

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ

 В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ТК ВСГУТУ

 С.Н. Сахаровский

2018 г.

« 25 »
Пер. №



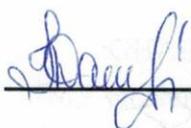
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИЦИПЛИНЫ

ОП. 10 «Организация производства на предприятиях общественного питания» для
обучающихся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(квалификация техник – технолог)

Улан-Удэ
2018

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП. 10 «Организация производства на предприятиях общественного питания» разработана на кафедре «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ и является частью ППСЗ, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. №384.

Составители:


Дамнянова Н.Ж.

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»

Протокол от «25» 04 2018 г. № _____

Заведующий кафедрой  Хамаганова И.В.

Аннотация

1. Место общепрофессиональной дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Общепрофессиональная дисциплина ОП. 10 «Организация производства на предприятиях общественного питания» входит в вариативную часть ППССЗ и реализуется на 3-ем году обучения в 5 и 6 семестре.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения общепрофессиональной дисциплины:

Целью освоения общепрофессиональной дисциплины являются:

- является формирование у обучающихся комплекса знаний по практической деятельности на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания. В результате освоения общепрофессиональной дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК1; ОК2; ОК3; ОК4; ОК5; ОК6; ОК7; ОК8; ОК9.

В результате изучения общепрофессиональной дисциплины ОП. 10 «Организация производства на предприятиях общественного питания» обучающийся должен **уметь**:

- принимать продукты по количеству и качеству, рассчитывать товарные запасы в соответствии со сроками хранения;
- составить технические карты по установленной норме, пользоваться отраслевыми стандартами, техническими условиями и технологическими инструкциями;
- решать производственные ситуации, связанные с организацией работы предприятия; подбирать необходимое оборудование и инвентарь с учетом норм оснащения.

знать:

- основные направления развития общественного питания, направления научно-технического прогресса;
- особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания; классификацию предприятий;
- источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания; формы и способы доставки продуктов; материально-техническое снабжение;
- оперативное планирование работы производства на предприятиях с полным циклом производства;
- содержание и значение научной организации труда, основные задачи, направления, нормирование труда;
 - организацию работы производственным цехом;
 - основные требования к созданию оптимальным условием труда;
 - организацию рабочих мест.

3. Структура и содержание общепрофессиональной дисциплины.

Структура общепрофессиональной дисциплины ОП. 10 «Организация производства на предприятиях общественного питания» (очная форма обучения):

Вид учебной работы	Объём часов	
	Семестр 5	Семестр 6
Максимальная учебная нагрузка	187	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80	45
в том числе:		
лекции	48	30
практические занятия	32	15
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40	22

в том числе:		
Консультации	-	-
Учебная практика	-	-
Производственная практика (по профилю специальности)	-	-
Промежуточная аттестация	ДЗ	ЭК

Содержание дисциплины:

- организация складских, производственных и торговых помещений;
- плановое, расчетное меню и меню для посетителей;
- соблюдение правил и условий хранения продуктов питания, технологического процесса приготовления кулинарной продукции;
- формы и методы обслуживания;

4. Список авторов учебно-методического комплекса.

Дамьянова Н.Ж., ст. препод. кафедры «Технология продуктов общественного питания»
ВСГУТУ

Содержание

1	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	6
2	Структура и содержание профессионального модуля	9
3	Самостоятельная работа обучающихся	14
4	Учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля	15
5	Материально-техническое обеспечение профессионального модуля	16
6	Форма и методика проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 «Организация производства на предприятиях общественного питания»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью вариативной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО от 22 апреля 2014 г. № 384 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована при освоении программ повышения квалификации и переподготовки при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО.

1.2. Место общепрофессиональной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

В профессиональный цикл учебного плана ППССЗ входит междисциплинарный курс ОП. 10 «Организация производства на предприятиях общественного питания», реализуется на 3-ем году обучения 5 и 6 семестр, форма аттестации дифференцированный зачет.

Компетенции, сформированные в результате освоения предыдущих изучаемых дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; «Метрология и стандартизация»; «Правовые основы профессиональной деятельности»; «Охрана труда»; «Безопасность жизнедеятельности». Компетенции, формируемые в результате освоения содержания дисциплины ОП. 10 «Организация производства на предприятиях общественного питания» необходимы для успешного освоения следующих, дисциплин, модулей и МДК учебного плана:

- «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;
- «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»;
- «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
- «Основы проектирования предприятий общественного питания»;
- «Холодильная техника и технология централизованного производства продукции»;
- «Особенности питания различных групп населения»;
- «Кухня народов мира»;
- «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»;
- «Калькуляция и учет в общественном питании»;
- «Организация работы структурного подразделения»;
- Выпускная квалификационная работа.

