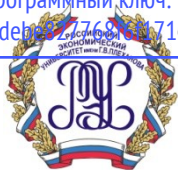


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.07.2023 10:25:46
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbded17768c4710e117e070c31fd11b6a5e1ff0c8c5109



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2019 г.

Б1.В.05.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ


Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:

Цель изучения дисциплины–подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Задачи дисциплины: ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания; изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания; выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия; обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей; приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.


Составитель:



(подпись)

М.В. Кsenz, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент 
(подпись)

С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



М.В. Букалова, главный технолог
ООО «Семья Ресторанов Мандарин»

СОДЕРЖАНИЕ

I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	11
IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	31
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	56
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	57
Лист регистрации изменений.....	70

Приложения:

А Образец экзаменационного билета

Б Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
2. Изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания;
3. Выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
4. Обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей;
5. Приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина Б1.В.05.03 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», «Товароведение продовольственных товаров».

Для успешного освоения на знаниях дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», студент должен:

1. Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

2. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

3. Владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Изучение дисциплины «Организация производства и обслуживания на

предприятиях общественного питания» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Технология ресторанной продукции за рубежом», а также для дальнейшего выполнения выпускной квалификационной работы.

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Очно-заочная	Заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	6 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	216		
6 семестр			
Объем дисциплины в зачетных единицах	2 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	72		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	56,25	36,25	12,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	56	36	12
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	28	14	6
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (4)	22 (4)	6 (2)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	15,75	35,75	59,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	-	-	56
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	-	3,75
7 семестр			
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	144		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	44,35	42,35	14,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42		12
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (2)	16 (2)	4 (2)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (4)	24 (4)	8 (2)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэкз)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР). всего:	99,65	101,65	129,65
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	66	68	123
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	33,65	6,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности

по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

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

В результате освоения компетенции **ОПК-5** студент должен:

1. Знать: типы предприятий общественного питания.

2. Уметь: организовать работу заготовочных и доготовочных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов.

3. Владеть: навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.

ПК-9– готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

В результате освоения компетенции **ПК-9** студент должен:

1. Знать: правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях.

2. Уметь: обучить безопасной работе на рабочих местах на предприятиях общественного питания.

3. Владеть: способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

ПК-13–способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

В результате освоения компетенции **ПК-13** студент должен:

1. Знать: программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию.

2. Уметь: планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

3. Владеть: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.

ПК-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

В результате освоения компетенции **ПК-17** студент должен:

1. Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

2. Уметь: организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов, грамотно спланировать технологические процессы производства готовой продукции.

3. Владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания.

ПК-21 – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами, принимать решения по результатам аттестации.

В результате освоения компетенции **ПК-21** студент должен:

1. Знать: критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, правила составления обучающих программ для работников предприятий общественного питания.

2. Уметь: проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации.

3. Владеть: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (в т.ч. контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в виде следующих работ: дискуссии, комплексные ситуационные задания, тесты.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом в форме зачета и экзамена.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>). Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Семестр 6. Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания			
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания	Предмет, методы и задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Общественное питание в современных условиях. Основные направления развития общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	ОПК-5, ПК-9, ПК-17	Входной контроль, лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	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.	ОПК-5, ПК-9, ПК-17	Лекция, собеседование, практическое занятие, дискуссия, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. 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.	ОПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-17, ПК-21	Лекция, собеседование, практическое занятие, дискуссия, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания	Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания: сущность и задачи нормирования труда; методы нормирования труда; классификация затрат рабочего времени; методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.	ОПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-17, ПК-21	Лекция, собеседование, тестирование, практическое занятие, дискуссия, комплексное ситуационное задание, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Организация	Организация рабочих мест. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация цеха мучных изделий. Организация	ОПК-5, ПК-9, ПК-13,	Интерактивная лекция, практическое

<p>производства на предприятиях общественного питания</p>	<p>выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений (экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки). Организация работы раздач. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.</p>	<p>ПК-17, ПК-21</p>	<p>занятие, собеседование, дискуссия, тестирование, самостоятельная работа студентов</p>
---	---	-------------------------	--

1	2	3	4
Семестр 7. Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания			
<p>Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье</p>	<p>Услуги предприятий общественного питания; классификация, виды, характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Оборудование залов. Нормы оснащения залов мебелью. Столовые посуда, приборы: их назначение, классификация. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.</p>	<p>ОПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-17, ПК-21</p>	<p>Интерактивная лекция, практическое занятие, дискуссия, тестирование, собеседование, самостоятельная работа студентов</p>
<p>Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах</p>	<p>Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила этикета и нормы поведения за столом. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями. Характеристика современных форм расчета с потребителями.</p>	<p>ОПК-5, ПК-9, ПК-17</p>	<p>Лекция, собеседование, дискуссия, самостоятельная работа студентов</p>
<p>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов</p>	<p>Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживании банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Прием-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай. Смешанные (комбинированные) банкеты. Неофициальные банкеты: понятия, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, встречи друзей и т.д.</p>	<p>ОПК-5, ПК-9, ПК-17</p>	<p>Лекция, реферат, практическое занятие, дискуссия, тестирование, самостоятельная работа студентов</p>

1	2	3	4
	<p>Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний.</p> <p>Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий. Услуги официанта по обслуживанию на дому.</p> <p>Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.</p> <p>Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета).</p> <p>Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др.</p> <p>Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам.</p> <p>Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов.</p>		
<p>Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания</p>	<p>Социальное питание: понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания.</p> <p>Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.).</p>	<p>ОПК-5, ПК-9, ПК-17</p>	<p>Лекция, практическое занятие, ситуационные задачи, собеседование, самостоятельная работа студентов</p>

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- подготовка рефератов;
- тестирование.
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- дискуссии;
- комплексное ситуационное задание.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Главчева С.И., Коваленко Е.И. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 404 с.: ISBN 978-5-7782-1766-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546647>
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. - М: Издательство Юрайт, 2019. – 332 с. <https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obslyzhvaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-427592#page/2>

Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>
7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

Дополнительная литература:

1. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 4-е изд. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. ISBN 978-5-905554-87-2. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=939765>
2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
3. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учеб. Пособие для академического бакалавриата / С.Б. Жабина. – 2-е изд. испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 264 с. <https://biblio-online.ru/viewer/marketing-produkcii-i-uslug-obschestvennoe-pitanie-441158#page/2>
4. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для академического бакалавриата / Б.А. Баранов, И.А. Скоркина. – 2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2019; Мичуринск: Изд-во Мичуринского госагроуниверситета. – 184 с. <https://biblio-online.ru/viewer/etiket-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-445849#page/2>
5. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=999911>
6. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для бакалавриата и магистратуры / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. 2-е изд. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 695 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-430950#page/2>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении Б.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systems.ru>

4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала
<http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС)
<http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания –
www.oooph.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liekttisii-engineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Восточные кухни – www.susi.ru
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,7; Д-5.

Вопросы для самоконтроля

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
2. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
4. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
5. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
6. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
7. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
8. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
9. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
10. Как делятся предприятия по времени функционирования?
11. Как делятся предприятия по месту функционирования?
12. Как делятся предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента?
13. По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
14. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
15. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
16. Дайте характеристику фабрики-заготовочной, комбината полуфабрикатов.
17. Дайте характеристику фабрики-кухни.
18. Что представляет собой комбинат питания?
19. Для чего предназначены специализированные цехи?
20. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания.
21. По каким признакам различают столовые?
22. Какие требования предъявляют столовой как типу предприятия общественного питания?
23. Дайте характеристику ресторана как типа предприятия общественного питания.
24. Для чего предназначены вагоны-рестораны и в чем их особенность?
25. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания.
26. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания.
27. Для чего предназначен кафетерий и его особенности?
28. Дайте характеристику закусочной.
29. Какие специализированные закусочные вы можете назвать?
30. Дайте характеристику специализированных закусочных.

Задания для самостоятельной работы

1. Проанализировать основные направления развития общественного питания. Подготовить краткое сообщение.
2. Изучить и законспектировать типы предприятий общественного питания.

Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

Литература: О-1,2,3; НПД-1,3,4,11; Д-3.

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания»

1. Характеристика основных источников снабжения и поставщиков предприятий общественного питания.
2. Организация снабжения: формы и способы доставки продуктов.
3. Правила приемки продовольственных товаров.
4. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.
5. Организация работы складских помещений и требования к ним.
6. Организация хранения и отпуск продуктов на предприятиях общественного питания.
7. Организация тарного хозяйства.

Вопросы для самоконтроля

1. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
2. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
3. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?
6. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
7. Какие основные разделы имеет договор поставки?
8. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
9. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?
10. Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?
11. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
12. Основные принципы товародвижения.
13. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании.
14. Что означает понятие «складская звенность»?
15. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
16. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
17. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности.
18. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему?
19. Как организуется приемка продовольственных товаров?
20. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
21. Какие товары запрещается принимать?
22. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания?
23. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?

24. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
25. В чем особенность ярмарочной формы снабжения?
26. Дайте характеристику аукционной формы торговли.
27. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем.
28. В чем назначение складских помещений?
29. Как делятся по классификации склады?
30. Назовите последовательно складские операции.
31. Как рассчитывается площадь складских помещений?
32. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания? Перечислите их.
33. Перечислите оборудование складских помещений.

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить правила и требования хранения и отпуска продукции со склада. Подготовить реферат.
2. Изучить и законспектировать организацию тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.

Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация

Литература: О-1,2,3, НПД-9,10,11; Д-1,3.

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Особенности составления меню в предприятиях общественного питания»

1. Характеристика основных видов меню в предприятиях общественного питания.
2. Основные правила расположения блюд и закусок в меню.
3. Особенности составления меню для кафе.
4. Особенности составления меню для ресторанов.
5. Особенности составления меню комплексных обедов (завтраков, ужинов).
6. Особенности составления меню детского питания.

Вопросы для самоконтроля

1. В чем заключается сущность оперативного планирования?
2. В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
3. Как рассчитать выход овощных полуфабрикатов?
4. Как рассчитать выход мясных полуфабрикатов?
5. Как составляется акт на разделку мяса начальником мясного цеха?
6. Как составляется наряд-заказ в кондитерском цехе?
7. В чем сущность оперативного планирования на предприятиях с полным производственным циклом?
8. Что такое плановое меню и его назначение?
9. Что такое план-меню и его составление?
10. Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?
11. Как рассчитывается количество блюд в плане-меню?
12. Виды меню и их характеристика.
13. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?
14. Как ведется расчет сырья по плану-меню?
15. Как ведется оперативный контроль за работой производства?

16. Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.
17. Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания?
18. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?
19. Как делается перерасчет количества сырья с одной кондиции на другую?
20. Как составляются технологические карты?
21. В чем отличительные особенности технико-технологических карт?
22. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.

Задания для самостоятельной работы

1. Составить 3 технико-технологические карты на 3 блюда по выбору из Сборника рецептур.

Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания

Литература: О-1,2,3; НПД-1,3,4,5; Д-1,8.

