

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе,
качеству образования – первый
проректор



Т.А. Хагуров

«26» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.18 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ
ПИТАНИЯ

Направление подготовки.	<u>43.03.03 «Гостиничное дело»</u>
Направленность (профиль)	<u>Гостинично-ресторанная деятельность</u>
Форма обучения	<u>Очная</u>
Квалификация	<u>Бакалавр</u>

Краснодар 2023

Рабочая программа дисциплины «ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

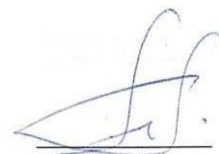
код и наименование направления подготовки

Программу составила:

Т.А. Рововая, профессор кафедры
международного туризма и менеджмента,
д-р философ. наук



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол № 10 от «10» мая 2023 г.
Заведующий кафедрой (разработчика) Беликов М.Ю.



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол № 5 от «23» мая 2023 г.
Заведующий кафедрой (разработчика) Беликов М.Ю.



Утверждена на заседании учебно-методической комиссии
Института географии, геологии, туризма и сервиса протокол № 5 «23»
мая 2023 г.

Председатель УМК ИГГТС Филобок А.А.



Рецензенты:

1. Уманский П.В. –директор ООО «Автореал»

2. Филобок А.А., канд. геогр. наук, доцент кафедры экономической, социальной и политической географии, г. Краснодар

1 Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

1.1 Цель освоения дисциплины

сформировать общее представление о функционировании предприятия питания, как составной части гостинично-ресторанного комплекса, изучить основные технологии управления и принципы деятельности предприятия общественного питания.

1.2 Задачи дисциплины

- сформировать у студентов системные знания о типах предприятий общественного питания;
- изучить организационную деятельность предприятий общественного питания;
- рассмотреть организационную и производственную структуру предприятия общественного питания;
- изучить особенности работы основных и вспомогательных производственных подразделений;
- подробно изучить особенности торговой части предприятий общественного питания и помещения для потребителей;
- изучить особенности работы служебных помещений предприятия питания;
- изучить направления научно-технического прогресса в общественном питании.

1.3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация деятельности предприятий питания» относится к обязательной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: экзамен – в 2 семестре.

Необходимость включения дисциплины «Организация деятельности предприятий питания» в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам гостинично-ресторанных предприятий необходимы знания об общей структуре предприятия питания, навыки распознавания особенностей организации деятельности всех подразделений предприятий питания.

Изучение дисциплины «Организация деятельности предприятий питания» базируется на довузовской подготовке в области экономики и обществознания и изучении дисциплин «Основы гостеприимства», «Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности».

1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает основные направления научно-технического прогресса в отрасли питания
	Умеет определять типы определять основные направления научно-технического прогресса в отрасли питания
	Владеет методами применяемые для учета оборота материальных фондов и средств современного предприятия питания

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (<i>знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности)</i>)
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает способы поиска технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Умеет применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Владеет методами научных исследований
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает типы предприятий общественного питания, организационную и производственную структуру предприятия питания, особенности и функциональную роль в работе служебных помещений предприятия питания
	Умеет выделять особенности организационной деятельности предприятий общественного питания, определять функциональную роль в работе служебных помещений предприятия питания
	Владеет методами составления организационной и производственной структуры предприятия питания, определять особенности работы основных и вспомогательных производственных подразделений, навыками организации деятельности торговой части предприятий питания, методами организации работы основных, вспомогательных и служебных помещений предприятия питания

Результаты обучения по дисциплине достигаются в рамках осуществления всех видов контактной и самостоятельной работы обучающихся в соответствии с утвержденным учебным планом.

Индикаторы достижения компетенций считаются сформированными при достижении соответствующих им результатов обучения.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице

Виды работ	Всего часов	Форма обучения
		очная
		2 семестр (часы)
Контактная работа, в том числе:	75,3	75,3
Аудиторные занятия (всего):	64	64
занятия лекционного типа	32	32
практические занятия	32	32
Иная контактная работа:	11,3	11,3
Контроль самостоятельной работы (КСР)	11	11
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3	0,3
Самостоятельная работа, в том числе:	105	105
Курсовая работа/проект (КР/КП) (подготовка)	14	14
Реферат/эссе (подготовка)	21	21
Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	40	40
Подготовка к текущему контролю	30	30
Контроль	35,7	35,7
Подготовка к экзамену	35,7	35,7
Общая трудоемкость	час.	216
	в том числе контактная работа	75,3
	зач. ед	6

2.2 Содержание дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоёмкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 3 семестре (2 курсе) (очная форма обучения)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	Типы предприятий общественного питания	42	8	8	-	14
2.	Организационная деятельность предприятий общественного питания	24	4	4	-	16
3.	Организация производства в предприятиях общественного питания	22	4	4	-	14
4.	Организация работы вспомогательных производственных подразделений	24	4	4	-	16
5.	Характеристика торговой части предприятий общественного питания. Помещения для потребителей.	22	4	4		14
6.	Характеристика служебных помещений.	24	4	4		16
7.	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	23	4	4		15
	ИТОГО по разделам дисциплины	169	32	32	-	105
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	11				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3				
	Подготовка к текущему контролю	35,7				
	Общая трудоемкость по дисциплине	216				

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, СРС – самостоятельная работа студента

2.3 Содержание разделов (тем) дисциплины

2.3.1 Занятия лекционного типа

№	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Форма текущего контроля
1.	Типы предприятий общественного питания	Функции общественного питания. Категории предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Общепринятая мировая классификация предприятий общественного питания. Принципы размещения предприятий общественного питания.	У
2.	Организационная деятельность предприятий общественного питания	Организационно-производственные и управленческие структуры предприятий питания. Организация производственного процесса. Организация деятельности управленческого персонала. Организационные вопросы технологических и трудовых процессов. Организация материальной ответственности на предприятии питания.	У, Л
3.	Организация производства в предприятиях общественного питания	Общие требования к организации производства. Производственная инфраструктура. Технологический процесс товародвижения. Технологические особенности организации работы заготовочных и доготовочных цехов. Стадии технологического процесса приготовления кулинарной продукции. Производственная программа работы доготовочных цехов. Правила и способы проведения бракеража готовой продукции. Организация деятельности производственного персонала	У
4.	Организация работы вспомогательных производственных подразделений	Организация работы раздаточных. Моечная грязной посуды предприятия питания. Организация деятельности вспомогательного персонала.	У
5.	Характеристика торговой части предприятий общественного питания. Помещения для потребителей.	Буфеты, бары – структура предприятий питания. Торговые помещения. Взаимодействие с потребителями. Прием заказа на мероприятие в предприятии общественного питания. Анимационная служба предприятия общественного питания. процесс обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow. Организация процесса обслуживания потребителей в предприятии общественного питания формата fast-food.	У, Л
6.	Характеристика служебных помещений.	Состав и назначение складских помещений на предприятиях общественного питания. Обеспечение сохранности посуды. Правила и способы проведения инвентаризации в ресторане.	У
7.	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	Способы совершенствования технологий предоставления услуг общественного питания. Программное обеспечение и внедрение инноваций в деятельности предприятий питания. Маркетинговые методы продвижения услуг питания.	У

