

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и ЦТ  
\_\_\_\_\_  
Ширяев С.Г.  
«29» августа 2023 г.  
М.П.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

---

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность программы	Технология продукции и организация общественного питания
Форма обучения	Очная, заочная

#### Программа разработана:

Сердюкова Я.П. \_\_\_\_\_ доцент \_\_\_\_\_ канд. биол. наук \_\_\_\_\_  
(подпись) (должность) (степень) (звание)

#### Рекомендовано:

Заседанием кафедры \_\_\_\_\_ пищевых технологий  
протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Насиров Ю.З.  
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- ОПК-5 - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Профессиональные компетенции (ПК):

- ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
- ПК-29 - готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<b>Знание</b>	
технологические процессы производства продукции питания различного назначения;	ОПК-2
контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;	ОПК-3
организацию производства и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	ОПК-5
основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;	ПК-5
правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;	ПК-29
<b>Умение</b>	
разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;	ОПК-2
осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;	ОПК-3
участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	ОПК-5
рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;	ПК-5
вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования предприятия питания малого биз-	ПК-29

неса на стадии проекта;	
<b>Навык</b>	
разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции;	ОПК-2
проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;	ОПК-3
организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания;	ОПК-5
ведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации;	ПК-5
выполнения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования;	ПК-29
<b>Опыт деятельности</b>	
проведение мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК-3
участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания;	ОПК-5
выполнение технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации;	ПК-5
оценка результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;	ПК-29

## 2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
<b>заочная форма обучения 2019 год набора</b>						
3	2/72	4	8	0,2	59,8	зачет
3	4/144	4	10	1,3	128,7	экзамен
<b>очная форма обучения 2020 год набора</b>						
3/5	2/72	18	36	0,2	17,8	зачет
3/6	4/144	18	36	1,3	88,7	экзамен
<b>заочная форма обучения 2020 год набора</b>						
3	2/72	4	8	0,2	59,8	зачет
3	4/144	4	10	1,3	128,7	экзамен

## 3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

<b>Раздел 1</b> «Введение. Цели и задачи курса»	<b>Раздел 2</b> «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»	<b>Раздел 3</b> «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	<b>Раздел 4</b> «Организация производства на предприятиях общественного питания. Организация работы заготовочных цехов на предприятиях общественного питания»
<b>Раздел 5</b> «Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания»	<b>Раздел 6</b> «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. Посуда, приборы, белье, используемые на предприятиях общественного питания»	<b>Раздел 7</b> «Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания. Обслуживание посетителей на предприятиях общественного питания»	<b>Раздел 8</b> «Банкеты и приемы»
<b>Раздел 9</b> «Особенности организации обслуживания спец. контингента. Прогрессивные формы обслуживания на предприятиях общественного питания»			

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения			
			заочно	очно	заочно	
						2019
1	<b>Раздел 1</b> «Введение. Цели и задачи курса»	Особенности деятельности предприятий общественного питания. Классификация ПОП по типам и классам		1	4	1
2	<b>Раздел 2</b> «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»	Организация снабжения сырьем и предметами материально-технического назначения. Источники снабжения. Организация работы складского и тарного хозяйства.		0,5	4	0,5
3	<b>Раздел 3</b> «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	Оперативное планирование производства на разных типах ПОП. Технологическая документация, используемая на предприятиях общественного питания		1	4	1
4	<b>Раздел 4</b> «Организация производства на предприятиях общественного питания»	Характеристика структуры производства на предприятиях общественного питания. <b>Организация работы заготовочных цехов на предприятиях общественного питания.</b> Организация работы мясного цеха. Организация работы овощного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы птицебельного цеха»		0,5	3	0,5

5	<b>Раздел 5</b> «Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания»	Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы мучного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы вспомогательных производств.		1	3	1
6	<b>Раздел 6</b> «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания»	Торговые помещения на предприятиях общественного питания. Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания. Торговое оборудование, мебель, инвентарь, используемые на ПОП. <b>Посуда, приборы, белье, используемые на предприятиях общественного питания</b> Характеристика, виды и назначение столовой посуды. Характеристика, виды и назначение столовых приборов. Характеристика, виды, назначение, столового белья.		1	5	1
7	<b>Раздел 7</b> «Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания»	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Требования к работникам торговых помещений. Сервировка столов. Виды сервировки: предварительная, исполнительная, банкетная. Назначение. <b>Обслуживание посетителей на предприятиях общественного питания.</b> Формы и способы обслуживания посетителей. Основные этапы. Техника обслуживания посетителей. Способы подачи блюд и напитков: русский, английский, французский, европейский.		1	5	1
8	<b>Раздел 8</b> «Банкеты и приемы»	Виды банкетов и приемов. Особенности проведения банкетов. Особенности проведения приемов. Характеристика каждого вида банкета.		1	4	1
9	<b>Раздел 9</b> «Особенности организации обслуживания спец. контингента»	Особенности обслуживания спец. мероприятий. Особенности обслуживания иностранных туристов. Ускоренные формы организации обслуживания: зал экспресс, репинский стол, «шведский стол» и т. д. <b>Прогрессивные формы обслуживания на предприятиях общественного питания.</b> Концептуальные предприятия общественного питания. Виды кейтеринга и его характеристика. Виды мерчандайзинга и его характеристика.		1	4	1
ИТОГО				8	36	8