Дискуссионные вопросы

Включают в себя защиту практической работы «Расчет графиков выхода на работу» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Какие группы работников входят в структуру штатов предприятий общественного питания?
2. Какие должности включены в каждую группу работников предприятия общественного питания?
3. Опишите динамику работоспособности человека в течение рабочей смены.
4. Какова продолжительность рабочего дня и рабочей недели?
5. Какие виды графиков выхода на работу вам известны?
6. В чем преимущества и недостатки линейного графика?
7. Что является основой составления графиков выхода на работу работников столовой при промышленном предприятии?

Комплексное ситуационное задание (кейс) №1 по теме «Расчет возможного повышения производительности труда бригады кондитерского цеха ресторана»

Хозяйственная ситуация, возникающая при решении проблем роста производительности труда работников предприятий питания, связана с анализом затрат рабочего времени на основе изучения фотографии рабочего дня. В процессе ее решения необходимо провести обработку наблюдательных листов, разработать баланс рабочего времени, провести анализ затрат рабочего времени, разработать организационно-технические мероприятия, направленные на ликвидацию потерь рабочего времени и разработать проектируемый баланс рабочего времени (см. «Методические указания по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения»).

Комплексное ситуационное задание (кейс) №2 по теме «Разработка норм выработки на кондитерские изделия аналитически-исследовательским методом»

В процессе решения хозяйственной ситуации необходимо:

Произвести обработку наблюдательного листа фотографии рабочего процесса приготовления корзиночки песочной с повидлом (см. «Методические указания по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения»).

Комплексное ситуационное задание (кейс) №3 по теме «Разработка норм выработки на кондитерские изделия аналитически-расчетным методом»

На основе нормативов оперативного времени (О + В) на отдельные технологические операции, выполняемые в кондитерских цехах предприятий общественного питания), составить хронокарту технологического процесса производства пирожного и рассчитать норму выработки на восьмичасовой рабочий день с учетом нормативов времени, установленных на основе проектируемого баланса рабочего времени бригады кондитерского цеха (см. «Методические указания по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения»).

Вопросы для самоконтроля

1. Дайте определение рациональной организации труда.
2. Какое значение имеет рациональная организация труда в общественном питании?
3. Какие основные задачи должна решить рациональная организация труда?
4. Что предполагает решение экономической задачи организации труда?
5. Что означает решение психофизиологической задачи организации труда?
6. Что означает решение социальной задачи организации труда?
7. Перечислите основные направления рациональной организации труда.
8. Что означает разделение труда внутри отрасли общественного питания?
9. Как разделяется труд внутри предприятия общественного питания?
10. Что означает функциональное разделение труд?
11. Что означает технологическое разделение труда?
12. Что означает квалификационное разделение труда?
13. Что означает пооперационное разделение труда?
14. На каких предприятиях общественного питания целесообразно применять разделение труда между работниками?
15. Что означает кооперация труда в общественном питании?
16. Что означает кооперация труда внутри предприятия общественного питания?
17. Какие существуют виды производственных бригад?
18. Где создаются специализированные бригады в общественном питании?
19. Когда создаются комплексные бригады?
20. Дайте определение направления организации труда «улучшение организации и обслуживания рабочих мест» и его содержание.
21. Что такое аттестация рабочих мест и ее цель?
22. Опишите схему проведения аттестации рабочих мест.
23. Что проверяют при проведении аттестации рабочих мест?
24. Что означает направление организации труда «подготовка и повышение квалификации кадров»?
25. Дайте определение направления организации труда «улучшение условий труда».
26. Какие факторы влияют на улучшение условий труда?
27. Какие факторы микроклимата влияют на улучшение условий труда?

28. Какое неблагоприятное воздействие на работников оказывают нагретые поверхности кухонной плиты и что нужно делать для снижения такого воздействия?

29. Что означает направление организации труда «рационализация режимов труда и отдыха»?

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

31. Дайте характеристику линейного графика выхода на работу.

32. Дайте характеристику ленточного (ступенчатого) графика выхода на работу.

Задания для самостоятельной работы

1. Ознакомиться с основными направлениями рациональной организации труда; изучить сущность и задачи нормирования труда на предприятиях общественного питания. Задание выполняется на основе изучения современных данных литературных и электронных источников и оформляется в виде реферата.

Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания

Литература: О-1,2,3; НПД-3,8,9,10; Д-1,3,5,8.

Дискуссионные вопросы

Включают в себя защиту практической работы «Организация производства мясных полуфабрикатов» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. В чем сущность внутриотраслевого кооперирования?
2. Какие типы заготовочных предприятий вы знаете?
3. С какой целью делают кулинарный разруб туш?
4. Что такое котлетное мясо?
5. Что такое котлетная масса?
6. Какие виды полуфабрикатов из мяса вам известны?
7. Приведите пример порционных полуфабрикатов.
8. Приведите пример мелкокусковых полуфабрикатов.
9. Каково назначение диспетчера на заготовочном предприятии?
10. В чем сущность оперативного планирования в мясном цехе?
11. В чем особенности составления производственной программы мясного цеха?

Вопросы для самоконтроля

1. На каких предприятиях организуются горячие цехи?
2. Какие технологические процессы осуществляются в горячем цехе?
3. Опишите расположение горячего цеха на предприятии общественного питания.
4. По каким признакам различают блюда, изготавливаемые в горячем цехе?
5. Каким требованиям должны соответствовать блюда горячего цеха?
6. На основании чего составляется производственная программа горячего цеха?
7. Какие требования предъявляются к микроклимату горячего цеха?
8. От чего зависит режим работы горячего цеха?
9. С учетом каких факторов подбирают оборудование для горячего цеха?
10. В чем преимущество применения секционного модулированного оборудования?
11. Способы расстановки оборудования в горячем цехе.
12. Какие разновидности секционных модулированных производственных столов и других видов немеханического оборудования могут применяться в горячем цехе?
13. Какие специализированные отделения выделяются в горячем цехе?
14. Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления супов?
15. Приведите примеры норм воды и времени для приготовления различных видов бульонов неодинаковой концентрации.
16. Какие виды и типы теплового оборудования применяются в суповом отделении горячего цеха? Из чего они состоят?
17. Какое расстояние должно быть между линией теплового оборудования и линией немеханического оборудования?
18. Опишите организацию технологического процесса приготовления супов.
19. Чем отличается организация рабочих мест приготовления супов в ресторане от организации рабочих мест в столовой?
20. Какое оборудование применяется для приготовления супов-пюре?

21. При приготовлении прозрачных бульонов какие дополнительные рабочие места могут организовываться?
22. Для чего предназначено соусное отделение?
23. Перечислите виды и типы основного оборудования соусного отделения горячего цеха.
24. В чем преимущество применения СВЧ-аппаратов в горячем цехе?
25. В какие технологические линии можно сгруппировать оборудование соусного отделения?
26. Как организуется труд в горячем цехе?
27. Где организуется холодный цех?
28. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
29. На чем основывается производственная программа холодного цеха?
30. Опишите месторасположение холодного цеха.
31. Какие особенности надо учитывать при организации холодного цеха?
32. Какое механическое оборудование используется в холодном цехе?
33. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
34. Какое немеханическое оборудование применяют в холодном цехе?
35. Перечислите виды и типы холодного оборудования, применяемые в холодном цехе.
36. Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?
37. Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.
38. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
39. Какие отдельные рабочие места организуются в больших холодных цехах?
40. Опишите организацию рабочего места приготовления салатов и винегретов.
15. Опишите организацию рабочего места обработки гастрономических изделий.
16. Опишите организацию рабочего места приготовления заливных блюд.
17. Опишите организацию рабочих мест приготовления бутербродов.

Задания для самостоятельной работы

1. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организации бракеража на предприятиях общественного питания. Результаты выполненной работы оформить в виде реферата
2. Составить 2 технико-технологические карты на 2 любых блюда из мяса согласно Сборнику рецептур.
3. Описать организацию рабочего места приготовления салатов и винегретов.
4. Описать организацию рабочего места обработки гастрономических изделий.
5. Описать организацию рабочего места приготовления заливных блюд.
6. Описать организацию рабочих мест приготовления бутербродов.

Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье

Литература: О-1,2,3; НПД-4,9,11; Д-2,4,5.

Дискуссионные вопросы

Включают в себя защиту практической работы «Изучение видов столового белья, столовой посуды, приборов» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Какие виды столового белья вам известны?
2. Каков диаметр и каково назначение мелкой столовой тарелки?
3. Какова вместимость столовой глубокой тарелки?
4. Какой диаметр имеет закусочная и пирожковая тарелки?
5. Каковы назначение и объем фужера?
6. Какова емкость рейнвейной рюмки?
7. Какая металлическая посуда используется для приготовления и подачи горячих закусок?
8. Какой прибор подают к холодным рыбным закускам?
9. Каково назначение закусочного прибора?
10. Каково назначение столового прибора?

Вопросы для самоконтроля

1. Дать характеристику столовой посуды, используемой на предприятиях общественного питания.
2. Дать характеристику столовых приборов, используемых на предприятиях общественного питания.
3. Дать характеристику столового белья, используемого на предприятиях общественного питания.

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить правила хранения и учета столовой посуды, приборов и столового белья. Подготовить краткое сообщение.
2. Провести анализ качества поступающей на российский рынок пшеничной муки. Подготовить краткое сообщение.

Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах

Литература: О-1,2,3; НПД-3,4,5,6,9,10,11; Д-3,4,5.

Дискуссионные вопросы

Включают в себя защиту практической работы «Виды сервировки стола» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Какая сервировка называется предварительной?
2. Какая сервировка называется исполнительной (полной)?
3. Каковы правила сервировки стола тарелками?
4. Каковы правила сервировки стола приборами?
5. Каковы правила сервировки стола стеклянной (хрустальной) посудой?
6. Какие способы складывания салфеток вам известны?
7. Как расставляют приборы со специями, вазы с цветами?
8. Как подбирают вина к блюдам?
9. Назовите основные способы подачи блюд.
10. Перечислите основные правила работы официантов при подаче блюд.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие Вы знаете средства информации в предприятиях общественного питания?
2. Какие требования, предъявляются к составлению меню?
3. Какие Вы знаете тапы организации обслуживания? Дайте их характеристику.

4. Как осуществляется подготовка персонала к обслуживанию?
5. Какие услуги по организации досуга оказывают предприятия общественного питания?
6. Какова последовательность подачи блюд?
7. Как осуществляется подбор посуды при подаче супов, холодных и горячих закусок и блюд, напитков?
8. Расчет с потребителями: виды, формы, правила.

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить правила составления различных видов меню. Составить карты вин выбранного ресторана.
2. Изучить правила приемов накрытия столов скатертями и их замену, подбора и подготовки посуды, приемы сервировки столов (по выбору) для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина. Подготовить краткое сообщение.

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Литература: О-1,2,3; НПД-3,4,5,6,9,10,11; Д-2,4,5,7.