1.3. Цели и задачи изучения общепрофессиональной дисциплины

Основной целью образования по дисциплине ОП. 10 «Организация производства на предприятиях общественного питания» является освоение обучающимися теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

- **приобретение** понимания проблем развития рынка услуг общественного питания;

-овладение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания;

-формирование:

-готовности применения профессиональных знаний в области организации производства на предприятиях общественного питания;

-понимание культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей общественного питания;

-мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса;

-умений разрабатывать и применять нормативно-техническую документацию при организации работы предприятий питания;

-способностей планировать производственную программу предприятия и составлять план-меню;

-способностей обеспечивать оптимальные условия труда на рабочем месте, проводить аттестацию рабочих мест;

-способностей осуществлять контроль качества кулинарной продукции;

-способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения организации производственного процесса.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате совместной (с преподавателем) и индивидуальной (самостоятельной) деятельности в процессе изучения общепрофессиональной дисциплины ОП. 10 «Организация производства на предприятиях общественного питания» обучающийся должен:

науровне знания:

- основные положения нормативной и технологической документации;

- структуру производства предприятий питания;

- оперативное планирование работы производства;

- организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятий;

- порядок реализации готовой продукции;

- требования к производственному персоналу;

- особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

на уровне умения:

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;

- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическими процессами;

- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;

на уровне применения:

- рациональная организация обслуживания посетителей, особенности проведения праздников на предприятиях общественного питания;

- проводить практические расчеты производственных программ, по определению количества сырья;

- организовывать работу бракеражной комиссии;

- осуществлять приемку сырья на производство по количеству и качеству;

- организовывать производственный процесс в цехах.

- разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Распределение учебного времени дисциплины

Таблица 1- Распределение учебного времени дисциплины

Форма обучения	Семестр и его продолжительность (нед.)	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ								
		Максимальная нагрузка (час)	В том числе				на СРС (час)	Конс (час)	Форм СРС	Форм ПА - аттестация
			На аудиторные занятия (час)		Всего (час)	на СРС (час)				
			Л (час)	Пр (час)						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
очная	3 курс, 5 семестр 16нед	120	80	48	32	40	-	СРС 1 СРС 2 СРС 3 ИЗ 1- ИЗ 2	ДЗ	
очная	3 курс, 6 семестр 16нед	67	45	30	15	22	-		ЭК	
Итого		187	125	78	47	62	-			

2.2 Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины

Таблица 2.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
	Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	120		
Тема 1. Основы организации и типы предприятий общественного питания.	<i>Содержание учебного материала:</i>	6	[1,2]	
	1			Современные формы организации производства в общественном питании и их виды.
	2			Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.
	3			Типы предприятий общественного питания и их характеристика.
	4			Коммерческая деятельность предприятий на арендном подряде. Особенности арендных отношений. Сущность аренды, основные виды расходов.
	5			Основные требования к размещению различных типов предприятий общественного питания.
		Практические занятия	4	[3]
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>		
	1	Подготовка к практическим занятиям	5	
	2	Конспект-схема		
Тема 2. Организация складского хозяйства.	<i>Содержание учебного материала:</i>	6	[1,2]	
	1			Источники и порядок снабжения предприятий общественного питания.
	2			Организационные системы снабжения и формы доставки товаров на предприятиях общественного питания
	3			Порядок приемки предметов материально-технического снабжения и продовольственных товаров.
	4	Организация складского хозяйства. Требования предъявляемые к группе складских помещений.		
		Практические занятия	4	[3]
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>		
	1	Организация тарного хозяйства. Классификация тары и порядок ее хранения.	5	
2	Организация материально-технического снабжения.			
Тема 3. Оперативное планирование работы	<i>Содержание учебного материала:</i>	6	[1,2]	
	1			Оперативное планирование работы производства.
	2			Общая характеристика меню и производственной программы цеха. Виды меню и их характеристика. Порядок составления меню.