ской подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ . Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения						
				заочно		очно		заочно		
				2019		2020				
1	<b>Раздел 1</b> «Введение. Цели и задачи курса»	Практическое занятие №1 Характеристика предприятия общественного питания по основным идентификационным признакам. Сравнительный анализ предприятий общественного питания различных типов и классов.	Опрос			2		8		2
2	<b>Раздел 2</b> «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»	Практическое занятие №2 Разработка схемы организации продовольственного снабжения предприятия. Документальное оформление.	Опрос			2		7		2
3	<b>Раздел 3</b> «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	Практическое занятие №3 Ознакомление с порядком разработки производственной программы для заготовочных предприятий и последовательностью расположения блюд в меню. Определение предполагаемого числа потребителей на ПОП. Определение общего числа блюд и разбивка их по ассортименту. Определение блюд для расчетного плана - меню. Составление расчетного плана - меню. Определение необходимого количества покупных товаров и составление прейскуранта. Расчет необходимого количества сырья и выхода полуфабриката.	Опрос, решение задач			2		7		2
4	<b>Раздел 4</b> «Организация производства на предприятиях общественного питания»	Практическое занятие №4 Расчет численности работников производства с учетом производственной программы. Составление графика выхода на работу персонала ПОП (суточного и 2-х недельного). Подбор оборудования и инвентаря. Расчет площади производственных помещений. Расстановка оборудования на плане.	Опрос, решение задач			1		7		1
5	<b>Раздел 5</b> «Ор-	Практическое занятие №5	Опрос,			1		7		1

	ганизация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания»	Проведение бракеража на предприятиях общественного питания.	решение задач					
6	<b>Раздел 6</b> «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания»	Практическое занятие №6 Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление заявок на посуду. Составление актов на лом, бой, утрату, порчу посуды. Подбор и подготовка посуды. Освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина. Освоение приемов складывания салфеток, накрытия столов скатертями, замены скатерти.	Опрос			3	9	3
7	<b>Раздел 7</b> «Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания»	Практическое занятие №7 Овладение приемами уборки со стола и замены использованной посуды. Оформление бланков счетов, бланков реестра счетов.	Опрос, решение задач			3	9	3
8	<b>Раздел 8</b> «Банкеты и приемы»	Практическое занятие №8 Прием заказа на обслуживание банкета, оформление книги учета заказов. Составление меню банкета (вид банкета – по заданию преподавателя).	Опрос			2	9	2
9	<b>Раздел 9</b> «Особенности организации обслуживания спец. контингента»	Практическое занятие №9 Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества, расчет длины скатерти для проведения банкета (количество гостей – по заданию преподавателя). Составление заявки на столовую посуду, приборы и столовое белье.	Опрос			2	9	2
Итого						18	72	18

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения		
			заочно	очно	заочно
1	<b>Раздел 1</b> «Введе-	Производственная программа: определе-	21	12	21

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
	ние. Цели и задачи курса»	ние, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства. Разработка производственной программы в заготовочных и доготовочных предприятиях общественного питания.			
2	<b>Раздел 2</b> «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»	Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественно питания, их оснащение. Охлаждаемые и неохлаждаемые кладовые. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла. Организация приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству. Акт приемки товаров по количеству и качеству. Запасы продуктов, их значение для ритмичной, бесперебойной работы производства.	21	12	21
3	<b>Раздел 3</b> «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	Складирование, хранение и отпуск товаров. Сущность оперативного планирования и его значение для ритмичной работы производства.	21	12	21
4	<b>Раздел 4</b> «Организация производства на предприятиях общественного питания»	Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.	21	12	21
5	<b>Раздел 5</b> «Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания»	Особенности разработки и документального оформления фирменных блюд.	21	12	21
6	<b>Раздел 6</b> «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания»	Приемы подачи блюд и напитков при индивидуальном и групповом обслуживании посетителей. Ускоренные формы организации обслуживания: зал – экспресс, репинский стол, «шведский стол» и т. д.	21	12	21



№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
7	<b>Раздел 7</b> «Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания»	Составление различных видов меню (по заданию преподавателя). Определение, классификация специальных услуг.	21	12	21
8	<b>Раздел 8</b> «Банкеты и приемы»	Услуги по организации питания и обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний и т.д. Виды и правила составления меню. Особенности сервировки столов, обслуживания, расчета. Характеристика услуг по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий	21	12	21
9	<b>Раздел 9</b> «Особенности организации обслуживания спец. контингента»	Характеристика и особенности организации доставки кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей на рабочих местах и на дому, в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета). Услуги официанта и повара по обслуживанию на дому. Квалификационные характеристики официанта, буфетчика, бармена, метрдотеля.	20,5	10,5	20,5
<b>Контактные часы на промежуточную аттестацию</b>			<b>1,5</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5</b>
<b>Итого</b>			<b>190</b>	<b>108</b>	<b>190</b>