Дискуссионные вопросы

Включают в себя защиту практической работы «Организация банкета-фуршета» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Каково назначение банкета-фуршет?
2. В чем преимущество банкета-фуршет по сравнению с банкетом за столом?
3. Какие столы используют для организации этого банкета?
4. Как рассчитывается необходимое количество белья, посуды, приборов для организации банкета?
5. Какие виды сервировки столов вам известны?
6. Какие тарелки, приборы используют при организации банкета-фуршет?
7. Как размещают на фуршетном столе салфетки, тарелки, приборы?
8. Какова продолжительность банкета-фуршет?
9. Какая мебель дополнительно устанавливается в зале?
10. В какой последовательности выставляются на стол блюда, закуски, напитки, фрукты, цветы?
11. Какие виды банкетов вам известны?
12. Какие вы знаете современные виды услуг и формы обслуживания?

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии на тему: «Банкеты»

1. Характеристика основных видов банкетов.
2. Банкет-прием с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
3. Банкет-чай.
4. Банкет-фуршет.
5. Банкет-коктейль.
6. Банкет коктейль-фуршет.
7. Банкет вне ресторана (кейтеринг).

Вопросы для самоконтроля

1. Назначение банкетов.
2. Правила организации банкетов.
3. Виды сервировки столов.
4. Правила подачи блюд и напитков.
5. Современные виды услуг и обслуживания.

Задания для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию на тему «Кейтеринг – особая форма обслуживания в предприятиях общественного питания».
2. Изучить основные способы подачи блюд и правила работы официантов. Подготовить краткое сообщение.
3. Изучить основные правила застольного этикета. Подготовить краткое сообщение.
4. подготовить реферат на выбранную тему:
 - особенности питания и обслуживания туристов из Австрии,
 - особенности питания и обслуживания туристов из Германии,
 - особенности питания и обслуживания туристов из Швейцарии,

- особенности питания и обслуживания туристов из Италии,
- особенности питания и обслуживания туристов из Франции,
- особенности питания и обслуживания туристов из Испании,
- особенности питания и обслуживания туристов из Великобритании,
- особенности питания и обслуживания туристов из США,
- особенности питания и обслуживания туристов из Швеции,
- особенности питания и обслуживания туристов из Дании,
- особенности питания и обслуживания туристов из Японии,
- особенности питания и обслуживания туристов из Китая,
- особенности питания и обслуживания туристов из Израиля,
- особенности питания и обслуживания туристов из арабских стран.

Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания

Литература: О-1,2,3; НПД-3,4,5,6,9,10,11; Д-3,5,6.

Ситуационные задачи

Ситуация 1: Вы работаете заведующим производством столовой при высшем учебном заведении. Количество ежедневно питающихся составляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 - по меню со свободным выбором блюд. Составьте два вида плана-меню на зимний период.

Ситуация 2: Вы работаете заведующим производством столовой при металлургическом заводе. Количество питающихся составляет 500 чел. в день. Составьте план-меню двух вариантов комплексных обедов на летний период, если количество блюд, реализованных по первому варианту комплекса, составит 60 % общего количества блюд, а по второму варианту – 40 %.

Ситуация 3: Вы работаете заведующим производством в столовой при банке, режим работы столовой с 12 до 15 часов. Составьте график выхода на работу поваров горячего цеха в количестве 5 человек. Определите его вид, объясните выбор графика.

Ситуация 4: На базе средней школы № 3 работает столовая, которая обслуживает младшие и старшие классы:

- охарактеризуйте последовательность оперативного планирования данного предприятия, производственную программу данного предприятия;
- составьте недельное меню для обедов;
- опишите организацию обслуживания на данном предприятии;
- предложите наиболее рациональные формы обслуживания;
- рассчитайте количество мест в данном предприятии, если в школе учатся 784 учащихся.

Ситуация 5: В кафе г. Краснодара поступил заказ от «ЮГ-банка» на организацию банкет-коктейль на 100 человек:

- охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
- перечислите возможный объем услуг на данном предприятии согласно ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
- предложите варианты меню для данного мероприятия с акцентом на ассортимент закусок;
- опишите организацию рабочих мест в холодном цехе для выполнения данных технологических операций, с учетом предложенного вами ассортимента, требования к качеству продукции и срокам её реализации;
- рассчитайте требуемое количество сырья и документально оформите требование – накладную на его получения со склада.

Ситуация 6: Производственную программу студенческой столовой на 75 мест необходимо расширить путем включения ассортимента холодных овощных закусок и салатов с целью витаминизации рационов студенческого питания:

- раскройте особенности функционирования студенческой столовой;
- опишите процесс обслуживания в зале, предложите формы обслуживания наиболее рациональные для данного предприятия с учетом контингента питающихся;
- предложите ассортимент холодных овощных закусок и салатов для данного предприятия;
- оформите раздел холодных блюд в плане-меню на основе необходимых технологических расчетов по его обоснованию;
- определите численный и квалификационный состав работников холодного цеха студенческой столовой, изготавливающих предложенный вами ассортимент по плану – меню.

Вопросы для самоконтроля

1. Что такое социальное питание?
2. Какие Вы знаете социально-ориентированные предприятия питания?
3. Как осуществляется организация питания и обслуживания на производственных предприятиях?
4. Как осуществляется организация питания и обслуживания в учреждениях?
5. Как осуществляется организация питания и обслуживания в учебных заведениях?
6. Особенности меню для различных контингентов потребителей.
7. Какие предоставляются дополнительные услуги для улучшения организации социального питания?
8. Какие способы обслуживания социально-незащищенных групп населения Вы знаете?

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить правила организации питания студентов вузов и колледжей: режим и особенности питания, формы обслуживания и расчета. Подготовить краткое сообщение.
2. Изучить правила организации питания работников производственных предприятий и офисов: режим и особенности питания, формы обслуживания и расчета. Подготовить краткое сообщение.

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения – содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, – представлены в таблицах 2, 3, 4 соответственно.

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (в т.ч. КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Семестр 6. Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания														
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., С	3	-	Входной контроль, собеседование,
Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	4	4	-	8	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., С, Д	3	-	Собеседование, дискуссия
Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	4	4	-	8	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., С, Д,Т	3	-	Тест, собеседование, дискуссия
Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания	4	12	-	16	-	КСЗ/1	-	-	-	-	Лит., КСЗ, С, Д,Т	3	-	Собеседование, тест, дискуссия, комплексное ситуационное задание

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания	14	8	-	22	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., Т, С,Т, ТК	3,75	-	Собеседование, дискуссия, тест, контрольная работа №1
Итого за семестр	28	28	-	56	-	4	-	0,25	-	-	-	15,75	-	-
Итого	-	-	-	56	-	-	-	0,25	-	-	-	15,75	-	72
Семестр 7. Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания														
Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	4	6	-	10	ИЛ/2	Д/1	-	-	-	-	Лит., Т, Д	16,5	-	Тест, дискуссия
Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	4	6	-	10	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., С,Д	16,5	-	Собеседование, дискуссия
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	4	10	-	14	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., Д, Т, Р	16,5	-	Дискуссия, реферат, тест
Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	2	6	-	8	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., ТК, СЗ,С	16,5	-	Ситуационные задачи, собеседование, контрольная работа №2
Итого за семестр	14	28	-	42	2	4	-	-	2	0,35	-	66	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	33,65	-
Итого:	-	-	-	42	-	-	-	-	2	0,35	-	66	-	144
Всего по дисциплине	-	-	-	98	-	-	-	0,25	2	0,35	-	81,75	33,65	216

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (в т.ч. КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Семестр 7. Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания														
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., С	7	-	<i>Входной контроль, собеседование,</i>
Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	2	4	-	6	-	<i>Д/1</i>	-	-	-	-	Лит., С, Д	7	-	<i>Собеседование, дискуссия</i>
Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	2	2	-	4	-	<i>ДС/1</i>	-	-	-	-	Лит., С, Д, Т	7	-	<i>Тест, собеседование, дискуссия</i>
Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания	2	10	-	12	-	<i>КСЗ/1</i>	-	-	-	-	Лит., КСЗ, С, Д, Т	7	-	<i>Собеседование, тест, дискуссия, комплексное ситуационное задание</i>
Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания	6	6	-	12	-	<i>Д/1</i>	-	-	-	-	Лит., Т, С, Т, ТК	7,75	-	<i>Ситуационные задачи, собеседование, контрольная работа №2</i>
Итого за семестр	14	22	-	36	-	4	-	-	-	-	-	35,75	-	-
Итого	-	-	-	36	-	-	-	0,25	-	-	-	35,75	-	72

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Семестр 8. Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания														
Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	6	4	-	10	ИЛ/2	Д/1	-	-	-	-	Лит., Т, Д	16,5	-	Тест, дискуссия
Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	4	6	-	10	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., С, Д	16,5	-	Собеседование, дискуссия
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	4	10	-	14	-	КС/1	-	-	-	-	Лит., КС, Д, Т, Р	16,5	-	Круглый стол, дискуссия, реферат, тест
Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	2	4	-	6	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., ТК, СЗ	18,5	-	Ситуационные задачи, контрольная работа №2
Итого за семестр	16	24	-	40	2	4	-	-	-	-	-	68	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	33,65	-
Итого:	-	-	-	40	-	-	-	-	2	0,35	-	68	-	144
Всего по дисциплине	-	-	-	76	-	-	-	0,25	2	0,35	-	103,75	33,65	216

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (в т.ч. КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Семестр 6. Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания														
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	11	-	контрольная работа
Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит.	11	-	контрольная работа
Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит.	11	-	контрольная работа
Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания	1	2	-	3	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит.,Д,СЗ	11	-	контрольная работа
Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания	3	4	-	7	-	Д/1	-	-	-	-	Лит.,Т,Д	12	-	контрольная работа
Итого за семестр	6	6	-	12	-	2	-	-	-	-	-	56	-	-
Итого	-	-	-	12	-	-	-	0,25	-	-	-	56	3,75	72

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Семестр 7. Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания														
Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	2	4	-	6	ИЛ/2	Д/1	-	-	-	-	Лит.,Д,КР	30	-	контрольная работа
Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	2	4	-	6	-	Д/1	-	-	-	-	Лит.,Д,КР	31	-	контрольная работа
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.,КР	31	-	контрольная работа
Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.,КР	31	-	контрольная работа
Итого за семестр	4	8	-	12	2	2	-	-	2	0,35	-	123	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,65	-
Итого:	-	-	-	12	-	-	-	-	2	0,35	-	123	6,65	144
Всего по дисциплине	-	-	-	24	-	-	-	0,25	2	0,35	-	179	10,4	216

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Сокращение	Вид работы
Д	Подготовка к дискуссии
ИЛ	Интерактивная лекция
КСЗ	Комплексное ситуационное задание
СЗ	Ситуационные задачи
С	Подготовка к собеседованию
Р	Реферат
Лит.	Работа с литературой
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к текущему контролю
КР	Выполнение контрольной работы

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Мясо сомнительной свежести имеет следующие характеристики:

- а) подсохшая поверхность, покрытая слизью туша, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневые
- б) на поверхности туши корочка подсохшая, мышцы слегка влажные, красные, жир мягкий
- в) признаки начальной стадии порчи: поверхность увлажнена, слегка липкая, потемневшая

2. Установите в правильной последовательности действия по программе ХАССП, связанные с производственным контролем на предприятии общественного питания:

- а) установление процедур проверки
- б) определение критических точек контроля
- в) установление корректирующих действий
- г) установление процедур ведения документации
- д) установление критических пределов
- е) установление процедур мониторинга
- ж) проведение анализа опасных факторов

3. Кулинарная продукция, представленная группами в виде закусок, супов, вторых блюд, напитков классифицирована по признаку:

- а) виду используемого сырья
- б) способу тепловой обработки
- в) характеру потребления

- г) назначению
- д) термическому состоянию
- е) консистенции

4. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при использовании:

- а) новых видов пестицидов
- б) новых видов моющих средств
- в) вводе в эксплуатацию нового объекта
- г) инвентаря, тары, контактирующих с пищевыми продуктами

5. Суточная потребность в белках составляет

- а) 1,4г/кг-1,8г/кг;
- б) 2г/кг-2,3г/кг;
- в) 0,5г/кг-0,6г/кг;
- г) 0,75-1г/кг;
- д) 3,1-3,6г/кг.