Примечание: У – устный опрос, Л – лекция-дискуссия

**2.3.2 Занятия семинарского типа (практические / семинарские занятия/
лабораторные работы)**

№	Наименование раздела (темы)	Тематика занятий/работ	Форма текущего контроля
1.	Типы предприятий общественного питания	Функции общественного питания. Категории предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Общепринятая мировая классификация предприятий общественного питания. Принципы размещения предприятий общественного питания.	ПЗ
2.	Организационная деятельность предприятий общественного питания	Организационно-производственные и управленческие структуры предприятий питания. Организация производственного процесса. Организация деятельности управленческого персонала Организационные вопросы технологических и трудовых процессов. Организация материальной ответственности на предприятии питания.	ПЗ
3.	Организация производства в предприятиях общественного питания	Общие требования к организации производства. Производственная инфраструктура. Технологический процесс товародвижения. Технологические особенности организации работы заготовочных и доготовочных цехов. Стадии технологического процесса приготовления кулинарной продукции. Производственная программа работы доготовочных цехов. Правила и способы проведения бракеража готовой продукции. Организация деятельности производственного персонала	ПЗ, С
4.	Организация работы вспомогательных производственных подразделений	Организация работы раздаточных. Моечная грязной посуды предприятия питания. Организация деятельности вспомогательного персонала.	ПЗ
5.	Характеристика торговой части предприятий общественного питания. Помещения для потребителей.	Буфеты, бары – структура предприятий питания. Торговые помещения. Взаимодействие с потребителями. Прием заказа на мероприятие в предприятии общественного питания. Анимационная служба предприятия общественного питания. процесс обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow. Организация процесса обслуживания потребителей в предприятии общественного питания формата fast-food.	ПЗ, С
6.	Характеристика служебных помещений.	Состав и назначение складских помещений на предприятиях общественного питания. Обеспечение сохранности посуды. Правила и способы проведения инвентаризации в ресторане.	ПЗ
7.	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	Способы совершенствования технологий предоставления услуг общественного питания. Программное обеспечение и внедрение инноваций в деятельности предприятий питания. Маркетинговые методы продвижения услуг питания.	ПЗ, С
Примечание: ПЗ – практическое задание, С – семинар-дискуссия			

При изучении дисциплины могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в соответствии с ФГОС ВО.

2.3.3 Примерная тематика курсовых работ (проектов)

1. Понятие и сущность общественного питания как сферы предпринимательской деятельности.
2. Технология формирования сетевого рынка услуг питания.
3. Современные тенденции формирования рынка услуг питания России.
4. Социальные и экономические задачи и функции общественного питания.
5. Определение типа и класса предприятий общественного питания.
6. Отличительные признаки ресторана, кафе, бара как типа предприятия общественного питания.
7. Определение сущности услуги предприятия общественного питания: основные типы услуг.
8. Виды и классификация услуг предприятия общественного питания.
9. Отличия услуг питания ресторана от услуг других типов предприятия общественного питания.
10. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.
11. Организация процесса обслуживания потребителей в предприятии общественного питания формата fast-food.
12. Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа.
13. Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа.
14. Общая характеристика производственной и торговой группы помещений предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса.
15. Состав помещений для приема и хранения товаров, их функциональное назначение в предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.
16. Характеристика организационной структуры: столовой, кафе, бара, ресторана.
17. Структура управления современного ресторана как функциональной части гостинично-ресторанного комплекса.
18. Охарактеризовать технологический процесс товародвижения в предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.
19. Характеристика вспомогательных служб предприятий общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.
20. Функциональная роль технических помещений в составе предприятия питания.
21. Сущность оперативного планирования на предприятиях общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.
22. Компетенции управленческого аппарата предприятия питания по вопросам оперативного планирования.
23. Основные категории нормативных документов, используемых в производственной деятельности предприятия общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.
24. Понятие и виды меню, используемые в предприятиях общественного питания.
25. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
26. Виды и функции меню на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.

27. Структура и организация деятельности заготовочных цехов предприятия питания.
28. Структура и организация деятельности доготовочных цехов гостинично-ресторанного комплекса.
29. Основные и специализированные цехи предприятий общественного питания, их роль в деятельности предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса.
30. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.
31. Особенности организации служб питания в городских отелях.
32. Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов.
33. Особенности организации службы питания в санаторно-курортном комплексе.
34. Особенности организации процесса обслуживания в средствах размещения.
35. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
36. Мотивация и социально-экономическая поддержка персонала отдела общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.
37. Организация предоставления услуг питания туристам на транспорте.
38. Организация услуг питания в местах массового отдыха.
39. PR-сопровождение предприятия общественного питания в гостинично-ресторанном комплексе.
40. Формирование имиджа предприятия питания в современных условиях.
41. Банкетные услуги и особенности их организации.
42. Ресторанный кейтеринг: современное состояние и перспективы развития услуг кейтеринга гостинично-ресторанного комплекса питания.
43. основополагающие стандарты и регламенты, регулирующие деятельность предприятия общественного питания в РФ.
44. Основные функциональные группы помещений предприятия питания.

2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	Устный опрос	Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018 (утвержденные на заседании кафедры экономической, социальной и политической географии, протокол № 8 от 09.04.2018)
2	Лекция-дискуссия	
3	Семинар-дискуссия	
4	Реферат	
5	Тест	
6	Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка	

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

3. Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины (модуля)

В процессе преподавания дисциплины применяются традиционные образовательные технологии (информационная лекция, устный опрос). Для обеспечения успешного освоения дисциплины применяются следующие интерактивные способы активизации познавательных процессов – лекция-дискуссия, семинар-дискуссия.