производства.	3	Нормативно-техническая документация, используемая в предприятиях общественного питания.		
	Практические занятия		4	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	1	Подготовка к практическим занятиям.	5	[3]
	2	Конспект-схема		
Тема 4. Организация производства на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала:			
	1	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов. Особенности организации работы специализированных цехов в доготовочных предприятиях общественного питания.	6	[1,2]
	2	Организация работы овощного цеха. Требования к планировке, организации рабочих мест. Оснащение оборудованием.		
	3	Организация работы мясного цеха. Требования к планировке, организации рабочих мест. Оснащение оборудованием.		
	Практические занятия		4	
	Самостоятельная работа обучающихся:		5	
	Конспект-схема			
	1	Организация работы рыбного цеха. Требования к планировке, организации рабочих мест. Оснащение оборудованием.	6	
	2	Организация работы горячего цеха. Требования к планировке, организации рабочих мест. Оснащение оборудованием.		
	3	Организация работы холодного цеха. Требования к планировке, организации рабочих мест. Оснащение оборудованием.		
	Практические занятия		4	
	Самостоятельная работа обучающихся:		5	
	Конспект-схема			
	1	Организация работы кулинарного цеха. Требования к планировке, организации рабочих мест. Оснащение оборудованием.	6	
	2	Организация работы мучного цеха. Требования к планировке, организации рабочих мест. Оснащение оборудованием.		
	3	Организация работы кондитерского цеха. Требования к планировке, организации рабочих мест. Оснащение оборудованием.		
	Практические занятия		4	
	Самостоятельная работа обучающихся:		5	
	Конспект-схема			
	1	Организация работы вспомогательного цеха. Требования к планировке, организации	6	

		рабочих мест. Оснащение оборудованием.		
	2	Организация работы раздаточных.		
	3	Организация бракеража готовой продукции.		
		Практические занятия	4	
		Самостоятельная работа обучающихся:	5	
		Конспект-схема		
	13	Организация работы моечных предприятия.		
	14	График выхода на работу.	6	
	15	Требования к производственному персоналу.		
		Практические занятия	4	
		Самостоятельная работа обучающихся:		
	1	Подготовка к практическим занятиям.	5	[3]
	2	Конспект-схема		
		Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	67	
Тема 1. Основы организации обслуживания.	1	Цели и задачи обслуживания, правила и нормы	5	[1,2]
	2	Классификация услуг общественного питания		
	3	Методы и формы обслуживания		
		Практическое занятие	2	[3]
		Меню: информационное средство, виды, требования к составлению	3	
		Самостоятельная работа обучающихся:		
		Составление меню, расчет количества обслуживающего персонала; расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья.		[3]
Тема 2. Характеристика торговых помещений	1	Торговые помещения: понятие, виды, назначение	5	[1,2]
	2	Вспомогательные помещения: характеристика, организация работы		
	3	Взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений		
		Практическое занятие		
		Самостоятельная работа обучающихся:	3	[3]
		Сомелье – профессия в ресторанном бизнесе		
Тема 3. Характеристика столового белья посуды, приборов, стекла. Подготовка к обслуживанию потребителей.	1	Столовая посуда: виды, ассортимент, назначение	5	[1,2]
	2	Основные приборы: виды, назначение, характеристика		
	3	Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика, использование		
		Практическое занятие	3	[3]
		Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья		
		Самостоятельная работа обучающихся:	4	
Тема 4.	1	Сервировка столов: понятие, назначение, виды, последовательность, основные	5	

Особенности обслуживания потребителей в зале.		требования		
	2	Предварительная сервировка		[1,2]
	3	Дополнительная сервировка		
		Практическое занятие		
		Виды складывания салфеток	2	[3]
		Самостоятельная работа обучающихся:	4	
	Подготовка официанта к работе, требования, предъявляемые к официанту			
	Методы организации труда официантов, графики выхода на работу			
Тема 5. Обслуживание приемов и банкетов	1	Виды банкетов, порядок их обслуживания	5	[1,2]
	2	Дипломатические приемы		
	3	Обслуживание в номерах гостиниц		
		Практическое занятие		
		Урок-игра «Встреча гостей, прием и выполнение заказов»	4	[3]
		Подача холодных и горячих закусок.		
		Подача первых блюд: супы и бульоны		
		Самостоятельная работа обучающихся:	4	
	Составление меню, расчет количества обслуживающего персонала; расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья.			
Тема 6. Организация обслуживания различных контингентов потребителя.	1	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	5	[1,2]
	2	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	3	Роль официантов при проведении банкета за столом с частичным обслуживанием		
		Практическое занятие		
		Урок-игра «Встреча гостей, прием и выполнение заказов»	4	[3]
		Подача вторых блюд		
		Три способа подачи блюд. Подача сладких блюд и фруктов		
		Самостоятельная работа обучающихся:	4	
	Определение вариантов расстановки столов; накрытие столов скатертями; оформление юбкой			
		Всего:	187	
		Теоретического обучения	78	
		Практических занятий	47	
		Самостоятельной работы	62	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа обучающихся (СРС) – это планируемая учебная и научная работа, выполняемая по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством.