2 Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» курсовая работа не предусмотрена.

3 Вопросы к зачету

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету
1.	Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания
2.	Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства
3.	Экономические и социальные задачи общественного питания
4.	Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики
5.	Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания
6.	Хозяйственные субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы
7.	Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания
8.	Классификация предприятий по различным признакам
9.	Основные типы предприятий по ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
10.	Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности
11.	Предприятия быстрого обслуживания (ПВО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности предприятия, предоставляющего услуги по реализации продукции общественного питания
12.	Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции ОП: понятие, назначение, виды, особенности деятельности
13.	Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий.
14.	Факторы, влияющие на размещение предприятий
15.	Производственная инфраструктура предприятия: понятие, назначение,

	основные элементы. Основные принципы создания инфраструктуры
16.	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения
17.	Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков.
18.	Службы снабжения предприятий: назначение, задачи, структура
19.	Логистический подход к организации снабжения
20.	Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы
21.	Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы
22.	Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки
23.	Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки.
24.	Особенности приемки импортных товаров
25.	Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров
26.	Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий
27.	Состав складских помещений для различных типов предприятий
28.	Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке. Какие маршруты они используют?
29.	Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска
30.	Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска
31.	Организация тарного хозяйства
32.	Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования
33.	Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре
34.	Основные направления научно-технического прогресса в отрасли
35.	Организация эксплуатации зданий и сооружений
36.	Рациональные формы организации производства
37.	Организация санитарного контроля на предприятии
38.	Сущность оперативного планирования
39.	Охарактеризуйте оперативное планирование на доготовочных предприятиях
40.	Охарактеризуйте оперативное планирование на заготовочных предприятиях
41.	Охарактеризуйте технологические и технико-технологические карты
42.	Какие виды разделения труда существуют?
43.	Укажите основные направления рациональной организации труда
44.	Охарактеризуйте основные графики выхода на работу
45.	Требования, предъявляемые к производственному персоналу
46.	Назовите факторы, влияющие на улучшение условий труда
47.	Что такое нормирование на предприятиях общественного питания? Его сущность, задачи
48.	Дайте определение: подготовительно-заключительного, основного, вспомогательного времени, времени обслуживания.
49.	Охарактеризуйте целевую и маршрутную фотографии рабочего времени
50.	Что такое хронометраж и с какой целью его проводят?
51.	Назначение и ассортимент овощного цеха

52.	Назовите и охарактеризуйте основное оборудование овощного цеха
53.	Линии обработки сырья, предусмотренные в овощном, мясном, птицегольевом, рыбном цехах. Охарактеризуйте их
54.	Последовательность и характеристика этапов обработки мяса, птицы, рыбы
55.	Механическое оборудование, применяемое при обработке мяса, птицы, рыбы
56.	Организация технологического процесса приготовления рубленых мясных полуфабрикатов
57.	Организация рабочих мест в птицегольевом и рыбном цехах
58.	Опишите организацию процесса размораживания птицы
59.	Как организуют рабочие места по обработке лука, чеснока, хрена в овощном цехе?
60.	Из каких операций состоит технологический процесс обработки овощей?
61.	Укажите назначение доготовочных цехов и ассортимент вырабатываемой ими продукции
62.	Оборудование, применяемое в цехах доработки полуфабрикатов и обработки зелени
63.	Характеристика месторасположения горячего и холодного цехов на предприятиях общественного питания
64.	Приведите классификацию блюд, вырабатываемых в горячем цехе
65.	Каким образом достигается сохранение качества приготовленных супов в горячем цехе ресторана?
66.	Для чего предназначен холодный цех?
67.	Охарактеризуйте организацию рабочих мест по приготовлению различных видов продукции в холодном цехе
68.	Как организуется труд работников доготовочных цехов?
69.	Приведите классификацию блюд, вырабатываемых в горячем цехе
70.	Как производится обработка яиц в кондитерском цехе?
71.	Назовите технологические процессы, осуществляемые в горячем и холодном цехах
72.	Какие виды теста изготавливают в кондитерском цехе? Назовите особенности их приготовления

Практические задания (тестовые задания) к зачету

Номер вопроса	Перечень практических заданий к зачету
1.	<p>1. Способ реализации потребителям продукции общественного питания – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Процесс обслуживания б) Условия обслуживания в) Метод обслуживания г) Форма обслуживания <p>2. В основу деления на классы определенных типов предприятий общественного питания заложена совокупность отдельных признаков, характеризующих:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ассортимент продукции, уровень цен, особенности контингента потребителей б) Качество и объем предоставляемых услуг, уровень обслуживания потребителей в) Быстрота обслуживания, качество кулинарной продукции, уровень развития материально-технической базы г) Контингент потребителей, скорость обслуживания, класс предприятия питания
2.	1. Услуги общественного питания – это:

	<ul style="list-style-type: none"> а) Совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции б) Совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания в) Результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга г) Совокупность видов деятельности, относящихся к типу предприятия общественного питания <p>2. Качество услуги – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Комплекс свойств продукции, услуг, при которых оказывается воздействие на окружающую среду, не подвергая её риску б) Комплекс свойств услуги, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье, имущество риску в) Совокупность характеристик услуги, определяемых её способностью удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителей г) Совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания
3.	<p>1. Оснащение складских помещений не зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Контингента питающихся б) Мощности предприятия в) Типа предприятия г) Нормативов товарных запасов <p>2. Кулинарная продукция – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира б) Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных в) Совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов г) Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода
4.	<p>1. Предприятие общественного питания, которое изготавливает, реализует и организует потребление на месте стабильного ассортимента продукции несложного приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Бар б) Кафе в) Ресторан г) Закусочная <p>2. Предприятия общественного питания выполняют функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Производство кулинарной продукции б) Реализацию кулинарной продукции в) Организацию потребления кулинарной продукции г) Производство полуфабрикатов для реализации в других предприятиях
5.	<p>1. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Постоянно действующими б) Сезонные в) Стационарные г) Передвижные <p>2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного</p>

	<p>питания могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Сезонные б) Стационарные в) Передвижные г) Постоянно действующими
6.	<p>1. Оптовые базы, как источники снабжения предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Закупают товары у предприятий-изготовителей для последующей их продажи розничным торговым предприятиям и предприятиям общественного питания. б) Осуществляют организацию процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления в) Закупают товары у изготовителей, выходных и торгово-закупочных баз, и других посредников и продают их розничным предприятиям и предприятиям общественного питания г) Закупают товары у частных продавцов, реализующих продукцию на небольших рынках <p>2. К основным принципам товародвижения не относится:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Составление договоров на поставку б) Оптимальные звенности товародвижения в) Эффективное использование транспортных средств г) Закупка товаров у предприятий изготовителей
7.	<p>1. К фондам материально-технических средств предприятий питания не относится:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Посуда б) Оборудование в) Обслуживающий персонал г) Инвентарь <p>3. Товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Тара б) Тарооборудование в) Термоупаковка г) Специальная упаковка
8.	<p>1. Доставка, при которой вывоз товаров от поставщиков осуществляет непосредственно само предприятие, используя свой транспорт, называется:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Децентрализованная б) Централизованная в) Оптовая г) Розничная <p>2. К фондам материально-технических средств предприятий питания не относится:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Столовое белье б) Оборудование в) Посуда г) Посетители
9.	<p>1. Тип предприятия общественного питания – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Комплекс производственных, торговых и сервисных процессов, направленных на удовлетворение физиологических потребностей, эстетических и культурных вкусов потребителей с целью извлечения прибыли б) Совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания

	<ul style="list-style-type: none"> в) Вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой кулинарной продукции и номенклатурой предоставляемых потребителю услуг г) Группа предприятий питания, изготавливающих полуфабрикаты и готовую продукцию <p>2. Требование эргономичности – это соответствие условий обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Требованиям определенного контингента потребителей с учетом типа и класса предприятия общественного питания б) Предоставленной информации потребителям через разнообразные виды рекламы о предлагаемых на предприятии услугах в) Гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребителя г) Гармоничности архитектурно-планировочного и цветового решения интерьера, включая внешний вид обслуживающего персонала, сервировку столов, оформление и подачу кулинарной продукции
10.	<p>1. Предприятия общественного питания, отличающиеся от других предприятий питания более высоким уровнем комфортности, организацией производства, квалификацией работников, технической оснащённостью, оформлением интерьера, печатной и световой рекламой:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Бары б) Кафе в) Рестораны г) Закусочные <p>2. Услуги общественного питания должны отвечать:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Требованиям безопасности и экологичности б) Требованиям эргономичности в) Требованиям эстетичности г) Целевому назначению д) Экономическим требованиям
11.	<p>1. В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия общественного питания подразделяются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) При производственных предприятиях б) Стационарные в) Общедоступные г) При учреждениях и учебных заведениях <p>2. Доставка товаров на предприятия, осуществляемая силами и средствами поставщиков, называется:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Децентрализованная б) Централизованная в) Оптовая г) Розничная
12.	<p>1. Торговые базы, как источники снабжения предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Закупают товары у предприятий-изготовителей для последующей их продажи розничным торговым предприятиям и предприятиям общественного питания. б) Осуществляют организацию процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления в) Закупают товары у изготовителей, выходных и торгово-закупочных баз, и других посредников и продают их розничным предприятиям и предприятиям общественного питания. г) Закупают товары у частных продавцов, реализующих продукцию на небольших рынках <p>2. Специальные конструкции, выполняющие одновременно роль внешней</p>

	<p>тары, транспортного средства и оборудования складов:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Тара б) Тарооборудование в) Тепловое оборудование г) Тележки
13.	<p>1. Для обеспечения предприятия продовольственными продуктами необходимо решить следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Сколько закупить б) На каких условиях закупить в) Что закупить г) У кого закупить д) Когда закупить <p>2. Основные критерии выбора поставщиков:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Цена поставляемой продукции б) Возраст поставщика в) Качество поставляемой продукции г) Надежность поставок
14.	<p>1. Транспортные организации в процессе передвижения товаров должны обеспечить:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Сохранность груза при транспортировке б) Высокую организацию процесса снабжения товарами в) Своевременную доставку груза г) Соблюдение правил загрузки и транспортирование груза д) Эффективное использование транспортных средств <p>2. Любой склад обрабатывает следующие материальные потоки:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Входной б) Первичный в) Внутренний г) Выходной
15.	<p>1. Внутренняя планировка склада должна отвечать следующим требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Обеспечивать применение наиболее рациональных способов размещения и укладки товаров б) Исключать отрицательное влияние одних товаров на другие при хранении в) Не допускать встречных, перекрестных движений товаров г) Не допускать возможности применения средств механизации и современной технологии <p>2. Способы хранения и укладки сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Насыпной б) Штабельный в) Стеллажный г) Подвесной д) Навесной е) Ящичный
16.	<p>1. К таре предъявляют следующие требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Технические б) Экономические в) Эксплуатационные г) Санитарно-гигиенические д) Экологические <p>2. Нарушение установленных правил и режимов хранения, транспортирования и отпуска товаров может привести к товарным потерям:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Учитываемые потери б) Нормируемые потери