Семестр	Вид занятия (Л, С)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
			ОФО
3	Л	лекция-дискуссия* 1. Организационная деятельность предприятий общественного питания 2. Характеристика торговой части предприятий общественного питания. Помещения для потребителей	4
	С	семинар-дискуссия** 1. Организация производства в предприятиях общественного питания. 2. Характеристика торговой части предприятий общественного питания. Помещения для потребителей 3. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании	6
<i>Итого:</i>			<i>10</i>

***Лекция-дискуссия** – один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога.

****Семинар-дискуссия** (групповая дискуссия) – это технология обучения, которая образуется на процессе диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. На семинаре-дискуссии учатся точно выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника.

Информационные технологии, применяемые при изучении дисциплины: использование информационных ресурсов, доступных в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Адаптивные образовательные технологии, применяемые при изучении дисциплины – для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Организация деятельности предприятий питания».

Оценочные средства включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, выполнения практических заданий, тестирования и реферативной работы и **промежуточной аттестации** в форме вопросов и заданий к экзамену и зачету.

Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Код и наименование индикатора (в соответствии с п. 1.4)	Результаты обучения (в соответствии с п. 1.4)	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	ИОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает основные направления научно-технического прогресса в отрасли питания Умеет определять типы основных направлений научно-технического прогресса в отрасли питания Владеет методами применяемые для учета оборота материальных фондов и средств современного предприятия питания	Устный опрос Практическое задание Тестирование Реферат	Вопросы на зачете и экзамене
2	ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает способы поиска технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Умеет применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Владеет методами научных исследований	Устный опрос Практическое задание Тестирование Реферат	Вопросы на зачете и экзамене
3	ИОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает основные направления научно-технического прогресса в отрасли питания Умеет определять типы основных направлений научно-технического прогресса в отрасли питания Владеет методами применяемые для учета оборота материальных фондов и средств современного предприятия питания	Устный опрос Практическое задание Тестирование Реферат	Вопросы на зачете и экзамене
4	ИПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы	Знает типы предприятий общественного питания Умеет выделять	Устный опрос Практическое задание Тестирование	Вопросы на зачете и экзамене

	гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.	особенности организационной деятельности предприятий общественного питания; Владеет методами составления организационной и производственной структуры предприятия питания	Реферат	
5	ИПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.	Знает организационную и производственную структуру предприятия питания Умеет определять особенности работы основных и вспомогательных производственных подразделений Владеет навыками организации деятельности торговой части предприятий питания	Устный опрос Практическое задание Тестирование Реферат	Вопросы на зачете и экзамене
6	ИПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.	Знает особенности и функциональную роль в работе служебных помещений предприятия питания Умеет определять функциональную роль в работе служебных помещений предприятия питания Владеет методами организации работы основных, вспомогательных и служебных помещений предприятия питания	Устный опрос Практическое задание Тестирование Реферат	Вопросы на зачете и экзамене

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

Примеры тем для проведения лекции-дискуссии.

Лекция-дискуссия № 1. Тема: «Организационная деятельность предприятий общественного питания»:

1. Организационно-производственные и управленческие структуры предприятий питания.
2. Организация производственного процесса.
3. Организация деятельности управленческого персонала
4. Организационные вопросы технологических и трудовых процессов.
5. Организация материальной ответственности на предприятии питания.

Пример вопросов для устного опроса к занятиям лекционного типа:

Лекция № 1. Тема «Типы предприятий общественного питания»:

1. Функции общественного питания.
2. Категории предприятий общественного питания.
3. Характеристика типов предприятий общественного питания.
4. Общепринятая мировая классификация предприятий общественного питания.
5. Принципы размещения предприятий общественного питания

Примеры заданий для выполнения практических заданий.

Тема практического задания №1: «Организация производства в предприятиях общественного питания».

Студент должен выполнить задание, знать содержание и уметь объяснить использование нормативных документов, которыми руководствуется при его выполнении.

Практическое задание №1. Производственная инфраструктура

Сделать полную характеристику производственной инфраструктуры предприятия питания (понимается состав его производственных подразделений (участников, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей).

На производственную структуру предприятия оказывают влияние различные факторы: характер выпускаемой продукции, особенности технологии ее изготовления, масштаб производства, формы производственных связей с другими предприятиями. Дать полный анализ факторов воздействующих на данное предприятие питания.

Можно рассмотреть следующие виды производственной структуры предприятия: заготовочное, изготавливающее полуфабрикаты различной степени готовности для снабжения ими доготовочных, магазинов кулинарии и розничной торговли: доготовочные, работающие на полуфабрикатах; предприятия с полным циклом производства, работающие на сырье.

Форма представления: запись в тетради, устный ответ (возможно презентация), защита позиций своего сообщения.

Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к зачету.

1. По каким признакам классифицируют рестораны? Какой ресторан называют специализированным? Как классифицируют рестораны по объему оказываемых услуг?
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
3. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
4. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания? Как подразделяются предприятия по характеру производства? Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
5. По каким признакам предприятия делятся на классы? Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
6. Как делятся предприятия по времени функционирования? Как делятся предприятия по месту функционирования? Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?
7. По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы? Назовите основные типы предприятий общественного питания.
8. Организация внутреннего и внешнего контроля в предприятиях общественного питания. Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса.
9. Услуги по изготовлению продукции общественного питания. Технологический цикл

изготовления продукции общественного питания. Заготовочные, доготовочные и специализированные цехи. Общие требования к организации технологических процессов в производственных цехах.

10. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
11. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания. По каким признакам различают столовые?
12. Что собой представляет общественное питание как отрасль народного хозяйства? Каково значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
13. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
14. Какие основные задачи стоят перед предприятием для повышения его конкурентоспособности?
15. Какие виды структур производства могут быть на предприятиях общественного питания?
16. Что такое технологическая линия в цехе?
17. Какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса?
18. Какие требования предъявляются к производственным помещениям? Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях? Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
19. Как проверить, соответствует ли площадь цеха нормативу?
20. Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы поставок, доставка продуктов и товаров продовольствия для предприятий общественного питания?
21. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
22. Основные принципы товародвижения. Что означает понятие «складская звенность»?
23. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
24. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. Сертификация и стандартизация услуг общественного питания
25. Механическая обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Способы тепловой обработки. Изменения, происходящие в продуктах при тепловой обработке.
26. Пути повышения производительности труда при изготовлении кулинарной продукции. Факторы, способствующие росту производительности труда.
27. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий питания.
28. Основные принципы размещения сети предприятий питания.
29. Характеристика заготовочных предприятий питания. Экономическое значение создания заготовочных предприятий.
30. Специализированные предприятия питания, их характеристика, оснащение, особенности ассортимента выпускаемой продукции. Экономическая эффективность организации специализированных предприятий.
31. Характеристика ресторана как типа предприятия питания. Классификация ресторанов в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
32. Характеристика кафе, кофейни, кафетерия как типа предприятия. Ассортимент продукции, особенности производства, формы обслуживания, специализация.
33. Характеристика столовых, буфетов, магазинов кулинарии как типа предприятия питания. Ассортимент продукции, особенности производства и реализации кулинарной продукции.
34. Характеристика закусочных, ПБО (предприятий быстрого обслуживания) как типа предприятия питания. Ассортимент продукции, формы обслуживания, специализация.
35. Основные условия рациональной организации производства. Виды и характеристика структуры производства, основные направления ее совершенствования.

36. Общие требования, предъявляемые к производственным помещениям: площадь, высота потолков, отделка стен, освещение, вентиляция, производственная канализация, требования к полам.
37. Организация работы цеха по производству овощных полуфабрикатов в заготовочном предприятии. Организация работы овощного цеха предприятия питания средней мощности, работающего на сырье.
38. Организация работы цеха по производству мясных полуфабрикатов в заготовочном предприятии.
39. Организация работы рыбного цеха заготовочного предприятия, рыбного ресторана.
40. Организация работы мясо-рыбного цеха предприятия питания средней мощности. Порядок подбора и расстановки оборудования, организация рабочих мест.
41. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени. Порядок подбора и расстановки оборудования. Организация рабочих мест.
42. Характеристика горячего цеха, порядок подбора и расстановки оборудования. Режим работы горячего цеха, организация труда. Организация рабочих мест.
43. Организация работы и рабочих мест поваров горячего цеха по приготовлению супов. Порядок подбора и расстановки оборудования. Организация рабочих мест.
44. Организация работы и рабочих мест поваров горячего цеха по приготовлению вторых горячих блюд, гарниров и соусов. Порядок подбора и расстановки оборудования. Организация рабочих мест.
45. Организация работы холодного цеха. Подбор и расстановка оборудования, организация рабочих мест.
46. Организация работы кондитерского цеха. Подбор и расстановка оборудования, организация рабочих мест, организация труда.
47. Организация работы цеха мучных изделий. Подбор и расстановка оборудования, организация рабочих мест.
48. Организация работы кулинарного цеха. Подбор и расстановка оборудования, организация рабочих мест.
49. На какие типы подразделены предприятия питания? У каких типов предприятий есть классы?
50. Каковы базовые отличительные признаки предприятий различного типа?
51. Как отличается состав помещений ресторана и кафе?
52. Какие предприятия называются заготовочными и доготовочными специализированными? Какие цехи относят к заготовочным и доготовочным? Каковы отличия в цеховой структуре предприятий заготовочных и доготовочных?
53. Дайте краткую характеристику цехов предприятий питания. Что является основой для оснащения цехов оборудованием и инвентарем?
54. Выделите и опишите организацию рабочего места повара в производственном цехе на отдельном участке.
55. В чем суть организационных мероприятий по охране труда на производстве?
56. Какова функциональная связь производственных помещений?
57. Какие нормативные документы регулируют организацию контроля качества?
58. Каковы требования по организации контроля производства предприятий питания и схемы их реализации?
59. Каковы требования к услугам общественного питания. Классификация продукции общественного питания и требования к ней.
60. Государственный контроль деятельности предприятий питания. Функции, объекты надзора, порядок оформления нарушений, ответственность, организационные мероприятия по устранению нарушений.
61. Область применения закона «О техническом регулировании» в деятельности предприятий питания, организация мероприятий на производстве по обеспечению выпуска качественной продукции.
62. Каковы основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевой продукции? Организация работ по созданию системы качества на производстве, понятие блок-схемы производственного процесса
63. Назовите принципы функциональной связи производственных цехов?

64. Назовите производственные участки в горячем цехе.
65. Каковы основы организации рабочего места повара
66. Как документально оформляются отношения между поставщиком и предприятием общественного питания?
67. Назвать источники материально-технологического снабжения современных предприятий питания
68. Дать характеристику вспомогательных служб предприятий общественного питания
69. Какую роль в составе предприятия питания выполняют технические помещения?
70. Определить сущность оперативного планирования на предприятиях общественного питания
71. В чьей компетенции находится вопросы оперативного планирования?
72. Перечислить категории нормативных документов используемых в производственной деятельности предприятия общественного питания

Вопросы для подготовки к экзамену.

1. Что такое система качества? От чего зависит качество продукции? Какими способами можно убедиться в доброкачественности товара?
2. Назовите основные этапы жизненного цикла продукции или «петли качества». Какие направления воздействия на этапы «петли качества» выделяются?
3. Дайте определения направлениям: обеспечение качества; управление качеством; улучшение качества. Что означает понятие «руководство по качеству»?
4. Какие виды проверки предприятия могут быть?
5. Кто осуществляет внешний контроль за работой предприятия? Кто осуществляет внутренний контроль за выпуском качественной продукции?
6. Кто может входить в состав бракеражной комиссии? Чем руководствуется бракеражная комиссия в своей деятельности?
7. Что такое органолептический бракераж? Как проводится органолептический бракераж?
8. Что определяют в готовой продукции при помощи лабораторных исследований? Как можно подразделить затраты на качество продукции? Дайте их характеристику.
9. Дайте характеристику этапов жизненного цикла продукции - «петли качества»: маркетинг; проектирование продукции; материально-техническое снабжение; разработка производственных процессов; производство; контроль качества; техническая помощь и обслуживание.