СРС по данной дисциплине включает:

- подготовку к аудиторным занятиям (составление конспектов при проработке пройденного учебного материала по лекционному материалу и рекомендованной преподавателем учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку);
- подготовка к практическим занятиям (оформление лабораторно-практического занятия);
- выполнение индивидуальных заданий (решение производственных задач).

Распределение бюджета времени на выполнение индивидуальных СРС представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Учебно-методическая (технологическая) карта СРС

Номер раздела и темы дисциплины	Ф/О	Код и наименование индивидуального проекта – задания или вида СРС	Объем часов на СРС	Сроки выполнения, неделя	Форма контроля СРС
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Основы организации и типы предприятий общественного питания.	О	Индивидуальное задание 1: «Разработка рекламно – информационных текстов» Составление схемы производственного цикла	10	1 неделя	Публичная защита
		Конспект – схема (КС1) «Формы расчета с потребителями» «Требования техники безопасности и санитарных правил». (бумажный носитель)	4	1 неделя	Самооценка, рецензирование
		Подготовка к практическим занятиям	3	1 неделя	Самооценка, рецензирование
Тема 2. Организация и техническое оснащение производства.	О	Конспект – схема (КС2) «Составление перечня документов, определяющих нормативно - правовую базу деятельности предприятия» (бумажный носитель).	2	1 неделя	Самооценка, рецензирование
		Подготовка к практическим занятиям	3	1 неделя	Самооценка, рецензирование
Тема 3. Оформление и оснащение торговых помещений.	О	Конспект – схема (КС3) «Предметы сервировки стола» (бумажный носитель)	2	1 неделя	Самооценка, рецензирование
Тема 4. Управление предприятием	О	Конспект – схема (КС3) «Режимы труда и отдыха» (бумажный носитель)	2	1 неделя	Публичная защита
		Подготовка к практическим занятиям	3		
		Индивидуальное задание «График выходов»	5		
<i>Аттестация</i>		<i>Подготовка к аттестации</i>	1		

СРС: составление конспект-схем (проработка теоретического материала)	10
СРС: подготовка к практическим занятиям (решение производственных и ситуационных задач, составление схем)	9
СРС: выполнение индивидуальных заданий (ИЗ)	15
Итого:	62

3. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 4 – Учебно-методическое обеспечение профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» учебно-методическими материалами

Код и наименование специальности	Учебно-методический материал		Количество экземпляров
	№№	Наименование	
19.02.10. «Технология продукции общественного питания»	Основная литература		
	1	Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.С. Селю, О.А. Решетник, Казан. нац. исслед. технол. ун-т, Н.К. Романова .— Казань : КНИТУ, 2016 .— 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3 https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=595652	8
	2	Пястолов, Сергей Михайлович. Анализ финансово-хозяйственной деятельности : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / С. М. Пястолов. - Издательский центр "Академия", 2015. - 377 с.	11
	Дополнительная литература		
	1	Никифорова, Т.А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.А. Куликов, В.Г. Коротков, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Никифорова .— Оренбург : ОГУ, 2012 .— 161 с. — Режим доступа: https://rucont.ru/efd/204986	1
	2	Артемова, Е.Н. Организация торговой деятельности на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов [Электронный ресурс] / О.Г. Экнодиосова, Е.Н. Артемова .— Орел : ОрелГТУ, 2009 .— 112 с. — 110 с. — Режим доступа: https://rucont.ru/efd/146360	1
	3	Артёмова, Е.Н. Экономика и организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Н.И. Царева, Е.Н. Артёмова .— Орел : ОрелГТУ, 2010 .— 190 с. — 189 с. https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=358786	
	5	Справочник повара : учеб. пособие [для высш. и сред. проф. образования] / А.Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2010. - 495 с.: ил.	10
	6	СанПиН 2.3.6.1079-01. 2.3.6. «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Постановление	

		Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016)	
	7		
	8	ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»	
	9	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	
		Информационные средства	
	1	Журнал «Ресторатор»	
	2	Журнал «Деловая Русь»	
	3	Журнал «Оборудование»	
	4	Журнал «Питание и общество»	
		Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://knigakulinara.ru 5. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://studentam.net 6. Информационные технологии индустрии гостеприимства «Ресторанофф» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.restoranoff.ru 7. Издательская группа «Дело и сервис» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.dis.ru 8. Библиотека «Пси-фактора». Психология бизнеса. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://psyfactor.org	

5. Материально-техническое обеспечение дисциплины

В таблице 5 представлены общеуниверситетские ресурсы и ресурсы колледжа, которые должны быть использованы для полноценного изучения дисциплины.