	<p>в) Ненормируемые потери г) Не учитываемые потери</p>
17.	<p>1. Меню – это:</p> <p>а) Перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименовании напитков и цен на них</p> <p>б) Средство информации, направленное на доведение до потребителя сведений о фирменном наименовании предприятия, его месторасположения, типе, классе предприятия общественного питания, его специализации, режиме работы, оказываемых услугах</p> <p>в) Важный носитель рекламы, в художественном оформлении которого выделяют основные элементы фирменной символики, создающих имидж предприятия для потребителей</p> <p>г) Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках, об исполнителе услуги, знаке обслуживания</p> <p>2. На каком из этапов технологического цикла осуществляется составление меню:</p> <p>а) Маркетинг б) Производство продукции в) Проектирование и разработка продукции г) Планирование и разработка технологического процесса</p>
18.	<p>1. Производственная программа заготовочных предприятий на день представлена:</p> <p>а) Наряд-заказом б) Планом-меню в) Плановым меню г) Меню</p> <p>2. Меню фирменных блюд, заказных блюд, дежурных блюд являются разновидностями:</p> <p>а) Меню со свободным выбором блюд б) Меню дневного рациона в) Специального меню г) Банкетного меню</p>
19.	<p>1. Вид меню, учитывающий особенности лечебного питания:</p> <p>а) Детское меню б) Школьное меню в) Меню дневного рациона г) Комплексное меню д) Диетическое меню</p> <p>2. Вид меню, предусматривающий 3-4 разовое питание:</p> <p>а) Меню со свободным выбором блюд б) Комплексное меню в) Диетическое меню г) Меню дневного рациона</p>
20.	<p>1. Продажная цена на продукцию собственного производства общественного питания определяется на основе:</p> <p>а) Текущего планирования б) Оперативного планирования в) Калькуляции г) Расчета сырья д) Оформления технологических карт</p> <p>2. Операционный контроль – это контроль:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> а) Поступающего сырья и полуфабрикатов б) За ходом технологического процесса в) Качеством готовой продукции г) За работой оборудования
21.	<p>1. Какой вид меню составляется на основе пожеланий заказчика?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Меню со свободным выбором блюд б) Специальное меню в) Банкетное меню г) Меню дневного рациона <p>2. Вид меню, который составляется для определенной категории граждан или в зависимости от характера проводимого мероприятия, - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Меню со свободным выбором блюд б) Комплексное меню в) Банкетное меню г) Специальное меню
22.	<p>1. Для расчета выхода овощных полуфабрикатов используют формулу:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) $Q_{мп} = Q_m \cdot \beta / g_n \cdot 100$ б) $P_{оп} = P_o(100-N)/100$ в) $Q_{бр} = Q_{нетто} \cdot 100 / 100 - \% \text{отходов}$ г) $V_k = 1,15 \times V_{прод} / K$ <p>2. Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) $Q_{мп} = Q_m \cdot \beta / g_n \cdot 100$ б) $P_{оп} = P_o(100-N)/100$ в) $Q_{бр} = Q_{нетто} \cdot 100 / 100 - \% \text{отходов}$ г) $V_k = (Q_1(1+W) + Q_a) / K$
23.	<p>1. Количество порций азу массой нетто 119 г, которое можно приготовить из 500 г говядины 1-й категории, при выходе бокового и наружного кусков тазобедренной части 10,1%, составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 424 б) 416 в) 536 г) 324 <p>2. Для расчета количества сырья, необходимого для выполнения заказа на выпуск полуфабрикатов в овощном цехе, используют формулу:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) $Q_{мп} = Q_m \cdot \beta / g_n \cdot 100$ б) $P_{оп} = P_o(100-N)/100$ в) $Q_{бр} = Q_{нетто} \cdot 100 / 100 - \% \text{отходов}$ г) $V_k = V_{прод} + V_v / K$
24.	<p>1. Вид меню, позволяющий реализовать принцип сбалансированного рациона по основным веществам и энергозатратам:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Меню со свободным выбором блюд б) Банкетное меню в) Комплексное меню г) Меню дневного рациона <p>2. Вопросами планирования производственной программы занимаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Заведующие производством б) Начальники производственных цехов в) Бригадиры г) Работники бухгалтерии д) Официанты
25.	<p>1. Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Организация и контроль за ведением тарного хозяйства

	<ul style="list-style-type: none"> б) Ассортимент и необходимое количество продукции для этих предприятий в) Сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием г) Техническая оснащенность предприятия д) Ассортимент выпускаемой продукции е) Объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для доготовочных предприятий <p>2. В технологических картах указываются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Наименование блюда б) Пищевая и энергетическая ценность блюда в) Номер и вариант рецептуры г) Норма вложения сырья массой нетто на одну порцию д) Расчет на определенное количество порций или изделий е) Выход блюда
26.	<p>1. При составлении плана-меню необходимо учитывать:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Пищевую и энергетическую ценность блюда б) Сезонность в) Наличие сырья в кладовых предприятия г) Квалификационный состав работников д) Трудоемкость блюд е) Оснащенность предприятия торгово-технологическим оборудованием <p>2. Составление планового меню дает возможность:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Правильно организовать технологический процесс приготовления пищи б) Обеспечить четкую организации снабжения производства сырьем и полуфабрикатами в) Обеспечить повторение блюд по дням недели г) Правильно организовать труд работников производства
27.	<p>1. Расчетное меню включает следующие позиции:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Количество посадочных мест предприятия б) Перечень наименований блюд в) Выход готового блюда г) Количество блюд <p>2. Для составления расчетного меню предварительно рассчитывают:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Число потребителей б) Общее количество блюд в) Общую потребность в сырье г) Количество блюд по группам
28.	<p>1. Пропорциональность в организации производства предполагает:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Соответствие мощности всех подразделений предприятия (цехов, участков, отдельных рабочих мест) установленному плановому заданию б) Сокращение всех перерывов как в использовании трудовых ресурсов, технических средств, так и в продвижении предметов труда в процессе производства в) Одновременное выполнение отдельных частей производственного процесса, т.е. создание широкого фронта работ по изготовлению данной продукции г) Одновременное сокращение мощности всех подразделений предприятия <p>2. Какой из методов организации производства позволяет наиболее полно реализовать все принципы рациональной организации производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ритмичность производства

	<ul style="list-style-type: none"> б) Поточность производства в) Партионный метод организации производства, т.е. выпуск продукции партиями по мере спроса г) Механизация производства
29.	<p>1. Распределение между работниками в зависимости от уровня квалификации работы определенной сложности, точности и ответственности – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Операционное разделение б) Квалификационное разделение в) Кооперативное разделение г) Разрядное разделение <p>2. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график б) График суммированного учета рабочего времени в) Линейный график г) Комбинированный график
30.	<p>1. График, применяемый на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график б) График суммированного учета рабочего времени в) Линейный график г) Комбинированный график <p>2. Основа порядка на производстве, предусматривает своевременный выход на работу, соблюдение установленной продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва, – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Технологическая дисциплина б) Производственная дисциплина в) Трудовая дисциплина г) Цеховая дисциплина
31.	<p>1. Соблюдение работниками требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, пользование спецодеждой, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное к ним отношение, выполнение приказов и распоряжений руководителей – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Технологическая дисциплина б) Производственная дисциплина в) Трудовая дисциплина г) Цеховая дисциплина <p>2. Эффективным методом организации равномерной работы является:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Непрерывность производства б) Параллельность в организации производственного процесса в) Ритмичность производства г) Механизация производства
32.	<p>1. Краткосрочная плановая производственная программа – это</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Текущее планирование (на месяц, декаду, неделю) б) Оперативное планирование (на день) в) Длительное планирование (на год) г) Временное планирование (на текущий период) <p>2. Расчленение процесса изготовления продукции на отдельные операции – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Операционное разделение б) Квалификационное разделение

в) Кооперативное разделение г) Разрядное разделение
--

4 Вопросы к экзамену

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Современное состояние и перспективы развития общественного питания
2.	Экономические и социальные задачи сферы общественного питания в условиях рынка
3.	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика
4.	Особенности деятельности совместных предприятий
5.	Порядок создания и государственной регистрации предприятий общественного питания. Характеристика учредительских документов
6.	Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания
7.	Характеристика ресторанов как типов предприятий общественного питания
8.	Характеристика столовых как типов предприятий общественного питания
9.	Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания
10.	Характеристика закусочных как типов предприятий общественного питания
11.	Характеристика баров как типов предприятий общественного питания
12.	Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки
13.	Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки
14.	Организация работы складского хозяйства
15.	Организация тарного хозяйства
16.	Характеристика заготовочных предприятий общественного питания
17.	Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания
18.	Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных
19.	Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню
20.	Особенности и последовательность формирования производственной программы кондитерского цеха.
21.	Порядок составления наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий
22.	Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания
23.	Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест.
24.	Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест
25.	Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
26.	Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности
27.	Организация работы мясо-рыбного цеха
28.	Организация работы горячего цеха
29.	Организация работы холодного цеха
30.	Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе
31.	Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе
32.	Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению

	бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста
33.	Организация работы цеха мучных изделий
34.	Организация работы раздаточных
35.	Организация бракеража на предприятиях общественного питания
36.	Цель и задачи проектирования предприятий общественного питания
37.	Содержание проектно-сметной документации. Виды проектов
38.	Состав функциональных групп помещений, требования, предъявляемые к планировке помещений предприятий общественного питания
39.	Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях общественного питания.
40.	Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Новые методы и формы обслуживания
41.	Сущность рекламы, ее задачи. Виды рекламы в общественном питании
42.	Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика. Порядок определения их площади
43.	Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды, ее назначение и ассортимент. Современные требования, предъявляемые к посуде
44.	Характеристика металлической посуды, ее назначение и ассортимент, современные требования, предъявляемые к ней
45.	Хрустальная и стеклянная посуда, ее емкость и назначение, современные требования, предъявляемые к ней
46.	Организация работы сервизной, моечной столовой посуды.
47.	Порядок получения и сдачи посуды, приборов. Составление актов на бой, лом, порчу посуды и приборов
48.	Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию. Предварительная сервировка столов
49.	Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане
50.	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Приведите примеры их подачи
51.	Последовательность и правила подачи первых блюд. Приведите примеры их подачи
52.	Последовательность и правила подачи вторых блюд. Приведите примеры их подачи
53.	Последовательность и правила подачи, горячих и холодных сладких блюд, фруктов, кондитерских изделий. Приведите примеры их подачи
54.	Правила и техника подачи горячих и холодных напитков, винно-водочных изделий. Приведите примеры их подачи
55.	Назначение и виды банкетов
56.	Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств в предприятиях общественного питания
57.	Обслуживание участников съездов, форумов
58.	Обслуживание участников олимпиад, фестивалей, концертов
59.	Обслуживание проживающих в гостиницах
60.	Особенности организации обслуживания в привокзальных ресторанах, на железнодорожном транспорте
61.	Особенности организации обслуживания в аэровокзалах, на борту самолета, водном транспорте, автодорогах
62.	Обслуживание иностранных туристов
63.	Организация обслуживания по мосту работы, учебы
64.	Организация форм ускоренного обслуживания
65.	Особенности обслуживания тематических мероприятий, свадеб