10. В чем заключается сущность оперативного планирования? В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
11. Что такое плановое меню и его назначение? Что такое план-меню и его составление? Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?
12. Виды меню и их характеристика. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд? Как ведется расчет сырья по плану-меню?
13. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания. Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания?
14. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?
15. Как составляются технологические карты? В чем отличительные особенности технико-технологических карт?
16. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций. Как разрабатываются стандарты предприятий?
17. Какие структурные элементы имеет СТП? Последовательность разделов СТП. Дайте расшифровку разделов СТП.
18. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании? Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
19. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания? Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
20. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов? Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
21. Какие основные разделы имеет договор поставки. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
22. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение? Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?
23. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
24. Основные принципы товародвижения. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании.
25. Какие формы снабжения применяются в общественном питании? Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
26. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему?
27. Как организуется приемка продовольственных товаров? Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
28. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания? Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?
29. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
30. Дайте характеристику аукционной формы торговли. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем.
31. В чем назначение складских помещений? Как делятся по классификации склады? Назовите последовательно складские операции.
32. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания? Перечислите их. Перечислите оборудование складских помещений.
33. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
34. Какие объемно-планировочные требования предъявляются к складским помещениям? Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
35. Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания. Способы хранения продовольствия.

36. Какие потери при хранении продовольствия могут быть? Правила отпуска продукции на производство.
37. Дайте определение, что такое тара и ее назначение. Как классифицируется тара? Какие требования предъявляются к таре? Что включает в себя понятие «тарооборот»?
38. Правила приемки тары. Правила вскрытия тары. Правила возврата тары. Порядок оплаты за тару.
39. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Из чего складываются потери по таре? Какие мероприятия относятся к организационно-техническим мероприятиям по сокращению расходов по таре?
40. В чем отличительная особенность в организации обработки мяса в крупных заготовочных предприятиях от организации обработки мяса в предприятиях средней и малой мощности?
41. Какие помещения организуются в мясных цехах на крупных заготовочных предприятиях?
42. Дайте характеристику организации технологического процесса обработки мяса в крупных заготовочных предприятиях. Для чего служит конвейер на рабочем месте обвальщика мяса в крупных мясных цехах?
43. Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса в крупных мясных цехах и мясных цехах средней мощности?
44. В чем назначение птицегольевого цеха? Где организуются птицегольевые цехи? Какие три основных участка организуют в птицегольевом цехе?
45. Перечислите инструменты и инвентарь, применяемые при обработке птицы. Какие сроки хранения и реализации имеют полуфабрикаты из птицы? В каком цехе обрабатывается птица в ресторанах и столовых?
46. Из каких операций состоит технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом? В чем отличительные особенности в организации технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в крупных рыбных цехах от обработки рыбы в цехах средней и малой мощности?
47. Какое механическое оборудование применяется при разделке рыбы с костным скелетом? Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.
48. Опишите организацию обработки рыбы на предприятиях общественного питания средней и малой мощности. Как организуется труд в рыбном цехе?
49. В чем особенность организации работы мясо-рыбного цеха? Как организуется процесс обработки мяса в мясо-рыбном цехе?
50. Как организуется процесс обработки рыбы в мясо-рыбном цехе? Где организуются цехи доработки полуфабрикатов и в чем их назначение?
51. Какие отдельные рабочие места организуются в цехе доработки полуфабрикатов? Какое оборудование применяется в цехах доработки полуфабрикатов?
52. Как организуется рабочее место для доработки мясных полуфабрикатов в доготовочном цехе? Как организуется в цехе доработки полуфабрикатов обработка субпродуктов? Как организуется обработка птицы в цехе доработки полуфабрикатов?
53. Как организуется приготовление рыбных полуфабрикатов в цехе доработки полуфабрикатов?
54. Дайте определение рациональной организации труда. Какое значение имеет рациональная организация труда в общественном питании?
55. Какие основные задачи должна решить рациональная организация труда? Что предполагает решение экономической задачи организации труда?
56. Что означает решение психофизиологической задачи организации труда? Что означает решение социальной задачи организации труда?
57. Перечислите основные направления рациональной организации труда. Что означает разделение труда внутри отрасли общественного питания?
58. Как разделяется труд внутри предприятия общественного питания?
59. Что означает кооперация труда в общественном питании? Что означает кооперация труда внутри предприятия общественного питания?
60. Какие существуют виды производственных бригад? Где создаются

специализированные бригады в общественном питании? Когда создаются комплексные бригады?

61. Что такое аттестация рабочих мест и ее цель? Опишите схему проведения аттестации рабочих мест. Что проверяют при проведении аттестации рабочих мест?

62. Какие факторы влияют на улучшение условий труда? Какие факторы микроклимата влияют на улучшение условий труда? Какое неблагоприятное воздействие на работников оказывают нагретые поверхности кухонной плиты и что нужно делать для снижения такого воздействия?

63. Какие виды графиков выхода на работу применяются на предприятиях общественного питания?

64. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу. Дайте характеристику ленточного (ступенчатого) графика выхода на работу. Дайте характеристику графика выхода на работу - суммированного учета рабочего времени.

65. Что включает в себя понятие «дисциплина труда»? Дайте определение понятиям - «трудовая дисциплина», «технологическая дисциплина», «производственная дисциплина».

66. В чем сущность и задачи нормированного труда на предприятиях общественного питания? Что такое норма труда и в чем она выражается?

67. Какие применяются методы нормирования?

68. Дайте характеристику опытно-статистического метода нормирования.

69. В чем преимущества и недостатки опытно-статистического метода нормирования труда?

70. Дайте характеристику аналитического (технического) метода нормирования труда.

71. В чем преимущество технического метода нормирования труда?

72. Как классифицируется рабочее время? Из каких видов времени состоит время работы?

73. Как классифицируется время производительной работы? Дайте характеристику видов времени производительной работы.

74. Какие виды затрат рабочего времени нормируются? Какие существуют методы изучения затрат рабочего времени?

75. Что такое баланс рабочего времени? Что такое нормативный баланс рабочего времени?

76. Как подразделяются нормы выработки?

77. Дайте характеристику опытно-статистической нормы выработки.

78. Как перевести количество блюд в условные блюда?

79. Как рассчитывается техническая норма выработки?

80. Как определяется численность работников производства на предприятиях общественного питания?

81. Как определяется численность работников производства по объему продукции и нормам времени?

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания по экзамену
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.

Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

– при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;

– при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;

– при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

5. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

5.1. Учебная литература

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания / А.Т. Васюкова. – М.: «Дашков и К°», 2016. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513>.

2. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Н., 2011. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229006&sr=1.

3. Еремин Н.А. Анализ состояния отрасли общественное питание в РФ и пути её развития / Н.А. Еремин. – М.: Лаборатория книги, 2012. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139295>.