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела, дисциплины Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<b>Раздел 1</b> «Введение. Цели и задачи курса»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a>
<b>Раздел 2</b> «Организация снабжения и	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного	<a href="https://e.lanbook.com/bo">https://e.lanbook.com/bo</a>

складского хозяйства ПОП»	питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	ok/277415
<b>Раздел 3</b> «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a>
<b>Раздел 4</b> «Организация производства на предприятиях общественного питания»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a>
<b>Раздел 5</b> «Организация работы договорных цехов на предприятиях общественного питания»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a>
<b>Раздел 6</b> «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания»	Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a>
<b>Раздел 7</b> «Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a>
<b>Раздел 8</b> «Банкеты и приемы»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного	<a href="https://e.lanbook.com/bo">https://e.lanbook.com/bo</a>

	питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	ok/277415
<b>Раздел 9 «Особенности организации обслуживания спец. контингента»</b>	Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/159933">https://e.lanbook.com/book/159933</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/159933">https://e.lanbook.com/book/159933</a>

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	технологические процессы производства продукции питания различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	проведение мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприя-	организацию производства и организацию обслуживания на предприя-	участвовать во всех фазах организации производства и орга-	организации производства и организации обслуживания на

	служивания на предприятиях питания различных типов и классов	тиях питания различных типов и классов	низации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	предприятиях питания;
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	основные нормы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ведения и выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;	выполнения и проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

## 5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено» и «не зачтено» в форме зачета, «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена.

### 5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать технологические процессы производства продукции	Фрагментарные знания технологических процессов производства	Неполные знания технологических процессов производства продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технологических	Сформированные и систематические знания технологических процес-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
питания различного назначения (ОПК-2)	продукции питания различного назначения / <b>Отсутствие знаний</b>	питания различного назначения	процессов производства продукции питания различного назначения	сов производства продукции питания различного назначения
II этап <b>Уметь</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	<b>Фрагментарное умение</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения / <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Успешное и систематическое умение</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
III этап <b>Владеть навыком</b> проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	<b>Фрагментарное применение навыков</b> проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения / <b>Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
I этап <b>Знать</b> контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	<b>Фрагментарные знания</b> контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<b>Сформированные и систематические знания</b> контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

<b>Результат обучения по дисциплине</b>	<b>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</b>			
	<b>«неудовлетворительно»</b>	<b>«удовлетворительно»</b>	<b>«хорошо»</b>	<b>«отлично»</b>
	<b>«не зачтено»</b>	<b>«зачтено»</b>		
<p>II этап</p> <p><b>Уметь</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам <b>(ОПК-3)</b></p>	<p><b>Фрагментарное умение</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам / <b>Отсутствие умений</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>
<p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b> проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам <b>(ОПК-3)</b></p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам / <b>Отсутствие навыков</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>
<p>I этап</p> <p><b>Знать</b> организацию производства и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов <b>(ОПК-5)</b></p>	<p><b>Фрагментарные знания</b> организации производства и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>Неполные знания</b> организации производства и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> организации производства и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p><b>Сформированные и систематические знания</b> организации производства и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>
<p>II этап</p> <p><b>Уметь</b> участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на</p>	<p><b>Фрагментарное умение</b> участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на</p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> участвовать во всех фазах организации про-</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> участвовать во всех фазах организации произ-</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> участвовать во всех фазах организации производ-</p>

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)	живания на предприятиях питания различных типов и классов / <b>Отсутствие умений</b>	изводства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	водства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	зации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
III этап <b>Владеть навыками</b> организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания (ОПК-5)	<b>Фрагментарное применение навыков</b> организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания / <b>Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания
I этап <b>Знать</b> основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания (ПК-5)	<b>Фрагментарные знания</b> основных нормативных расчетов и принципов рационального размещения предприятий общественного питания / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> основных нормативных расчетов и принципов рационального размещения предприятий общественного питания	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> основных нормативных расчетов и принципов рационального размещения предприятий общественного питания	<b>Сформированные и систематические знания</b> основных нормативных расчетов и принципов рационального размещения предприятий общественного питания
II этап <b>Уметь</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)	<b>Фрагментарное умение</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство / <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<b>Успешное и систематическое умение</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
III этап	<b>Фрагментарное</b>	<b>В целом</b>	<b>В целом успеш-</b>	<b>Успешное и си-</b>

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
<b>Владеть навыками</b> ведения и выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации <b>(ПК-5)</b>	<b>применение навыков</b> ведения и выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации / <b>Отсутствии навыков</b>	<b>успешное, но не систематическое применение навыков</b> ведения и выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации	<b>ное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> ведения и выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации	<b>стематическое применение навыков</b> ведения и выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации
I этап <b>Знать</b> правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта <b>(ПК-29)</b>	<b>Фрагментарные знания</b> правил ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> правил ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> правил ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<b>Сформированные и систематические знания</b> правил ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
II этап <b>Уметь</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии про-	<b>Фрагментарное умение</b> ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на ста-	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предпри-	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого	<b>Успешное и систематическое умение</b> ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на ста-



Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
екта (ПК-29)	Отсутствие умений	ятия питания малого бизнеса на стадии проекта	бизнеса на стадии проекта	дии проекта
III этап Владеть навыками выполнения и проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)	Фрагментарное применение навыков выполнения и проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков выполнения и проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков выполнения и проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Успешное и систематическое применение навыков выполнения и проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

### 5.3 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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

#### Вопросы для обсуждения:

1. Основные направления развития общественного питания на современном этапе: особенности и характеристика.
2. Основные признаки классификации ПОП.
3. Источники снабжения ПОП предметами материально-технического назначения, сырьем.
4. Основные требования к организации снабжения ПОП.
5. Виды и назначение складских помещений; организация работы в них.
6. Характеристика приема и отпуска товаров на складе.
7. Основные принципы организации тарного хозяйства на ПОП.
8. Оперативное планирование работы заготовочных ПОП.
9. Оперативное планирование на ПОП с полным циклом производства.
10. Характеристика, виды, назначение меню.

11. Характеристика и особенности оперативного контроля за работой производства на ПОП.
12. Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.
13. Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.
14. Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления.
15. Нормирование труда на предприятиях общепита.
16. Нормы выработки: виды, порядок разработки и утверждения.
17. Характеристика структуры производства на ПОП.
18. Общие требования по организации рабочих мест на ПОП.
19. Организация работы овощного цеха.
20. Организация работы в мясо - рыбном цехе.
21. Организация работы мучного цеха.
22. Организация работы холодного цеха.
23. Организация работы горячего цеха.
24. Организация работы кондитерского цеха.
25. Организация работы моечной столовой и кухонной посуды.
26. Организация работы механизированных раздач готовой пищи.
27. Организация работы стационарных раздач готовой пищи.
28. Пути улучшения качества выпускаемой пищи. Организация бракеража.
29. Основные типы ПОП.
30. Организация работы экспедиции.
31. Услуги общественного питания, требования к ним.
32. Методы и формы обслуживания посетителей на ПОП.
33. Структура помещений ПОП, назначение, общая характеристика.
34. Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
35. Интерьер ПОП; общие требования, характеристика.
36. Организация работы сервизной. Хранение, отпуск столовой посуды, приборов.
37. Торговые и банкетные залы; компоновка, общая характеристика
38. Оборудование торговых залов: ассортимент, характеристика. 39. Ассортимент, характеристика фарфоровой посуды.
40. Ассортимент, характеристика стеклянной посуды.
41. Ассортимент, характеристика металлической посуды.
42. Ассортимент, характеристика столовых приборов (общего и индивидуального назначения).
43. Ассортимент, характеристика столового белья.
44. Особенности составления банкетного меню.
45. Прейскурант винно-водочных изделий: характеристика, составление.
46. Подготовка торгового дела к обслуживанию посетителей.
47. Сервировка столовой; назначение, виды, последовательность выполнения.
48. Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.
49. Правила подачи буфетной продукции посетителям.
50. Основные способы подачи блюд посетителям.
51. Основные правила отпуска холодных закусок.
52. Основные правила отпуска первых блюд (индивидуальное и групповое обслуживание).
53. Основные правила отпуска горячих закусок.
54. Основные правила отпуска вторых горячих блюд.
55. Правила подачи сладких блюд и фруктов.
56. Правила подачи горячих и холодных напитков.
57. Банкеты, их виды, краткая характеристика. Правила приема заказа на банкет.
58. Банкет с полным обслуживанием официантами.
59. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
60. Банкет-фуршет: особенности проведения и составления меню.

61. Банкет-коктейль: особенности проведения и составления меню.
62. Банкет-чай (кофе): особенности проведения и составления меню.
63. Обслуживание посетителей по типу «шведский стол».
64. Особенности обслуживания в гостиницах.
65. Особенности обслуживания на железнодорожном транспорте.
66. Особенности обслуживания пассажиров в аэропорту и на борту самолета.
67. Особенности обслуживания в местах массового отдыха.
68. Формы ускоренного обслуживания посетителей.
69. Особенности организации и проведения банкета-свадьбы.
70. Особенности организации питания и обслуживания иностранных туристов.

### Задания для подготовки к зачету

#### ОПК-2

**Знать** технологические процессы производства продукции питания различного назначения

1. Торговые и банкетные залы; компоновка, общая характеристика
2. Оборудование торговых залов: ассортимент, характеристика. 39. Ассортимент, характеристика фарфоровой посуды.
3. Ассортимент, характеристика стеклянной посуды.

**Уметь** разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

1. Правила подачи горячих и холодных напитков.
2. Особенности составления банкетного меню.
3. Основные типы ПОП.

**Навык** разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

1. Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
2. Интерьер ПОП; общие требования, характеристика.
3. Организация работы сервисной. Хранение, отпуск столовой посуды, приборов.

#### ОПК-3

**Знать** контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

1. Банкет-чай (кофе): особенности проведения и составления меню.
2. Обслуживание посетителей по типу «шведский стол».
3. Правила подачи буфетной продукции посетителям.

**Уметь** осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

1. Особенности составления банкетного меню.
2. Прейскурант винно-водочных изделий: характеристика, составление.
3. Подготовка торгового дела к обслуживанию посетителей.

**Навык** технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

1. Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.
2. Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.
3. Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления.
4. Нормирование труда на предприятиях общепита.