66.	Прогрессивные технологии обслуживания
67.	Факторы, влияющие на условия труда
68.	Общие требования к обслуживаемому персоналу
69.	Правила подачи горячих и холодных напитков
70.	Правила подачи сладких блюд и фруктов
71.	Понятие, содержание и цели коммерческой деятельности
72.	Особенности организации коммерческой деятельности предприятий общественного питания

Практические задания (тестовые задания) к экзамену

Номер вопроса	Перечень практических заданий к экзамену
1.	<p>1. График, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства, – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график б) График суммированного учета рабочего времени в) Линейный график г) Комбинированный график <p>2. График, предусматривающий сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днем, – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ленточный (ступенчатый или скользящий) график б) График суммированного учета рабочего времени в) Линейный график г) Комбинированный график
2.	<p>1. Дисциплина, требующая точно соблюдать режимы технологических процессов, рецептуры блюд, не допускать брака в работе, выпускать продукцию, безопасную для здоровья и отличного качества – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Технологическая дисциплина б) Производственная дисциплина в) Трудовая дисциплина г) Цеховая дисциплина <p>2. Применительно к предприятиям общественного питания разделение труда внутри предприятия – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Разделение между заготовочными и доготовочными предприятиями б) Разделение труда между работниками в) Выделение специализированных и узкоспециализированных предприятий общественного питания г) Выделение предприятий высокого уровня обслуживания
3.	<p>1. Создаются на крупных предприятиях общественного питания в цехах с большим объемом работы, в специализированных заготовочных цехах с поточными линиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Специализированные бригады б) Комплексные бригады в) Кооперативные бригады г) Цеховые бригады <p>2. Рациональная организация труда в общественном питании должна решать следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Экономические б) Технические в) Психологические г) Социальные
4.	1. Задачи и содержание рациональной организации определяют следующие

	<p>основные направления:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда б) Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест в) Внедрение передовых приемов и методов труда г) Внедрение банкетного меню д) Улучшение условий труда е) Рационализация режимов труда и отдыха <p>2. Применительно к предприятиям общественного питания разделение труда внутри отрасли – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Разделение между заготовочными и доготовочными предприятиями б) Разделение труда между работниками в) Выделение специализированных и узкоспециализированных предприятий общественного питания г) Выделение предприятий высокого уровня обслуживания
5.	<p>1. Разделение труда внутри предприятий общественного питания может быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Функциональным б) Технологическим в) Квалификационным г) Кооперативным д) Пооперационным <p>2. Виды производственных бригад:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Кооперированные б) Специализированные в) Комплексные г) Пооперационные
6.	<p>1. В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу, которые бывают:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Дневные б) Квартальные в) Годовые г) Месячные <p>2. На предприятиях общественного питания применяются следующие графики выхода на работу:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Линейный б) Ленточный в) Месячный г) Суммированного учета рабочего времени д) Двухбригадный е) Комбинированный
7.	<p>1. Физико-химические показатели качества продукции характеризуют:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Соблюдение технологических и санитарных требований при производстве кулинарной продукции, транспортировании, хранении и её реализации б) Пищевую ценность кулинарной продукции, её компонентный состав, соблюдение рецептуры в) Качество кулинарной продукции по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу г) Энергетическую ценность кулинарной продукции <p>2. При реализации горячие супы и напитки должны иметь температуру:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Не ниже 75°C б) Не ниже 65°C в) Не выше 14°C г) Не выше 75°C

8.	<p>1. По стадиям технологического процесса производства кулинарной продукции способы обработки сырья и продуктов классифицируют:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов; на стадии тепловой обработки с целью получения готовой продукции; на стадии реализации готовой продукции б) Механические, гидромеханические, массообменные в) Термические, электрофизические г) Химические, биохимические, микробиологические <p>2. Вспомогательное производство – это</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Процессы, во время которых сырье подвергается физико-химическим и механическим воздействиям б) Процессы, не вносящие никаких изменений в предмет труда, но создающие необходимые условия для его обработки в) Процессы, вносящие изменения в предмет труда и не создающие необходимые условия для его обработки г) Процессы, во время которых сырье подвергается тепловой обработке
9.	<p>1. Технологическая линия – это</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Участок производства, оснащенный оборудованием, необходимым для определенного технологического процесса, задающим последовательность его расположения б) Часть производственной площади, где процесс труда выполняется одним или группой работников с помощью соответствующего оборудования, инструментов, инвентаря, посуды в) Часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции г) Часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса <p>2. Для осуществления производственной деятельности необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Наличие трудовых ресурсов и оптимальных форм организации производства б) Наличие рабочей силы, рабочего места в) Наличие предметов труда, орудия труда г) Наличие условий трудовой безопасности
10.	<p>1. Органолептическую оценку качества продукции осуществляют в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Бракеража пищи б) Лабораторного контроля в) Микробиологического контроля г) Физико-химического контроля <p>2. Принцип совместимости производства кулинарной продукции связан с:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Принципом взаимозаменяемости и принципом безопасности б) Принципом сбалансированности и принципом рационального использования сырья и отходов в) Принципом снижения потерь питательных веществ и принципом сокращения времени кулинарной обработки г) Принципом наилучшего использования оборудования и принципом наилучшего использования энергии
11.	<p>1. По назначению кулинарная продукция общественного питания представляет собой:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Рыбные, мясные, овощные, грибные, молочные, мучные, фруктовые, ягодные и т.д. блюда б) Отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные и т.д. блюда в) Закуски, супы, вторые горячие блюда, напитки, мучные кондитерские изделия и т.д. г) Изделия для рационального, диетического, школьного, детского,

	<p>лечебно-профилактического и т.д. питания</p> <p>д) Холодные, горячие, охлажденные кулинарные изделия</p> <p>е) Жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые блюда и изделия</p> <p>2. Производственный процесс:</p> <p>а) Целенаправленное воздействие субъекта производства на предмет труда для получения определенного результата</p> <p>б) Осуществляется одним работником на отдельном рабочем месте над одним предметом труда с помощью одних и тех же орудий труда</p> <p>в) Осуществляется группой работников на отдельном рабочем месте несколькими предметами труда с помощью одних и тех же орудий труда</p> <p>г) Осуществляется только на крупных предприятиях общественного питания</p>
12.	<p>1. Производственная деятельность в общественном питании представляет собой</p> <p>а) Совокупность производственных подразделений, формирующих производственную структуру предприятия</p> <p>б) Совокупность технологических способов и приемов превращения сырья в готовую кулинарную продукцию</p> <p>в) Совокупность производственного персонала, осуществляющего процесс переработки сырья в кулинарную продукцию</p> <p>г) Совокупность факторов оптимального микроклимата на рабочем месте</p> <p>2. Основное производство в предприятиях общественного питания, работающих на сырье, составляют подразделения:</p> <p>а) Непосредственно участвующие в превращении продукции</p> <p>б) Создающие необходимые условия для превращения сырья в готовую продукцию</p> <p>в) Непосредственно не участвующие в превращении продукции</p> <p>г) Участвующие только в превращении сырья в полуфабрикаты</p>
13.	<p>1. Отличительной особенностью технологического процесса производства получения полуфабрикатов из корнеплодов является:</p> <p>а) Взвешивание</p> <p>б) Затаривание</p> <p>в) Калибровка</p> <p>г) Термический обжиг</p> <p>д) Мойка</p> <p>2. Рыбу осетровых пород дефростируют:</p> <p>а) На воздухе</p> <p>б) В 3-5%-ном растворе поваренной соли</p> <p>в) В воде</p> <p>г) В 18%-ном растворе поваренной соли</p>
14.	<p>1. В процесс обработки рыбы осетровых пород не входит:</p> <p>а) Отделение головы</p> <p>б) Очищение от чешуи</p> <p>в) Срезание спинных жучков</p> <p>г) Вытягивание визиги</p> <p>д) Ошпаривание</p> <p>е) Зачистка поверхности звеньев</p> <p>2. В процесс обработки рыбы с костным скелетом не входит:</p> <p>а) Удаление головы</p> <p>б) Очищение от чешуи</p> <p>в) Срезание плавников</p> <p>г) Вытягивание визиги</p>
15.	<p>1. Цех, в котором осуществляется варка бульонов, приготовление супов, приготовление вторых блюд:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> а) Холодный цех б) Мясной цех в) Птицегольевой цех г) Овощной цех д) Горячий цех <p>2. По требованиям государственных стандартов микроклимат горячего цеха должен иметь следующие значения:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Температура не выше 23°C, относительная влажность воздуха 60-70% б) Температура 24°C, относительная влажность воздуха 70% в) Температура и относительная влажность не нормируется г) Температура не выше 23°C, относительная влажность воздуха не нормируется
16.	<p>1. В соусном отделении горячего цеха организуют рабочие места согласно:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Имеющему оборудованию в цехе б) Виду тепловой обработки продуктов в) Квалификации поваров цеха г) Наличия необходимого инвентаря <p>2. Основные соусы (красный и белый) готовят в соусном отделении:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) На 2-3 часа реализации блюд в торговом зале б) За час до реализации блюда в зале в) На целый день г) С вечера
17.	<p>1. В горячем цехе поваров VI разряда рекомендуемое количество:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 24-26% от общего количества поваров горячего цеха б) 32-34% от общего количества поваров горячего цеха в) 25-27% от общего количества поваров горячего цеха г) 15-17% от общего количества поваров горячего цеха <p>2. При планировке холодного цеха необходимо предусматривать удобную связь с:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Моечной столовой посуды б) Кондитерским цехом в) Овощным цехом г) Горячим цехом
18.	<p>1. В горячем цехе поваров V разряда рекомендуемое количество:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 24-26% от общего количества поваров горячего цеха б) 32-34% от общего количества поваров горячего цеха в) 25-27% от общего количества поваров горячего цеха г) 15-17% от общего количества поваров горячего цеха <p>2. Выберите правильный ответ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Холодные блюда при отпуске должны иметь температуру: б) 20-22 °C в) 10-14 °C г) 1-4 °C д) 45 °C
19.	<p>1. В горячем цехе поваров IV разряда рекомендуемое количество:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 24-26% от общего количества поваров горячего цеха б) 32-34% от общего количества поваров горячего цеха в) 25-27% от общего количества поваров горячего цеха г) 15-17% от общего количества поваров горячего цеха <p>2. В овощных цехах заготовочных предприятий общественного питания вырабатывают полуфабрикаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Очищенный сульфитированный картофель б) Капуста свежая белокочанная зачищенная в) Лук репчатый нарезанный и спассерованный

