельностью кафе. Разработка производственной программы кафе.
65.	Ознакомление с деятельностью ресторана. Разработка производственной программы ресторана.
66.	Ознакомление с деятельностью бара. Разработка производственной программы бара.
67.	Ознакомление с деятельностью столовой. Разработка производственной программы столовой.
68.	Ознакомление с деятельностью кафе-кондитерской. Разработка производственной программы кафе-кондитерской.
69.	Изучение продаж холодных закусок на предприятии общественного питания
70.	Изучение продаж супов на предприятии общественного питания
71.	Изучение продаж десертов на предприятии общественного питания
72.	Изучение продаж горячих блюд на предприятии общественного питания
73.	Изучение продаж горячих и холодных напитков на предприятии общественного питания
74.	Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов кафе
75.	Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов ресторана
76.	Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов бара
77.	Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов столовой
78.	Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов кафе-кондитерской
79.	Разработка схемы расположения складских, производственных, торговых, технических и административно-бытовых помещений кафе (часть 2)
80.	Разработка схемы расположения складских, производственных, торговых, технических и административно-бытовых помещений ресторана (часть 2)

81.	Разработка схемы расположения складских, производственных, торговых, технических и административно-бытовых помещений бара (часть 2)
82.	Разработка схемы расположения складских, производственных, торговых, технических и административно-бытовых помещений столовой (часть 2)
83.	Разработка схемы расположения складских, производственных, торговых, технических и административно-бытовых помещений кафе-кондитерской (часть 2)
84.	Разработка схемы расположения складских, производственных, торговых, технических и административно-бытовых помещений кафе (часть 1)
85.	Разработка схемы расположения складских, производственных, торговых, технических и административно-бытовых помещений ресторана (часть 1)
86.	Разработка схемы расположения складских, производственных, торговых, технических и административно-бытовых помещений бара (часть 1)
87.	Разработка схемы расположения складских, производственных, торговых, технических и административно-бытовых помещений столовой (часть 1)
88.	Разработка схемы расположения складских, производственных, торговых, технических и административно-бытовых помещений кафе-кондитерской (часть 1)
89.	Организация работы производственных цехов для выполнения производственной программы кафе
90.	Организация работы производственных цехов для выполнения производственной программы ресторана
91.	Организация работы производственных цехов для выполнения производственной программы бара
92.	Организация работы производственных цехов для выполнения производственной программы столовой
93.	Организация работы производственных цехов для выполнения производственной программы кафе-кондитерской
94.	Изучение труда в общественном питании методом фотографии рабочего дня повара горячего цеха
95.	Изучение труда в общественном питании методом фотографии рабочего дня повара кондитерского цеха
96.	Расчёт потребности в сырье для выполнения производственной программы кафе. Распределение рассчитанного сырья в складских помещениях кафе (часть 2).
97.	Расчёт потребности в сырье для выполнения производственной программы ресторана. Распределение рассчитанного сырья в складских помещениях ресторана (часть 2).
98.	Расчёт потребности в сырье для выполнения производственной программы бара. Распределение рассчитанного сырья в складских помещениях бара (часть 2).
99.	Расчёт потребности в сырье для выполнения производственной программы столовой. Распределение рассчитанного сырья в складских помещениях столовой (часть 2).
100.	Расчёт потребности в сырье для выполнения производственной программы кафе-кондитерской. Распределение рассчитанного сырья в складских помещениях кафе-кондитерской (часть 2).

(тип предприятия и его особенности определяются с преподавателем)

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

3.3 Собеседование (экзамен)

ПКв-3 - Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания

ИД1_{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений

ИД2_{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания

Номер вопроса	Текст вопроса
101.	Роль оптовой торговли в системе товароснабжения.
102.	Организация складского хозяйства (назначение и состав складских помещений).
103.	Организация охлаждаемых складских помещений.
104.	Организация неохлаждаемых складских помещений.
105.	Виды меню, их характеристика.
106.	Технологические документы на продукцию общественного питания.
107.	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
108.	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
109.	Расчёт сырья и составление заданий бригадам поваров.
110.	Сущность и задачи научной организации труда.
111.	Классификация и организация рабочих мест.
112.	Оснащение и планировка рабочих мест.
113.	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
114.	Услуги общественного питания и требования к ним.
115.	Основные типы предприятий общественного питания.
116.	Риски – понятие и виды.
117.	Классификация рисков.
118.	Управление рисками.
119.	Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов.
120.	Основные виды рисков на предприятии питания.
121.	Организация работы заготовочных цехов.
122.	Организация работы доготовочных цехов.
123.	Организация работы специализированных цехов.
124.	Сущность оперативного планирования и его значение для бесперебойной работы производства.
125.	Производственная логистика. Законы логистики предприятий общественного питания.
126.	Производственная инфраструктура.
127.	Приоритетные направления в области управления производственным процессом предприятия питания
128.	Условия рациональной организации производства и труда, требования к производственным помещениям.
129.	Требования, предъявляемые к организации рабочих мест и зон обслуживания в производственных цехах.
130.	Организация договорных отношений с поставщиками; прямые договорные связи; расширение прав сторон в условиях рынка. Анализ коммерческих условий, предусмотренных конкретным договором поставки.