#### ОПК-5

**Знать** организацию производства и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

1. Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.

2. Правила подачи буфетной продукции посетителям.

3. Основные способы подачи блюд посетителям.

**Уметь** участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

1. Особенности обслуживания в местах массового отдыха.

2. Формы ускоренного обслуживания посетителей.

3. Особенности организации и проведения банкета-свадьбы.

**Навык** организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания

1. Подготовка торгового дела к обслуживанию посетителей.

2. Сервировка столовой; назначение, виды, последовательность выполнения.

3. Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.

### ПК-5

**Знать** основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания

1. Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.

2. Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления.

3. Нормирование труда на предприятиях общепита.

**Уметь** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

1. Характеристика, виды, назначение меню.

2. Характеристика и особенности оперативного контроля за работой производства на ПОП.

3. Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.

**Навык** ведения и выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. Основные требования к организации снабжения ПОП.

2. Виды и назначение складских помещений; организация работы в них.

3. Характеристика приема и отпуска товаров на складе.

### ПК-29

**Знать** правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

1. Организация работы сервисной. Хранение, отпуск столовой посуды, приборов.

2. Торговые и банкетные залы; компоновка, общая характеристика

3. Оборудование торговых залов: ассортимент, характеристика. 39. Ассортимент, характеристика фарфоровой посуды.

**Уметь** вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

1. Организация работы экспедиции.

2. Услуги общественного питания, требования к ним.

3. Методы и формы обслуживания посетителей на ПОП.

**Навык** выполнения и проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

1. Организация работы стационарных раздач готовой пищи.

2. Пути улучшения качества выпускаемой пищи. Организация бракеража.

### Задания для подготовки к экзамену

## ОПК-2

**Знать** технологические процессы производства продукции питания различного назначения

1. Характеристика структуры производства на ПОП.
2. Общие требования по организации рабочих мест на ПОП.
3. Организация работы овощного цеха.

**Уметь** разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

1. Правила подачи горячих и холодных напитков.
2. Банкеты, их виды, краткая характеристика. Правила приема заказа на банкет.
3. Банкет с полным обслуживанием официантами.

**Навык** разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

1. Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
2. Интерьер ПОП; общие требования, характеристика.
3. Организация работы сервисной. Хранение, отпуск столовой посуды, приборов.

## ОПК-3

**Знать** контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

1. Обслуживание посетителей по типу «шведский стол».
2. Банкет-чай (кофе): особенности проведения и составления меню.
3. Правила подачи буфетной продукции посетителям.

**Уметь** осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

1. Особенности составления банкетного меню.
2. Подготовка торгового дела к обслуживанию посетителей.
3. Прейскурант винно-водочных изделий: характеристика, составление.

**Навык** технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

1. Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления.
2. Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.
3. Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.
4. Нормирование труда на предприятиях общепита.

## ОПК-5

**Знать** организацию производства и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

1. Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.
2. Основные способы подачи блюд посетителям.
3. Правила подачи буфетной продукции посетителям.

**Уметь** участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

1. Особенности организации и проведения банкета-свадьбы.
2. Особенности обслуживания в местах массового отдыха.
3. Формы ускоренного обслуживания посетителей.

**Навык** организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания

1. Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.
2. Подготовка торгового дела к обслуживанию посетителей.
3. Сервировка столовой; назначение, виды, последовательность выполнения.

## ПК-5

**Знать** основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания

1. Нормирование труда на предприятиях общепита.
2. Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.
3. Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления.

**Уметь** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

1. Характеристика и особенности оперативного контроля за работой производства на ПОП.

2. Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.

3. Характеристика, виды, назначение меню.

**Навык** ведения и выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. Виды и назначение складских помещений; организация работы в них.

2. Основные требования к организации снабжения ПОП.

3. Характеристика приема и отпуска товаров на складе.

### **ПК-29**

**Знать** правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

1. Оборудование торговых залов: ассортимент, характеристика. 39. Ассортимент, характеристика фарфоровой посуды.

2. Торговые и банкетные залы; компоновка, общая характеристика

3. Организация работы сервисной. Хранение, отпуск столовой посуды, приборов.

**Уметь** вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

1. Услуги общественного питания, требования к ним.

2. Методы и формы обслуживания посетителей на ПОП.

3. Организация работы экспедиции.

**Навык** выполнения и проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

1. Организация работы стационарных раздач готовой пищи.

2. Пути улучшения качества выпускаемой пищи. Организация бракеража.

3. Основные требования к организации снабжения ПОП.

### **Типовой экзаменационный билет № 0**

1 Основные понятия: тип, класс, услуга общественного питания, предприятие общественного питания, общественное питание.

2 Охарактеризовать порядок расположения блюд в меню со свободным выбором блюд.

3 Дать сравнительную характеристику предприятий типа «ресторан» и «кафе».

Утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_ Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Экзаменатор \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

**Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации**

## **ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения**

*Задания закрытого типа:*

**1. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**

- А) Организация питания
- Б). Кулинарные цеха
- В) Складское помещение
- Г) Коридорные помещения

*Правильный ответ: В*

**2. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?**

- А) Холодный цех
- Б) Кулинарный цех
- В) Горячий цех
- Г). Все ответы верны

*Правильный ответ: В*

**3. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**

- А) Бар
- Б) Кафе
- В) Ресторан
- Г) Закусочная
- Д) Ларек

*Правильный ответ: В*

**4. Режим хранения товаров это ?**

- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
- Б). Срок реализации продуктов
- В) Отпуск продуктов
- Г) Влажность продукта

*Правильный ответ: А*

**5. Торговый зал это?**

- А) Помещения для складов
- Б) Помещения для людей.
- В) Помещения для развлечений

*Правильный ответ: Б*

*Задания открытого типа:*

**1. \_\_\_\_\_ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.**

*Правильный ответ: столовая посуда*

**2. \_\_\_\_\_ - цех, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи, здесь полуфабрикаты превращаются в готовые блюда. Он предназначен для тепловой кулинарной обработки продуктов.**

*Правильный ответ: горячий цех*

**3. \_\_\_\_\_ - правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.**

*Правильный ответ: сервировка*

**4. \_\_\_\_\_ - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.**

*Правильный ответ: ресторан*

**5. \_\_\_\_\_ - то процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд)**

*Правильный ответ: бракераж*

**6. \_\_\_\_\_ - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции, подразделяется по видам реализуемой продукции.**

*Правильный ответ: закусовая*

**7. \_\_\_\_\_ документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).**

*Правильный ответ: технологическая карта*

**8. Где производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.**

*Правильный ответ: заготовочный цех*

**9. \_\_\_\_\_ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.**

*Правильный ответ: столовые приборы*

**10. \_\_\_\_\_ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.**

*Правильный ответ: столовая*



**11. \_\_\_\_\_ - один из основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, железированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.**

*Правильный ответ: холодный цех*

**12. Перед подачей кофе, чашки \_\_\_\_\_.**

*Правильный ответ: подогревают*

**13. \_\_\_\_\_ - компоненты пищи, не перевариваемые пищеварительными ферментами организма человека.**

*Правильный ответ: пищевые волокна*

**14. Когда в тарелке \_\_\_\_\_, тарелку необходимо сразу убирать.**

*Правильный ответ: салфетка*

**15. \_\_\_\_\_ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.**

*Правильный ответ: официант*

**ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам**

*Задания закрытого типа:*

**1. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**

- А) Организация питания
- Б) Кулинарные цеха
- В) Складское помещение
- Г) Коридорные помещения

*Правильный ответ: В*

**2. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?**

- А) Холодный цех
- Б) Кулинарный цех
- В) Горячий цех
- Г). Все ответы верны

*Правильный ответ: В*

**3. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**

- А) Бар
- Б) Кафе
- В) Ресторан
- Г) Закусочная
- Д) Ларек

*Правильный ответ: В*

**4. Режим хранения товаров это ?**

- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
- Б). Срок реализации продуктов
- В) Отпуск продуктов
- Г) Влажность продукта

*Правильный ответ: А*

**5. Торговый зал это?**

- А) Помещения для складов
- Б) Помещения для людей.
- В) Помещения для развлечений

*Правильный ответ: Б*

*Задания открытого типа:*

**1. \_\_\_\_\_ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.**

*Правильный ответ: столовая посуда*

**2. \_\_\_\_\_ - цех, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи, здесь полуфабрикаты превращаются в готовые блюда. Он предназначен для тепловой кулинарной обработки продуктов.**

*Правильный ответ: горячий цех*

**3. \_\_\_\_\_ - правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.**

*Правильный ответ: сервировка*

**4. \_\_\_\_\_ - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.**

*Правильный ответ: ресторан*

**5. \_\_\_\_\_ - то процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд)**

*Правильный ответ: бракераж*

**6. \_\_\_\_\_ - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции, подразделяется по видам реализуемой продукции.**

*Правильный ответ: закусочная*

7. \_\_\_\_\_ документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

*Правильный ответ: технологическая карта*

8. Где производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.

*Правильный ответ: заготовочный цех*

9. \_\_\_\_\_ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.

*Правильный ответ: столовые приборы*

10. \_\_\_\_\_ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.

*Правильный ответ: столовая*

11. \_\_\_\_\_ - один из основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, железированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.

*Правильный ответ: холодный цех*

12. Перед подачей кофе, чашки \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: подогревают*

13. \_\_\_\_\_ - компоненты пищи, не перевариваемые пищеварительными ферментами организма человека.

*Правильный ответ: пищевые волокна*

14. Когда в тарелке \_\_\_\_\_, тарелку необходимо сразу убирать.

*Правильный ответ: салфетка*

15. \_\_\_\_\_ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.

*Правильный ответ: официант*

– **ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.**

*Задания закрытого типа:*

**1. Перечислите виды торговых залов?**

- А) Закрытые, полузакрытые, открытые залы
- Б) Заготовочные
- В) Закрытые залы

Г) Открытые

*Правильный ответ: А*

**2. Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?**

А) Санитарные нормы

Б) Контроль продуктов

В) Температура помещения

Г) Влажность помещения

Д) **Все ответы верны**

*Правильный ответ: Д*

**3. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?**

А) Холодный цех

Б) Кулинарный цех

В) Горячий цех

Г) Все ответы верны

Д) Кондитерский цех

*Правильный ответ: В*

**4. Меню это?**

А) Соответствующий документ

Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

В. Накладная

Г. Сертификат

Д. Товарный чек

*Правильный ответ: Б*

**5. Торговый зал это?**

А) Помещения для складов

Б) Помещения для людей.