	<p>г) Лук репчатый очищенный</p> <p>д) Морковь очищенная</p>
20.	<p>1. В горячем цехе поваров III разряда рекомендуемое количество:</p> <p>а) 24-26% от общего количества поваров горячего цеха</p> <p>б) 32-34% от общего количества поваров горячего цеха</p> <p>в) 25-27% от общего количества поваров горячего цеха</p> <p>г) 15-17% от общего количества поваров горячего цеха</p> <p>2. Для выполнения определенных операций на рабочих местах предусматривается наличие инструментов и инвентаря:</p> <p>а) Ножи для чистки овощей</p> <p>б) Терки для овощей</p> <p>в) Приспособление для доочистки картофеля</p> <p>г) Картофелеочистительная машина</p> <p>д) Контейнеры для хранения очищенных овощей</p>
21.	<p>1. Отвечает за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд, следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные и банкетные блюда:</p> <p>а) Повар VI</p> <p>б) Повар V</p> <p>в) Повар IV</p> <p>г) Повар III</p> <p>2. Мясные полуфабрикаты в мясном цехе заготовочного предприятия вырабатываются в следующем ассортименте:</p> <p>а) Перец, кабачки, фаршированные овощами и рисом</p> <p>б) Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины</p> <p>в) Порционные полуфабрикаты из свинины</p> <p>г) Полуфабрикаты из рубленного мяса</p> <p>д) Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины</p> <p>е) Перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом</p>
22.	<p>1. Готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассирует овощи томат-пюре:</p> <p>а) Повар VI</p> <p>б) Повар V</p> <p>в) Повар IV</p> <p>г) Повар III</p> <p>2. Мясные цехина крупных заготовочных предприятиях состоят из нескольких помещений:</p> <p>а) Дефростация замороженного мяса</p> <p>б) Жилровка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленных</p> <p>в) Зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм</p> <p>г) Обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов</p> <p>д) Жарка мелкокусковых полуфабрикатов</p> <p>е) Обмывание, обсушивание, деление на отруба</p>
23.	<p>1. Приготавливает и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки:</p> <p>а) Повар VI</p> <p>б) Повар V</p> <p>в) Повар IV</p> <p>г) Повар III</p> <p>2. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы предусматривает следующий ассортимент:</p> <p>а) Рыба специальной разделки охлажденная и замороженная</p>

	<ul style="list-style-type: none"> б) Рыба, нарезанная на порции, панированная в сухарях в) Рыбные котлеты г) Рыба обжаренная д) Рыбные тефтели е) Рыбные фрикадельки
24.	<p>1. Подготавливает продукты (варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы):</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Повар VI б) Повар V в) Повар IV г) Повар III <p>2. Централизованное производство полуфабрикатов из домашней птицы предусматривает следующий ассортимент:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Тушки кур и цыплят б) Субпродукты кур и индеек в) Филе натуральное и филе панированное г) Окорочок куриный д) Цыплята табака жареные
25.	<p>1. Основным оборудованием соусного отделения горячего цеха являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Кухонные плиты б) Жарочные шкафы в) Пищеварочные котлы г) Фритюрницы д) Овощерезательные машины е) Электросковороды <p>2. В ассортимент продукции холодного цеха входят:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Холодные закуски б) Гастрономические изделия (мясные, рыбные) в) Молочнокислая продукция г) Холодные супы д) Холодные напитки е) Горячие напитки
26.	<p>1. В горячем отделении кулинарного цеха заготовочных предприятий общественного питания изготавливают следующий ассортимент кулинарных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Супы, винегреты, кондитерские изделия б) Котлеты овощные, пере фаршированный, голубцы в) Печень жареная, язык отварной, птица отварная, мясо жареное г) Творожные запеканки сырники, блинчики с творогом д) Вареники, блинчики с мясом е) Рыба жареная, рыбные котлеты <p>2. Классификация линий раздачи осуществляется по следующим признакам:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Конструктивным особенностям используемого оборудования б) Типу предприятия в) Ассортименту реализуемой продукции г) Способу ее реализации потребителям
27.	<p>1. Аванзал – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Основное помещение, где обслуживают потребителей б) Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов в) Помещение для банкетного обслуживания гостей – участников банкетов г) Помещение для приема пищи <p>2. Посуда, которая имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Фарфоровая

	<ul style="list-style-type: none"> б) Керамическая в) Фаянсовая г) Стеклянная
28.	<p>1. Услуги по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных видов сырья, покупных товаров и винно-водочных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Услуга питания ресторана б) Услуга питания закусочной в) Услуга питания столовой г) Услуга питания кафе <p>2. Метод обслуживания, который применяется в ресторанах, барах, иногда в кафе, в которых создание комфорта играет большую роль:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Обслуживание официантами б) Самообслуживание в) Комбинированный метод обслуживания г) Полное самообслуживание д) Частичное самообслуживание
29.	<p>1. Услуга изготовления, реализации и потребления ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Услуга питания ресторана б) Услуга питания закусочной в) Услуга питания столовой г) Услуга питания кафе <p>2. Метод обслуживания, при котором большую часть операций по обслуживанию потребителей выполняет персонал предприятия с целью ускорения обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Обслуживание официантами б) Самообслуживание в) Комбинированный метод обслуживания г) Полное самообслуживание д) Частичное самообслуживание
30.	<p>1. Метод обслуживания, в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточной холодные блюда и напитки, мучные кондитерские изделия; горячие блюда раздатчики порционируют непосредственно перед их отпуском:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Обслуживание официантами б) Самообслуживание в) Комбинированный метод обслуживания г) Полное самообслуживание д) Частичное самообслуживание <p>2. Способ расчета, при котором расчет за выбранные блюда осуществляется в конце раздаточной линии:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Самообслуживание с последующим расчетом б) Самообслуживание с оплатой после приема пищи в) Самообслуживание с предварительным расчетом г) Самообслуживание с непосредственным расчетом д) Самообслуживание по системе саморасчета
31.	<p>1. Метод обслуживания, при котором предусматривается сочетание двух методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Обслуживание официантами б) Самообслуживание в) Комбинированный метод обслуживания г) Полное самообслуживание д) Частичное самообслуживание <p>2. Способ расчета, который обеспечивает одновременность выбора блюд, их</p>

	<p>получения и оплаты стоимости:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Самообслуживание с последующим расчетом б) Самообслуживание с оплатой после приема пищи в) Самообслуживание с предварительным расчетом г) Самообслуживание с непосредственным расчетом д) Самообслуживание по системе саморасчета
32.	<p>1. Метод обслуживания, при котором потребитель выполняет все операции, связанные с получением блюд, доставкой их к обеденному столу и уборкой посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Обслуживание официантами б) Самообслуживание в) Комбинированный метод обслуживания г) Полное самообслуживание д) Частичное самообслуживание <p>2. Группа помещений, в которой предусмотрена приемка поступающего сырья на предприятие и его распределение по местам хранения с учетом товарного соседства и температурно-влажностного режима:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Группа технических помещений б) Производственная группа помещений в) Административно-бытовая группа г) Торговая группа д) Складская группа

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» представлен в Приложении А к рабочей программе дисциплины.

5 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 2. «Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания»

1. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
2. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
3. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?
6. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
7. Какие основные разделы имеет договор поставки?
8. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
9. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?
10. Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?

Примеры заданий для контрольной работы

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Вариант 1

1. Общественное питание: понятие, функции, оказываемые услуги.
2. Организация производства раздаточных.

Вариант 2

1. Виды обслуживания, применяемые в общественном питании
2. Организация производства кондитерского цеха.

Вариант 3

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Организация производства холодного цеха.

Вариант 4

1. Характеристика типов предприятий общественного питания.
2. Организация производства горячего цеха.

Вариант 5

1. Принципы размещения предприятий общественного питания.
2. Организация производства мясо-рыбного цеха.

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Вариант 1

1. Кейтеринг как средство обеспечения конкурентоспособности предприятия. Виды и характеристика.

2. Основные виды барного обслуживания.

Вариант 2

1. Виды сервировки стола и их характеристика.
2. Организация обслуживания потребителей по типу «репинский стол», зал экспресс.

Вариант 3

1. Способы приготовления и подачи коктейлей.
2. Реклама в общественном питании: виды, средства, эффективность.

Вариант 4

1. Организация банкета с полным обслуживанием официантами.
2. Организация рабочего места по производству холодных сладких блюд.

Вариант 5

1. Порядок оформления банкета.
2. Организация производства и обслуживания потребителей на воздушном транспорте.

6 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика дискуссий

Дискуссия на тему «Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания».

Дискуссия на тему «Особенности составления меню в предприятиях общественного питания».

Дискуссия на тему «Организация банкета-фуршета»

Дискуссия на тему «Банкеты».

Дискуссия на тему «Расчет графиков выхода на работу».

Дискуссия на тему «Организация производства мясных полуфабрикатов».

Дискуссия на тему «Изучение видов столового белья, столовой посуды, приборов».

Дискуссия на тему «Виды сервировок стола».

Примеры ситуационных задач

Ситуация 1: Вы работаете заведующим производством столовой при высшем учебном заведении. Количество ежедневно питающихся составляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 - по меню со свободным выбором блюд. Составьте два вида плана-меню на зимний период.

Ситуация 2: В кафе г. Краснодара поступил заказ от «ЮГ-банка» на организацию банкет-коктейль на 100 человек:

- охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;

- перечислите возможный объем услуг на данном предприятии согласно ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;

- предложите варианты меню для данного мероприятия с акцентом на ассортимент закусок;

- опишите организацию рабочих мест в холодном цехе для выполнения данных технологических операций, с учетом предложенного вами ассортимента, требования к качеству продукции и срокам её реализации;

- рассчитайте требуемое количество сырья и документально оформите требование – накладную на его получения со склада.

Ситуация 6: Производственную программу студенческой столовой на 75 посадочных мест необходимо расширить путем включения ассортимента холодных овощных закусок и салатов с целью витаминизации рационов студенческого питания:

- раскройте особенности функционирования студенческой столовой;

- опишите процесс обслуживания в зале, предложите формы обслуживания наиболее рациональные для данного предприятия с учетом контингента питающихся;

- предложите ассортимент холодных овощных закусок и салатов для данного предприятия;

- оформите раздел холодных блюд в плане-меню на основе необходимых технологических расчетов по его обоснованию;

- определите численный и квалификационный состав работников холодного цеха студенческой столовой, изготавливающих предложенный вами ассортимент по плану – меню.

Примеры комплексных ситуационных задач

Комплексное ситуационное задание (кейс) №1 по теме «Расчет возможного повышения производительности труда бригады кондитерского цеха ресторана»

Хозяйственная ситуация, возникающая при решении проблем роста производительности труда работников предприятий питания, связана с анализом затрат рабочего времени на основе изучения фотографии рабочего дня. В процессе ее решения необходимо провести обработку наблюдательных листов, разработать баланс рабочего времени, провести анализ затрат рабочего времени, разработать организационно-технические мероприятия, направленные на ликвидацию потерь рабочего времени и разработать проектируемый баланс рабочего времени (см. «Методические указания по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения»).

