

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Институт пищевой инженерии и биотехнологии
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
изучения дисциплины**

**«Организация производства продукции различного назначения на предприятиях обще-
ственного питания»**

по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Улан-Удэ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1 Работа с литературными источниками (литературный обзор)

Первый этап деятельности студента поиск соответствующих источников информации по изучаемой теме. Основные источники: книги, методические пособия и разработки, статьи в научных и научно-методических журналах, сборниках научных и научно-методических работ, материалы конференций, веб-страницы в Интернете, нормативные документы. Поиск книг по интересующей проблеме обычно начинают со справочно-библиографического отдела и систематического каталога библиотеки. Каждая библиотека имеет собственный справочно-библиографический аппарат. Ее каталоги и картотеки содержат оригинальную информацию. При сходных фондах отечественных изданий каталоги научных библиотек могут отличаться по структуре и содержанию. Поэтому поиск информации в различных библиотеках может дать разные результаты. Читать же, пользоваться фондами можно в той библиотеке, которая покажется более удобной для работы с книгой.

Для более широкого поиска информации о книгах по проблеме можно использовать книжную летопись, реферативные журналы, аналитические обзоры, бюллетени.

После того, как собрана информация об основных источниках по теме, можно переходить к их изучению. При первоначальном знакомстве с книгой полезно сначала внимательно изучить аннотацию, оглавление, введение, заключение, список литературы. Список литературы должен быть достаточно полным и характеризовать осведомленность студента в изучаемой проблеме. Количество используемых источников характеризует объем проделанной студентом работы, поэтому служит важным критерием для ее оценки.

Важнейшей задачей при работе с литературными источниками нужно обратить внимание на изучение основных понятий, научных и практических проблем изучаемой темы, разных точек зрения на нее, основных теоретических и эмпирически подходов к ее исследованию. Необходимо провести анализ, сравнение, группировку, систематизацию и обобщение собранных материалов, и не ограничиваться простой компиляцией традиционных учебных знаний или теоретических расуждений из научных трудов. Работа не должна носить репродуктивный характер.

Прежде чем делать выписки или конспектировать источник, необходимо зафиксировать точное библиографическое его описание. Это потребует вам при оформлении списка литературы. Выписки и конспекты работ целесообразно делать на отдельных листах, так как это создаст определенные удобства в классификации материалов на завершающем этапе при написании текста работы, позволит быстрее классифицировать источники по содержанию информации.

Конспектирование

Конспектирование, представляет собой систематизированную, логически связную форму записи, включающую выписки, тезисы, дополненные мыслями и комментариями студента. При изучении дисциплины обучающиеся прорабатывают теоретический материал и составляют конспект-схемы по советующим темам накануне лекционных занятий.

Конспект-схемы – это результат изучения теоретического материала (учебной, нормативной и периодической литературы, данных интернет-сайтов) по темам и представление его в краткой форме в виде, схем, таблиц, алгоритмов. Выполняются в тетради письменно, что позволяет исключить использование уже готового материала. Выполнение конспект-схем требует проработки теоретического материала его в краткой форме, выделяя основные положения по заданной теме и изложения своей точки зрения по рассматриваемому вопросу.

Конспект лекций должен иметь следующую структуру:

- основные понятия и их определения;
- особенности строения и функционирования объектов, их основные свойства, характеристики, параметры;
- задачи (проблемы) теоретического и/или практического изучения объектов, их создания и применения;
- методы, средства и способы их теоретического и/или практического изучения и совершенствования;

- методы, средства и способы качества объектов;
- современные тенденции и перспективы развития науки и практики в данной предметной области.

Конспект-схемы составляются по темам дисциплины.

Тема 1. Классификация предприятий общественного питания при производстве продукции различного назначения

Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Специализация предприятий общественного питания при производстве продукции различного назначения.

Тема 2. Оперативное планирование работы производства при производстве продукции различного назначения

Оперативное планирование работы производства при производстве продукции различного назначения. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания.

Тема 3. Организация снабжения и складского хозяйства при производстве продукции различного назначения

Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.

Тема 4. Организация производства продукции различного назначения

Производственная инфраструктура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов. Организация вспомогательных и технических служб

2 Методические рекомендации по выполнению индивидуальных заданий

Индивидуальные задания – вид самостоятельной деятельности прикладного характера, выполняемые обучающимся после изучения теоретического материала по темам согласно задания.

2.1 Методические рекомендации по выполнению индивидуальных заданий

Индивидуальные задания включают эссе, презентации, а также разработка и оформление определенных видов документов для предприятия общественного питания (по заданию)

Эссе — литературный жанр, прозаическое сочинение небольшого объема и свободной композиции, которое выражает индивидуальные впечатления и соображения автора по конкретному поводу или предмету и не претендует на исчерпывающую или определяющую трактовку темы.

Презентация – это представление материала в краткой форме в виде дополнения к текстовой устной части (докладу) в виде иллюстраций, схем, таблиц, фотографий и др.