4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).

5. Крюков Р.В. Ресторанное дело: учебное пособие. – М.: А-Приор, 2009. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56369>.

6. Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное пособие/ Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В.

Белокурова. - Воронеж: ВГУ, 2016. - URL:
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026>.

7. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Кнорус, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>.

8. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон.дан. – <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>.

9. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2016. – Ч. 1. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517>.

5.2. Периодическая литература

1. Базы данных компании «Ист Вью» <http://dlib.eastview.com>
2. Электронная библиотека GREBENNIKON.RU <https://grebennikon.ru/>

5.3. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://urait.ru/>
2. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» www.biblioclub.ru
3. ЭБС «BOOK.ru» <https://www.book.ru>
4. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com
5. ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Профессиональные базы данных:

1. Web of Science (WoS) <http://webofscience.com/>
2. Scopus <http://www.scopus.com/>
3. ScienceDirect www.sciencedirect.com
4. Журналы издательства Wiley <https://onlinelibrary.wiley.com/>
5. Научная электронная библиотека (НЭБ) <http://www.elibrary.ru/>
6. Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН <http://archive.neicon.ru>
7. Национальная электронная библиотека (доступ к Электронной библиотеке диссертаций Российской государственной библиотеки (РГБ) <https://rusneb.ru/>
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина <https://www.prlib.ru/>
9. Электронная коллекция Оксфордского Российского Фонда <https://ebookcentral.proquest.com/lib/kubanstate/home.action>
10. Springer Journals <https://link.springer.com/>
11. Nature Journals <https://www.nature.com/siteindex/index.html>
12. Springer Nature Protocols and Methods <https://experiments.springernature.com/sources/springer-protocols>
13. Springer Materials <http://materials.springer.com/>
14. zbMath <https://zbmath.org/>
15. Nano Database <https://nano.nature.com/>
16. Springer eBooks: <https://link.springer.com/>
17. "Лекториум ТВ" <http://www.lektorium.tv/>
18. Университетская информационная система РОССИЯ <http://uisrussia.msu.ru>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки)

Ресурсы свободного доступа:

1. Американская патентная база данных <http://www.uspto.gov/patft/>

2. Полные тексты канадских диссертаций <http://www.nlc-bnc.ca/thesescanada/>
3. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>);
4. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://www.minobrnauki.gov.ru/>;
5. Федеральный портал "Российское образование" <http://www.edu.ru/>;
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" <http://window.edu.ru/>;
7. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/> .
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
9. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" <https://pushkininstitute.ru/>;
10. Справочно-информационный портал "Русский язык" <http://gramota.ru/>;
11. Служба тематических толковых словарей <http://www.glossary.ru/>;
12. Словари и энциклопедии <http://dic.academic.ru/>;
13. Образовательный портал "Учеба" <http://www.ucheba.com/>;
14. Законопроект "Об образовании в Российской Федерации". Вопросы и ответы http://xn--273--84d1f.xn--p1ai/voprosy_i_otvety

Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы

КубГУ:

1. Среда модульного динамического обучения <http://moodle.kubsu.ru>
2. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций <http://mschool.kubsu.ru/>
3. Библиотека информационных ресурсов кафедры информационных образовательных технологий [http://mschool.kubsu.ru/](http://mschool.kubsu.ru;);
4. Электронный архив документов КубГУ <http://docspace.kubsu.ru/>
5. Электронные образовательные ресурсы кафедры информационных систем и технологий в образовании КубГУ и научно-методического журнала "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" <http://icdau.kubsu.ru/>

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации для подготовки к зачету

Для эффективной подготовки к зачету процесс изучения материала курса предполагает достаточно интенсивную работу не только на лекциях и семинарах, но и с различными материалами, нормативными документами и информационными ресурсами. В качестве основных элементов учебного процесса выступают проблемно-ориентированные лекции с объяснением ключевых понятий в области связей с общественностью. Также на занятиях будут обсуждаться результаты отдельных рефератов. Особое внимание надо обратить на то, что подготовка к зачету требует обращения не только к учебникам, но и к информации, содержащейся в СМИ, а также в сети Интернет. В разделе «Список рекомендуемой литературы» приведен список учебников, периодических изданий, нормативных документов и ресурсов сети Интернет, которые могут оказаться полезными при изучении курса.

Методические рекомендации для подготовки к экзамену

Итоговым контролем уровня усвоения материала студентами является экзамен. Экзамен проводится по билетам, содержащим по 2 вопроса из материала изученного курса. Для эффективной подготовки к экзамену процесс изучения материала курса предполагает достаточно интенсивную работу не только на лекциях, но и с различными текстами, нормативными документами и информационными ресурсами. Особое внимание надо обратить на то, что подготовка к экзамену требует обращения не только к учебникам,

но и к информации, содержащейся в СМИ, а также в Интернете. В разделе «Список рекомендуемой литературы» приведен список учебников, периодических изданий и ресурсов сети Интернет, которые могут оказаться полезными при изучении курса.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

- при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;
- при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;
- при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Методические рекомендации по самостоятельной работе студента

Успешное овладение знаниями по дисциплине предполагает постоянную и кропотливую самостоятельную работу студентов на лекциях, семинарах, при подготовке к контрольным работам и т.д. Под самостоятельной работой следует понимать совокупность всей самостоятельной деятельности студентов, как в учебной аудитории, так и вне ее, в контакте с преподавателем и в его отсутствие.

Самостоятельная работа реализуется:

1. Непосредственно в процессе аудиторных занятий – на лекциях, практических и семинарских занятиях (аудиторная самостоятельная работа).
2. В контакте с преподавателем вне рамок расписания – на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д. (аудиторная самостоятельная работа).
3. В библиотеке, дома, в общежитии, на кафедре при выполнении студентом учебных и творческих задач (внеаудиторная самостоятельная работа).

Формы самостоятельной работы студента по освоению дисциплины:

1. Усвоение текущего учебного материала;
2. Работа с конспектами лекций;
3. Самостоятельное изучение материала;
4. Изучение специальной литературы;
5. Подготовка к зачету/экзамену.

Работа с нормативными документами и литературой— важнейший метод обучения, включающий ряд приемов самостоятельной работы:

1. Конспектирование – краткое изложение, краткая запись прочитанного. Конспект – эффективное средство закрепления в памяти прочитанного текста, дисциплинирующее и развивающее мышление студента, побуждающее глубоко осмыслить прочитанное и найти важное, существенное, выразить его в сжатых и точных фразах.