В) Помещения для развлечений

Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

Д) Помещения для детей

*Правильный ответ: Г*

*Задания открытого типа:*

**1. Функции реализации и организации потребления продукции общественного питания составляют понятие \_\_\_\_\_.**

*Правильный ответ: обслуживание*

**2. \_\_\_\_\_ - Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены.**

*Правильный ответ: меню*

3. \_\_\_\_\_ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятия питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.

*Правильный ответ: столовая*

4. \_\_\_\_\_ - один из основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, железированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.

*Правильный ответ: холодный цех*

5. \_\_\_\_\_ - это разновидность или сочетание организационных приемов обслуживания потребителей продукции общественного питания. По степени участия обслуживающего персонала различают: полное и частичное.

*Правильный ответ: обслуживание*

6. \_\_\_\_\_ - основное производственное оборудование горячего цеха, включающее печи и духовые шкафы.

*Правильный ответ: тепловое оборудование*

7. \_\_\_\_\_ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.

*Правильный ответ: столовая посуда*

8. правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

*Правильный ответ: сервировка*

9. \_\_\_\_\_ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.

*Правильный ответ: столовые приборы*

10. При обслуживании по типу \_\_\_\_\_ холодные закуски, сладкие блюда и кондитерские изделия выставляют на стол, а для реализации супов и вторых горячих блюд в зале устанавливают специальные мармиты с витриной образцов блюд, стопки тарелок и приборы для раскладки блюд. Работа официантов сводится к помощи в порционировании.

*Правильный ответ: «шведского стола»*

11 \_\_\_\_\_ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.

*Правильный ответ: официант*

12. Перед подачей кофе, чашки \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: подогревают*

**13. \_\_\_\_\_ - правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.**

*Правильный ответ: сервировка*

**14. \_\_\_\_\_-предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.**

*Правильный ответ: ресторан*

**15. Вид обслуживания, который предполагает выполнение ряда операций посетителями, которые зависят от времени, места и характера обслуживания, контингента потребителей.**

*Правильный ответ: частичное обслуживание*

– **ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.**

*Задания закрытого типа:*

**1. Перечислите виды торговых залов?**

- А) Закрытые, полузакрытые , открытые сады
- Б) Заготовочные
- В). Закрытые сады
- Г) Открытые

*Правильный ответ: А*

**2. Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?**

- А) Санитарные нормы
- Б) Контроль продуктов
- В) Температура помещения
- Г) Влажность помещения
- Д) Все ответы верны

*Правильный ответ: Д*

**3. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?**

- А) Холодный цех
- Б).Кулинарный цех
- В) Горячий цех
- Г) Все ответы верны
- Д) Кондитерский цех

*Правильный ответ: В*

#### 4. Меню это?

- А) Соответствующий документ
- Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
- В. Накладная
- Г. Сертификат
- Д. Товарный чек

Правильный ответ: Б

#### 5. Торговый зал это?

- А) Помещения для складов
- Б) Помещения для людей.
- В) Помещения для развлечений
- Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
- Д) Помещения для детей

Правильный ответ: Г

Задания открытого типа:

**1. Функции реализации и организации потребления продукции общественного питания составляют понятие \_\_\_\_\_.**

Правильный ответ: обслуживание

**2. \_\_\_\_\_ - Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены.**

Правильный ответ: меню

**3. \_\_\_\_\_ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.**

Правильный ответ: столовая

**4. \_\_\_\_\_ - один из основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.**

Правильный ответ: холодный цех

**5. \_\_\_\_\_ - это разновидность или сочетание организационных приемов обслуживания потребителей продукции общественного питания. По степени участия обслуживающего персонала различают: полное и частичное.**

Правильный ответ: обслуживание

**6. \_\_\_\_\_ - основное производственное оборудование горячего цеха, включающее печи и духовые шкафы.**

*Правильный ответ: тепловое оборудование*

7. \_\_\_\_\_ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.

*Правильный ответ: столовая посуда*

8. правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

*Правильный ответ: сервировка*

9. \_\_\_\_\_ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.

*Правильный ответ: столовые приборы*

10. При обслуживании по типу \_\_\_\_\_ холодные закуски, сладкие блюда и кондитерские изделия выставляют на стол, а для реализации супов и вторых горячих блюд в зале устанавливают специальные мармиты с витриной образцов блюд, стопки тарелок и приборы для раскладки блюд. Работа официантов сводится к помощи в порционировании.

*Правильный ответ: «шведского стола»*

11 \_\_\_\_\_ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.

*Правильный ответ: официант*

12. Перед подачей кофе, чашки \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: подогревают*

13. \_\_\_\_\_ - правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

*Правильный ответ: сервировка*

14. \_\_\_\_\_ - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.

*Правильный ответ: ресторан*

15. Вид обслуживания, который предполагает выполнение ряда операций посетителями, которые зависят от времени, места и характера обслуживания, контингента потребителей.