Таблица 5 – Сведения об оснащённости образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		Перечень оборудования и систем			Примечание
№	Наименование	№ п/п	Наименование	Кол.	
1	Лекционная аудитория (ауд. 1104, 1105)	1	Ноутбук	2	
		2	Мультимедиапроектор	2	
		3	Наглядные пособия (планшеты по технологии продуктов общественного питания)	1	
		4	Комплект учебно – методической документации	1	
		5	Комплект бланков технологической документации		

6. ФОРМА И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ

Таблица 6 - Формы и методы контроля результатов обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать цели и задачи связанные с различными видами профессиональной деятельности; - оперативно планировать работу производства, - формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическими процессами; - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; 	Устные опросы, тестовые задания
<p>Применения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональная организация обслуживания посетителей, особенности проведения праздников на предприятиях общественного питания; - проводить практические расчеты производственных программ, по определению количества сырья; - организовывать работу бракеражной комиссии; - осуществлять приемку сырья на производство по количеству и качеству; - организовывать производственный процесс в цехах. - разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания. 	Оценка практических занятиях. Индивидуальные задания. Публичная защита
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения нормативной и технологической документации; - структуру производства предприятий питания; - оперативное планирование работы производства; - организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятий; - порядок реализации готовой продукции; - требования к производственному персоналу; - особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; 	Письменные контрольные тесты

6.1 ТЕМАТИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ.

Ответы на вопросы оцениваются по 5-бальной шкале, ответы анализируются и планируются конкретные мероприятия по улучшению знаний каждым студентом нужного материала.

Оценки **ОТЛИЧНО**» - заслуживает студент, показавший систематический характер знаний и обнаруживший умение свободно выполнять задание.

Оценка **«ХОРОШО»** - выставляется студенту при тех же условиях, что и отлично. Однако в работе имеются не существенные ошибки.

Оценка «**УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО**» - связана с тем, что допущенные ошибки существенны.
 Оценка «**НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО**» - выставляется студенту, если обнаружены существенные проблемы в знаниях, допущены принципиальные ошибки при выполнении индивидуального задания.

Критерии оценки:

Оценка устного ответа.

Оценка «5»: Ответ самостоятельный, полный и правильный на основании изученных теорий. Материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком.

Оценка «4»: Ответ полный и правильный на основании изученных теорий. Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3 незначительные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»: Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»: При ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»: Ответ отсутствует.

Оценка умений решать расчетные задачи.

Оценка «5»: В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Оценка «4»: В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух незначительных ошибок.

Оценка «3»: В логическом рассуждении и решении незначительных ошибок, но допущена существенная ошибка в материальных расчетах.

Оценка «2»: Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

Оценка «1»: Отсутствует решение.

Оценка письменных контрольных работ.

Оценка «5»: Ответ полный и правильный, возможна незначительная ошибка.

Оценка «4»: Ответ не полный или допущено не более 2-х незначительных ошибок.

Оценка «3»: Работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом 2-3 незначительных ошибки.

Оценка «2»: Работа выполнена менее чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

Оценка «1»: Работа не выполнена

При оценке выполнения письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима. Отметка за итоговую контрольную работу корректирует предшествующие при выставлении отметки за четверть, полугодие, год.

Оценка за тест выставляется с учетом коэффициента усвоения.

$$K_{\text{усв.}} = a/b$$

a – количество правильно выполненных операций;

b – общее количество существенных операций.

2	3	4	5
< 0,5	0,5-0,7	0,8-0,9	0,9-1

Если $K \geq 0,5$ – учащийся усвоил тему.

Оценка презентаций

Оценка «5»: Содержание соответствует теме, глубокая проработка материала. Правильно и полностью оформлены источники.

Оценка «4»: Правильно, но не полно использованы источники.

Оценка «3»: Недостаточно глубоко проработан материал. Неполно использованы источники .

Оценка «2»: Содержание не соответствует теме, не правильно использованы источники.

Оценка «1»: Презентация не выполнена.