2. Составление плана – разбивание прочитанного самостоятельные по смыслу фрагменты и грамотное наименование каждого фрагмента.

3. Тезисирование – краткое изложение основных мыслей, тезисов прочитанного.

4. Цитирование – дословная выдержка из текста с обязательным указанием выходных данных цитируемого издания: автор, название работы, место издания, издательство, год издания, страница, пункт, абзац.

5. Аннотирование – краткая характеристика содержания, перечисление вопросов, рассматриваемых автором или авторами.

6. Рецензирование – написание краткого отзыва с выражением своего отношения к прочитанному тексту.

7. Составление справки – подборка сведений, имеющих статистический, биографический, библиографический, терминологический и прочий характер, полученных в результате поиска.

8. Составление формально-логической модели – словесно-схематическое изображение прочитанного материала.

9. Составление тематического тезауруса – составление упорядоченного комплекса базовых понятий по определенному разделу или теме.

10. Составление матрицы идей – подбор сравнительных характеристик однородных предметов, явлений в трудах различных авторов.

Критерии оценки самостоятельной работы:

– оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил самостоятельную работу, изложил ответы, сформировал точные научные знания;

– оценка «хорошо» выставляется, если студент выполнил самостоятельную работу, но полностью не раскрыл материал, не смог сформировать точные научные понятия;

– оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент полностью не выполнил

– самостоятельную работу и не предоставил вовремя их на проверку;

оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не выполнил самостоятельную работу;

– оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно выполнил все задания по предлагаемым темам, логически изложил ответы, сформировал точные научные знания, оценка

«зачтено» может быть выставлена, если студент выполнил работу объеме 70% и выше;

– оценка «не зачтено» выставляется, если студент не выполнил самостоятельную работу.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

Методические рекомендации по проведению лекции-дискуссии

Лекция-дискуссия – один из наиболее эффективных способов для обсуждения сложных и актуальных на текущий момент вопросов, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога. Условие развертывания продуктивной дискуссии – личные знания, которые приобретают студенты на лекциях и самостоятельной работе. Особая роль в лекции- дискуссии отводится педагогу, который определяет круг

проблем и вопросов, подлежащих обсуждению; заинтересовывает студентов темой лекции и кругом обсуждаемых проблем, стимулирует активное участие студентов в лекции-дискуссии, поощряет высказывание студентами собственного мнения по обсуждаемым вопросам; подбирает основную и дополнительную литературу по теме лекции для дополнительной подготовки студентов; распределяет формы участия и функции студентов в коллективной работе; подводит общий итог лекции-дискуссии.

Методические рекомендации по проведению устного опроса

Каждое семинарское занятие по соответствующей тематике теоретического курса состоит из вопросов для подготовки, на основе которых проводится устный опрос каждого студента. Также после изучения каждого раздела студенты для закрепления проеденного материала пишут реферативные работы по дополнительным материалам курса.

Преподаватель заранее объявляет вопросы, которые будут рассматриваться на семинарском занятии. Студент должен внимательно ознакомиться с материалом, используя предложенные преподавателем источники литературы и собственные информационные ресурсы. Студент при подготовке к семинару может консультироваться с преподавателем и получать от него наводящие разъяснения. После окончания устного опроса студентам выставляются оценки:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, если вопросы раскрыты, изложены логично, без существенных ошибок, показано умение работать с картографическим материалом, продемонстрировано усвоение ранее изученных вопросов. Допускаются незначительные ошибки;

– оценка «не зачтено» выставляется, если не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не умение работать с картографическим материалом.

Методические рекомендации по проведению семинара-дискуссии

Семинар-дискуссия – диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса. На обсуждение выносятся наиболее актуальные проблемные вопросы учебной дисциплины. Каждый из участников дискуссии должен: научиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу; активно отстаивать свою точку зрения; аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию. Условие разворачивания продуктивной дискуссии – личные знания, которые приобретают студенты на лекциях и самостоятельной работе. Частью семинара- дискуссии могут быть элементы «мозгового штурма», «деловой игры».

Особая роль в семинаре отводится педагогу. Он должен: определить круг проблем и вопросов, подлежащих обсуждению; подобрать основную и дополнительную литературу по теме семинара для докладчиков и выступающих; распределять формы участия и функции студента в коллективной работе; готовить студентов к выбранному ролевому участию; подводить общий итог дискуссии.

Критерии оценки качества семинара-дискуссии:

1. Целенаправленность – постановка проблемы, стремление связать теорию с практикой, с использованием материала в будущей профессиональной деятельности.

2. Планирование – выделение главных вопросов, связанных с профилирующими дисциплинами, наличие новинок в списке литературы.

3. Организация семинара – умение вызвать и поддержать дискуссию, конструктивный анализ всех ответов и выступлений, наполненность учебного времени обсуждения проблем, поведение самого педагога.

4. Стиль проведения семинара – оживленный, с постановкой острых вопросов,

возникающей дискуссией или вялый, не возбуждающий ни мыслей, ни интереса.

5. Отношение «педагог-студент» – уважительные, в меру требовательные, равнодушные, безразличные.

6. Управление группой – быстрый контакт со студентами, уверенное поведение в группе. Разумное и справедливое взаимодействие со студентами или наоборот, повышенный тон, опора в работе на лидеров. Оставляя пассивными других студентов. Замечания педагогу – квалифицированные, обобщающие или нет замечаний. Студенты ведут записи на семинарах – регулярно, редко, не ведут.

Методические рекомендации по выполнению практических заданий и практических ситуационных задач

Практическое занятие – это занятие, проводимое под руководством преподавателя в учебной аудитории, направленное на углубление научно-теоретических знаний и овладение определенными методами самостоятельной работы. В процессе таких занятий вырабатываются практические умения (вычислений, расчетов, использования таблиц, справочников, номограмм). Перед практическим занятием следует изучить конспект лекции и рекомендованную преподавателем литературу, обращая внимание на практическое применение теории и на методику решения типовых задач. На практическом занятии главное – уяснить связь решаемых задач с теоретическими положениями. При решении предложенной задачи нужно стремиться не только получить правильный ответ, но и усвоить общий метод решения подобных задач. Для ведения записей на практических занятиях обычно заводят отдельную тетрадь по данной учебной дисциплине.