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не

более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

3.4. Реферат

ПКв-3 - Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания

ИД1_{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений

ИД2_{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания

Номер вопроса	Тематика рефератов
131.	Процесс управления логистическими процессами на предприятии питания
132.	Классические методы организации управления логистическими процессами на предприятии питания
133.	Управление производственными процессами предприятия питания
134.	Оценка рисков в области снабжения, хранения, и движения запасов
135.	Производственная логистика. Законы логистики на предприятиях общественного питания
136.	Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов
137.	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия питания
138.	Правила оказания услуг на предприятиях общественного питания
139.	Процесс управления производственными процессами предприятия питания
140.	Инновационные методы организации управления логистическими процессами на предприятии питания

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если домашнее задание является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором прослеживается авторская позиция, продуманная система аргументов, а также наличествуют обоснованные выводы; используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; полностью соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания логически выстроен, имеет четкую структуру; работа соответствует всем техническим требованиям; домашнее задание выполнено в установленный срок.

- **оценка «не зачтено»**, выставляется студенту, если домашнее задание не является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором не прослеживается авторская позиция, не продумана система аргументов, а также отсутствуют обоснованные выводы; не используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; не соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания композиционно не выстроен; работа не соответствует техническим требованиям; домашнее задание не выполнено в установленный срок.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и 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 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;

- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию

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

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
<p>ПКв-3 - Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания</p> <p>ИД1_{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений</p> <p>ИД2_{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания</p>					
Знать	Знание основы принятия организационно-управленческих решений стратегического развития предприятия питания; расчёт сырья и составление заданий бригадам поваров. технологические документы на продукцию общественного питания	Изложение основ принятия организационно-управленческих решений стратегического развития предприятия питания; расчёт сырья и составление заданий бригадам поваров. технологические документы на продукцию общественного питания	Изложены основы принятия организационно-управленческих решений стратегического развития предприятия питания; расчёт сырья и составление заданий бригадам поваров. технологические документы на продукцию общественного питания	отлично/ более 85	освоена (повышенный)
			Не полно изложены основы принятия организационно-управленческих решений стратегического развития предприятия питания; расчёт сырья и составление заданий бригадам поваров. технологические документы на продукцию общественного питания	хорошо/ 75-84,99	освоена (повышенный)
			Изложены с ошибками основы принятия организационно-управленческих решений стратегического развития предприятия питания; расчёт сырья и составление заданий бригадам поваров. технологические документы на продукцию общественного питания	удовлетворительно/ 0-74,99	освоена (базовый)
			Не изложены основы принятия организационно-управленческих решений стратегического развития предприятия питания; расчёт сырья и составление заданий бригадам поваров. технологические документы на продукцию общественного питания	неудовлетворительно/ 0-59,99	не освоена (недостаточный)

	Собеседование (экзамен)	Изложение организация складского хозяйства, заготовочных, доготовочных, специализированных, планирование работы производства заготовочных предприятий; основных видов рисков на предприятии питания	Студент полно раскрыл содержание материала в объёме, предусмотренном программой, изложил материал грамотным языком в определённой логической последовательности	отлично/ более 85	освоена (повышенный)
			Студент твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	хорошо/ 75-84,99	освоена (повышенный)
			Студент неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	удовлетворительно/6 0-74,99	освоена (базовый)
			Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно/ 0-59,99	не освоена (недостаточный)
Уметь	Собеседование по практической работе	Применить расчет требуемого сырья для выполнения производственной программы предприятия питания, материалы и оборудование	Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета)	отлично/ более 85	освоена (повышенный)
			Практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов)	хорошо/ 75-84,99	освоена (повышенный)
			Практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций	удовлетворительно/6 0-74,99	освоена (базовый)

			преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов)		
			Число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий)	неудовлетворительно/ 0-59,99	не освоена (недостаточный)
Владеть	Реферат	Демонстрация навыков владения темой реферата	Приведена демонстрация навыков владения темой реферата	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Не приведена демонстрация навыков владения темой реферата	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)