2.1 Методические рекомендации по выполнению индивидуальных заданий

Индивидуальное задание — форма самостоятельной работы, направленной на детальное знакомство с какой-либо темой в рамках данной учебной дисциплины. Основная задача выполнения индивидуального задания это углубленное изучение определенной проблемы курса, получение более полной информации по какому-либо его разделу.

При выполнении индивидуального задания необходимо использование достаточного для раскрытия темы количества источников, непосредственно относящихся к изучаемой теме (книг и ста-

тей). Можно использовать литературу, рекомендуемую преподавателем, или самостоятельно подобранные источники, а также учебники, желательно использовать не менее четырех источников.

При выполнении индивидуального задания студент должен усвоить следующие основные умения:

- ✓ самостоятельный поиск информации по заданной теме;
- ✓ отбор существенной информации, необходимой для полного освещения изучаемой проблемы, отделение этой информации от второстепенной (в рамках данной темы);
- ✓ анализ и синтез знаний и исследований по проблеме;
- ✓ обобщение и классификация информации по исследовательским проблемам;
- ✓ логичное и последовательное раскрытие темы;
- ✓ обобщение знаний по проблеме и формулирование выводов из литературного обзора материала;
- ✓ грамотное построение научного реферативного текста.

Требования к оформлению индивидуального задания:

Основные структурные элементы индивидуального задания:

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Характеристика предприятия питания
2. Оперативное планирование
3. Организация снабжения и складского хозяйства
4. Организация производства и вспомогательных служб

Заключение

Библиографический список

Приложение.

3. Планирование и организация изучения дисциплины

Планирование и организация изучения дисциплины приведены в технологической карте работы студента и преподавателя, которая включает:

- наименование раздела и темы лекционного курса с указанием формы контроля (конспект-схемы), даты проведения и присваиваемых баллов по каждой контрольной процедуре;
- наименование и количество практических занятий с указанием тематик и присваиваемых баллов, как по разделам, так и в целом по блоку.
- практические работы, проводимые в интерактивной форме с указанием формы контроля, дат проведения и присваиваемых баллов;
- содержание СРС (перечень тем индивидуальных заданий; варианты контрольной работы, тематика курсовой работы) с указанием форм контроля, даты проведения и присваиваемых баллов.

Технологическую карту преподаватель предоставляет на первом занятии (очная форма обучения), установочной лекции (заочная форма обучения).

3.1 Система контроля.

Измерению и оценке подлежат все результаты обучения по всем видам учебной деятельности путем тестирований, опросов и проверки результатов, самостоятельно выполненных студентом работ, предусмотренных программой курса.

В результате совместной (с преподавателем) и индивидуальной (самостоятельной) деятельности в процессе изучения дисциплины обучающийся будет

на уровне воспроизведения:

- *излагать своими словами* характеристики различных типов предприятий общественного питания; организацию снабжения сырьем и полуфабрикатами; перечень и назначение складских помещений; структуру производства, перечень производственных цехов и организацию рабочих мест в них; организацию работы производственного персонала;

- *раскрывать* структуру производства с учетом типа предприятия общественного питания; структуру управления на предприятиях общественного питания.

на уровне применения:

- *определять* целесообразность организации складских, производственных помещений;
- *разрабатывать* плановое и расчетное меню;
- *обеспечивать* соблюдение правил и условий хранения продуктов питания, технологического процесса приготовления кулинарной продукции;
- *использовать* унифицированные программные средства и лицензионные программы компаний Microsoft др.

на уровне анализа:

- *оценивать* деятельность предприятий общественного питания в зависимости от типа;
- *давать* развернутый и обоснованный анализ функционирующего предприятия общественного питания.

на творческом уровне:

- организовывать производство в предприятии общественного питания;
- предлагает мероприятия по устранению недостатков и улучшению деятельности производства предприятий общественного питания.

Результаты обучения на уровнях анализа, синтеза и оценки измеряются и оцениваются в процессе защит индивидуальных заданий и СРС (в т.ч. курсовой работы).

Критерии оценки: участие в дискуссиях, вопросы преподавателю, коммуникация с группой; точное выполнение ситуационных заданий и эффективное участие в групповых упражнениях и кейсах; чёткость и техническая правильность письменных презентаций слушателя; присутствие, пунктуальность и участие во всех мероприятиях курса.

Окончательная оценка выставляется по значению итогового («накопленного») балла по всем видам контрольных мероприятий, который соотносится со шкалой оценки.

Таблица 5 – Шкала оценки

Трудоёмкость дисциплины		Итоговая оценка по дисциплине											РС
		Неуд. 2	Удовлетворительно 3					Хорошо 4			Отлично 5		
ЗЕТ	Макбалл	F	D	D+	C-	C	C+	B-	B	B+	A-	A	ЕС
4	144	0-70	71-78	79-84	85-92	93-98	99-106	107-114	115-120	121-128	129-134	135-144	Баллы