Цель практических занятий заключается в следующем: закрепить у студентов положения теории и углубить знания предмета; выявить практическое значение теоретических положений; способствовать осмысленному усвоению студентами законодательства; научить студентов правильно пользоваться нормативными актами при решении конкретных вопросов по данной отрасли; содействовать развитию навыков самостоятельной работы; развивать умение публично выступать, полемизировать.

Рекомендуется использовать следующий порядок записи решения задачи:

- исходные данные для решения задачи (что дано);
- что требуется получить в результате решения;
- какие законы и положения должны быть применены;
- общий план (последовательность) решения;
- полученный результат и его анализ.

Логическая связь лекций и практических занятий заключается в том, что информация, полученная на лекции, в процессе самостоятельной работы на практическом занятии осмысливается и перерабатывается, при помощи преподавателя анализируется до мельчайших подробностей, после чего прочно усваивается.

Практические работы – это один из видов активной самостоятельной работы учащихся, который проводится с применением различных методов, материалов, инструментов, приборов и других средств.

Методические правила (приемы) проведения практических занятий сводятся к следующему:

- небольшая часть времени на первом занятии может быть отведена на разъяснение целей практических занятий по данному предмету. Объясняется также метод ведения занятий и сообщаются основные требования к содержанию и форме выступления студентов, которые должны содержать суждения, основанные на законе и опирающиеся на положения теории; ответы не должны быть повторениями ранее высказанных соображений, ошибочные высказывания товарищей должны исправляться и т.д.;

- в начале каждого занятия должна проверяться явка студентов, соответствующие пометки о которой вносятся преподавателем в специальный журнал. Этот учет ведется независимо от учета старостой группы. Далее выясняется, нет ли среди

присутствующих неподготовленных к занятию. В соответствующих графах журнала преподаватель отмечает качество ответов каждого студента. Такой контроль дисциплинирует студентов, обязывает их регулярно готовиться к занятиям, он важен в дальнейшем для зачета.

При рассмотрении сложных задач, состоящих из нескольких частей, полезно давать решение по каждой части в отдельности, вызывая с этой целью несколько студентов;

В ходе обсуждения какой-либо задачи студент нередко по ассоциации вспоминает известный ему случай из жизни и, рассказав его, просит преподавателя разъяснить, на основании какого закона и как его нужно решить. Преподавателю нужно быстро квалифицировать этот случай и оценить его методическую пригодность к использованию на занятии.

Когда правильное решение задачи найдено и понято, преподаватель должен сделать резюме. Подводя итоги обсуждения, он объясняет, в чем состояли ошибки в ответах или выступлениях студентов, не поправленные им ранее, указывает, кто предложил правильное решение, формулирует выводы.

При недостаточности времени для развернутого рассмотрения всех задач, намеченных к занятию, следует перенести разбор нерешенных задач на очередное занятие, если это позволяют сделать тематика и график. В противном случае целесообразно в конце занятия сообщить краткое решение этих задач с указанием нормативного материала.

Нужно добиваться полных и правильных ответов. Нельзя ограничиваться приблизительным, поверхностным ответом и переходить к следующему вопросу. Не следует перебивать правильно отвечающего студента, ставя перед ним новый вопрос, пока он полностью не ответил на предыдущий. Поставив вопрос, преподаватель не должен на него отвечать сам, не попытавшись получить ответ от группы;

Критерии оценки качества практических заданий и практических ситуационных задач:

1. Целенаправленность – постановка проблемы, стремление связать теорию с практикой, с использованием материала в будущей профессиональной деятельности.
2. Планирование – выделение главных вопросов, связанных с профилирующими дисциплинами.
3. Умение вызвать и поддержать дискуссию, конструктивный анализ всех ответов и выступлений, наполненность учебного времени обсуждения проблем, поведение самого преподавателя.
4. Стиль проведения занятия – оживленный, с постановкой острых вопросов, возникающей дискуссией или вялый, не возбуждающий ни мыслей, ни интереса.
5. Отношение «преподаватель-студент» – уважительные, в меру требовательные, равнодушные, безразличные.
6. Управление группой – быстрый контакт со студентами, уверенное поведение в группе. Разумное и справедливое взаимодействие со студентами или наоборот, повышенный тон, опора в работе на лидеров. Оставляя пассивными других студентов. Замечания педагогу – квалифицированные, обобщающие или нет замечаний. Студенты ведут записи на занятиях – регулярно, редко, не ведут.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

7. Материально-техническое обеспечение по дисциплине (модулю)

№	Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Лекционные аудитории (И207, И211, И218, И219) оснащены необходимыми техническими средствами обучения: компьютером, стереосистемой, интерактивной трибуной, мультимедийным проектором и соответствующим программным обеспечением (ПО) (Windows Media Player, Microsoft Office 2010), с выходом в Интернет. Все аудитории оснащены учебными досками, комплектом учебной мебели	Microsoft Office Professional Plus №73–АЭФ/223-ФЗ/2018 Соглашение Microsoft ESS 72569510
2	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (И200, И201, И205, И208) оснащены учебной доской, проектором, экраном	Microsoft Office Professional Plus №73–АЭФ/223-ФЗ/2018 Соглашение Microsoft ESS 72569510

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование помещений для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность помещений для самостоятельной работы обучающихся	Перечень лицензионного программного обеспечения
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (читальный зал Научной библиотеки)	Мебель: учебная мебель Комплект специализированной мебели: компьютерные столы Оборудование: компьютерная техника с подключением к информационно-коммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации, веб-камеры, коммуникационное оборудование, обеспечивающее доступ к сети интернет (проводное соединение и беспроводное соединение по технологии Wi-Fi)	Microsoft Office Professional Plus №73–АЭФ/223-ФЗ/2018 Соглашение Microsoft ESS 72569510
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Мебель: учебная мебель Комплект специализированной мебели: компьютерные столы Оборудование: компьютерная техника с подключением к информационно-коммуникационной сети «Интернет» и доступом в	Microsoft Office Professional Plus №73–АЭФ/223-ФЗ/2018 Соглашение Microsoft ESS 72569510

	электронную информационно-образовательную среду образовательной организации, веб-камеры, коммуникационное оборудование, обеспечивающее доступ к сети интернет (проводное соединение и беспроводное соединение по технологии Wi-Fi)	
--	--	--