Комплексное ситуационное задание (кейс) №2 по теме «Разработка норм выработки на кондитерские изделия аналитически-исследовательским методом»

В процессе решения хозяйственной ситуации необходимо:

Произвести обработку наблюдательного листа фотографии рабочего процесса приготовления корзиночки песочной с повидлом (см. «Методические указания по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения»).

Комплексное ситуационное задание (кейс) №3 по теме «Разработка норм выработки на кондитерские изделия аналитически-расчетным методом»

На основе нормативов оперативного времени (О + В) на отдельные технологические операции, выполняемые в кондитерских цехах предприятий общественного питания), составить хронокарту технологического процесса производства

пирожного и рассчитать норму выработки на восьмичасовой рабочий день с учетом нормативов времени, установленных на основе проектируемого баланса рабочего времени бригады кондитерского цеха (см. «Методические указания по подготовке и проведению практических занятий и организации самостоятельной работы с применением интерактивных методов обучения»).

7 Примеры тестов для контроля знаний

1. Задание

Пропорциональность в организации производства предполагает:

- А. соответствие мощности всех подразделений предприятия (цехов, участков, отдельных рабочих мест) установленному плановому заданию
- Б. сокращение всех перерывов как в использовании трудовых ресурсов, технических средств, так и в продвижении предметов труда в процессе производства
- В. одновременное выполнение отдельных частей производственного процесса, т.е. создание широкого фронта работ по изготовлению данной продукции

2. Задание

Какой из методов организации производства позволяет наиболее полно реализовать все принципы рациональной организации производства:

- А. ритмичность производства
- Б. поточность производства
- В. партионный метод организации производства, т.е. выпуск продукции партиями по мере спроса

3. Задание

Распределение между работниками в зависимости от уровня квалификации работы определенной сложности, точности и ответственности – это:

- А. операционное разделение
- Б. квалификационное разделение

4. Задание

График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, – это:

- А. ленточный (ступенчатый или скользящий) график
- Б. график суммированного учета рабочего времени
- В. линейный график
- Г. комбинированный график

5. Задание

График, применяемый на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности – это:

- А. ленточный (ступенчатый или скользящий) график
- Б. график суммированного учета рабочего времени
- В. линейный график
- Г. комбинированный график

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» представлена в таблице 6:

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i>
Практические занятия (форумы, дискуссии, ситуационные задачи)	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.</i>
Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование)	<i>Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.</i>
Реферат	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i>

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы обучающегося, осуществляется следующим образом, таблица 7.

Таблица 7

Для студентов очной формы обучения	
Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	40
Итого	100

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 6 семестре представлен в таблице 8:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания	<i>собеседование</i>	0,5
		итого	0,5
	Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	<i>дискуссия</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		итого	1,0
	Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	<i>дискуссия</i>	0,5
		<i>тест</i>	0,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		итого	1,5
	Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>тест</i>	0,5
		<i>комплексные ситуационные задания (3 задания)</i>	10,5
		<i>защита практической работы в форме дискуссии</i>	0,5
итого		12,0	
Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания	<i>тест</i>	0,5	
	<i>собеседование</i>	0,5	
	<i>защита практической работы в форме дискуссии</i>	0,5	
	<i>контрольная работа №1</i>	3,5	
	итого	5,0	
Всего			20

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 7 семестре представлен в таблице 9:

Таблица 9

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	<i>тест</i>	0,5
		<i>защита практической работы в форме дискуссии</i>	0,5
		итого	1,0
	Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>защита практической</i>	0,5

	организации обслуживания. Подготовительный этап.	<i>работы в форме дискуссии</i>	
		итого	1,0
	Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	<i>тест</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>защита практической работы в форме дискуссии (2 работы)</i>	1,0
		итого	2,0
	Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>ситуационные задачи (6 задач)</i>	12,0
		<i>контрольная работа №2</i>	3,5
		итого	16,0
Всего		20	

2) Критерии оценки курсовой работы

Курсовая работа оценивается в соответствии с требованиями, представленными в Положении о курсовой работе ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова».

3) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Собеседование – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,4 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,3 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Тестирование – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий,

0,4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий,

0,3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий,

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий.

Контрольная работа (текущий контроль) – 3,5 балла

3,5 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения

уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

3 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

2 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Реферат – 0,5 балла

0,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

4) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Дискуссия – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,4 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,3 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Ситуационные задачи – 2 балла

2 балла выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которое свидетельствует о высоком уровне его

подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение,

1,5 балла выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки,

1 балл выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения задачи (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки,

0,2 балла выставляется студенту, который допустил при решении задачи грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации.

Комплексные ситуационные задачи – 3,5 балла

3,5 балла выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение,

3,0 балла выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки,

2,0 балла выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения задачи (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки,

1,0 балл выставляется студенту, который допустил при решении задачи грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующих таблицах 10 и 11 (6 и 7 семестры соответственно).

Таблица 10

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Раздел 1 Организация производства на предприятиях общественного питания	
Презентация организации рабочего места повара горячего цеха (Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания)	5
Презентация организации рабочего места повара холодного цеха (Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания)	5
Презентация организации рабочего места повара мучного цеха (Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания)	5
Презентация организации рабочего места повара кондитерского цеха (Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания)	5
Итого	20

Таблица 11

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов,
---	--------------------

	максимально
Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	
Презентация «Виды столовой посуды» (Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье)	5
Презентация «Столовые приборы» (Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье)	5
Оформление меню для конкретного предприятия общественного питания (Тема 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах)	5
Реферат с презентацией (Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов)	5
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет по результатам изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в 6 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из **двух теоретических вопросов и двух тестовых заданий**.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – **по 9 баллов каждый;**
- тестовые задания –**по 11 баллов каждый.**

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в 7 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим **два теоретических вопроса и тестовое задание**, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 12 баллов;**
- правильный ответ на **второй вопрос – 13 баллов;**
- правильное решение **тестового задания– 15 баллов.**

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная и двухбалльная (зачтено/не зачтено) система оценки знаний, таблица 12.

Таблица 12 – Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Оценка	Формируемые компетенции	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично»/ «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает верно и в полном объеме: типы предприятий общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: организовать работу заготовочных и доготовочных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
		ПК-9	<p>Знает верно и в полном объеме: правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: обучить безопасной работе на рабочих местах на предприятиях общественного питания</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
		ПК-13	<p>Знает верно и в полном объеме: программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и</p>

			поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
		ПК-17	<p>Знает верно и в полном объеме: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов, грамотно спланировать технологические процессы производства готовой продукции</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания</p>
		ПК-21	<p>Знает верно и в полном объеме: критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, правила составления обучающих программ для работников предприятий общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ</p>
70 – 84 баллов	«хорошо»/ «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает с незначительными замечаниями: типы предприятий общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: организовать работу заготовочных и доготовочных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: навыками организации производства</p>

			и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов
		ПК-9	<p>Знает с незначительными замечаниями: правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: обучить безопасной работе на рабочих местах на предприятиях общественного питания</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
		ПК-13	<p>Знает с незначительными замечаниями: программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p>
		ПК-17	<p>Знает с незначительными замечаниями: критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, правила составления обучающих программ для работников предприятий общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проводить аттестацию работников предприятий общественного питания,</p>

			<p>принимать решения по результатам аттестации</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ</p>
		ПК-21	<p>Знает с незначительными замечаниями: типы предприятий общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: организовать работу заготовочных и доготовочных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»/ «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: типы предприятий общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: организовать работу заготовочных и доготовочных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
		ПК-9	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: обучить безопасной работе на рабочих местах на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью к обучению</p>

			<p>работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
		ПК-13	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p>
		ПК-17	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов, грамотно спланировать технологические процессы производства готовой продукции</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания</p>
		ПК-21	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, правила составления обучающих программ для работников предприятий</p>

			<p>общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»/ «не зачтено»	ОПК-5	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>типы предприятий общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>организовать работу заготовочных и доготовочных цехов и процесс обслуживания на предприятиях питания различных типов</p> <p>Не владеет на базовом уровне:</p> <p>навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>
		ПК-9	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>обучить безопасной работе на рабочих местах на предприятиях общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне:</p> <p>способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
		ПК-13	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне:</p> <p>способностью планировать и</p>

			анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
		ПК-17	<p>Не знает на базовом уровне: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Не умеет на базовом уровне: организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов, грамотно спланировать технологические процессы производства готовой продукции</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания</p>
		ПК-21	<p>Не знает на базовом уровне: критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, правила составления обучающих программ для работников предприятий общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить аттестацию работников предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации</p> <p>Не владеет на базовом уровне: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 4 от 17.02.2022 г.

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 10 от 24.02.2022 г.

Председатель



А.В. Петровская

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология
продукции и организация общественного
питания»

Направленность (профиль) «Технология и
организация ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

1.	Хрустальная и стеклянная посуда, ее емкость и назначение, современные требования, предъявляемые к ней
2.	Обслуживание иностранных туристов
3.	Тестовое задание 1

Преподаватель, к.т.н., доцент

М.В. Ксенз

(подпись)

И.о. зав. кафедрой, к.т.н., доцент

Е.Н. Губа

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры КТП Протокол от _____ № ____

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Карта обеспеченности дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=389895	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Главчева С.И., Коваленко Е.И.	Новосиб.: НГТУ, 2011. - 404 с.: ISBN 978-5-7782-1766-9 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=546647	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп.	М: Издательство Юрайт, 2019. – 332 с. https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obslužhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-427592#page/2	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
Всего			x	3	x	x	1,0
Дополнительная литература							
1	Общественное питание: учет и	М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270	x	да,	x	x	1

	калькулирование себестоимости: Учебное пособие / А.М. Петров, 4-е изд.	с.: ISBN 978-5-905554-87-2 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=939765		ЭБС «Znanium»			
2	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко	М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=504888	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учеб. Пособие для академического бакалавриата / С.Б. Жабина. – 2-е изд. испр. и доп.	М.: Издательство Юрайт, 2019. – 264 с. https://biblio-online.ru/viewer/marketing-produkcii-i-uslug-obschestvennoe-pitanie-441158#page/2	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
4	Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для академического бакалавриата / Б.А. Баранов, И.А. Скоркина. – 2-е изд.	Москва: Издательство Юрайт, 2019; Мичуринск: Изд-во Мичуринского госагроуниверситета. – 184 с. https://biblio-online.ru/viewer/etiket-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-445849#page/2	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
5	Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров	М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=999911	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Оборудование предприятий общественного питания: учебник для бакалавриата и магистратуры / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. 2-е изд.	М.: Издательство Юрайт, 2019. – 695 с. Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-430950#page/2	x	да, ЭБС «ЮРАЙТ»	x	x	1
Всего			x	6	x	x	1,0

Преподаватель Ксенз М.В. Ксенз
(подпись)

И.о. зав. кафедрой Губа Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь

Криво
(подпись)

Н.И. Криво