*Правильный ответ: частичное обслуживание*

– ПК-29 - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

*Задания закрытого типа:*

1. Мясорыбный цех предназначен для:



- А) предварительной обработки мяса, рыбы и производства полуфабрикатов из них;
- Б) производства холодных блюд и закусок;
- В) производства кондитерской продукции;
- Г) предварительной обработки овощей и зелени.

*Правильный ответ: А*

**2. В каком цехе приготавливают холодные блюда и закуски?**

- А) Холодный цех
- Б) Кулинарный цех
- В) Горячий цех
- Г) Все ответы верны

*Правильный ответ: А*

**3. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**

- А) Бар
- Б) Кафе
- В) Ресторан
- Г) Закусочная
- Д) Ларек

*Правильный ответ: В*

**4. Режим хранения товаров это -**

- А) Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
- Б) Срок реализации продуктов
- В) Отпуск продуктов
- Г) Влажность продукта

*Правильный ответ: А*

**5. Торговый зал это?**

- А) Помещения для складов
- Б) Помещения для людей.
- В) Помещения для развлечений

*Правильный ответ: Б*

*Задания открытого типа:*

**1. \_\_\_\_\_ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.**

*Правильный ответ: столовая посуда*

2. \_\_\_\_\_ - цех, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи, здесь полуфабрикаты превращаются в готовые блюда. Он предназначен для тепловой кулинарной обработки продуктов.

*Правильный ответ: горячий цех*

3. \_\_\_\_\_ - правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

*Правильный ответ: сервировка*

4. \_\_\_\_\_ - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.

*Правильный ответ: ресторан*

5. \_\_\_\_\_ - процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд)

*Правильный ответ: бракераж*

6. \_\_\_\_\_ - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции, подразделяется по видам реализуемой продукции.

*Правильный ответ: закусочная*

7. \_\_\_\_\_ документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

*Правильный ответ: технологическая карта*

8. Где производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.

*Правильный ответ: заготовочный цех*

9. \_\_\_\_\_ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.

*Правильный ответ: столовые приборы*

10. \_\_\_\_\_ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.

*Правильный ответ: столовая*

11. \_\_\_\_\_ - один из основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, железированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.

*Правильный ответ: холодный цех*

12. Перед подачей кофе, чашки \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: подогревают*

13. \_\_\_\_\_-предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.

*Правильный ответ: ресторан*

14. Когда в тарелке \_\_\_\_\_, тарелку необходимо сразу убирать.

*Правильный ответ: салфетка*

15. \_\_\_\_\_ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.

*Правильный ответ: официант*

#### **5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

### ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Введение. Цели и задачи курса»	ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-5; ПК-29	I этап	Устный опрос	1-е занятие
Раздел 2 «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»	ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-5; ПК-29	I этап II этап III этап	Тестирование, представление и защита доклада (реферата)	2-е занятие
Раздел 3 «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-5; ПК-29	I этап II этап	Контрольная работа	3-е занятие
Раздел 4 «Организация производства на предприятиях общественного питания»	ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-5; ПК-29	I этап II этап III этап	Тестирование, деловая игра	4-е занятие
Раздел 5 «Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания»	ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-5; ПК-29	I этап	Устный опрос	5-е занятие
Раздел 6 «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания»	ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-5; ПК-29	I этап II этап III этап	Деловая игра	6-е занятие
Раздел 7 «Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания»	ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-5; ПК-29	I этап II этап III этап	Представление и защита доклада (реферата)	7-е занятие
Раздел 8 «Банкеты и приемы»	ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-5; ПК-29	I этап II этап	Контрольная работа	8-е занятие
Раздел 9	ОК-9; ОПК-2;	I этап	Круглый стол	9-е занятие

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
«Особенности организации обслуживания спец. контингента»	ОПК-3; ОПК-5; ПК-5; ПК-29	II этап III этап		

**Устный опрос** – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

*Индивидуальный* опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как

изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

#### Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

**Тестирование.** Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

#### Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

#### Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существен-	Письменно оформленный доклад (реферат) пред-

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	ных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	ставлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

### Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные	Ответы на вопросы полные	Ответы на вопросы полные с приведе-

		вопросы.	и/или частично полные.	нием примеров и/или
--	--	----------	---------------------------	------------------------

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.



### Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Зачет	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Проверка знаний	на зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

### Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a>
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a>
Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/159933">https://e.lanbook.com/book/159933</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/159933">https://e.lanbook.com/book/159933</a>

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

### ***Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.***

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

### ***Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.***

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные вопросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

### ***Методические рекомендации по подготовке доклада.***

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

### ***Выполнение индивидуальных типовых задач.***

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

### ***Рекомендации по работе с научной и учебной литературой***

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

### Перечень лицензионного программного обеспечения

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»;
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL;
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;
- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;
- 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;
- Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС».

### Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google.

### Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	<a href="http://raexpert.ru/">http://raexpert.ru/</a>
Институт статистических исследований и экономики знаний	<a href="https://issek.hse.ru/">https://issek.hse.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа** – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

**Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Помещение для самостоятельной работы** – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

**Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования** – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 603 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная); Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор (переносной), ноутбук (переносные), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

<p>2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Аудитория № 600 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; служащие для представления учебной информации; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>