

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ИЕиС  
И.Ю. Мезин  
«25» сентября 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ  
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль программы  
Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат  
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения - очная

Институт	Естествознания и стандартизации
Кафедра	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
Курс	3
Семестр	6

Магнитогорск  
2017 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом МОиН РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

«01» сентября 2017 г. (протокол № 1).

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Н.И. Барышникова /

Рабочая программа одобрена методической комиссией института Естествознания и стандартизации «25» сентября 2017 г. (протокол №1).

Председатель \_\_\_\_\_ / И.Ю. Мезин /

Рабочая программа составлена: ст. преподавателем

\_\_\_\_\_ / В.Ф. Рябова /

Рецензент:  
Директор ООО «Бытовой комплекс»



\_\_\_\_\_ / И.А. Литвинчук /



## 1 Цели освоения дисциплины

**Целью** освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является: формирование знаний и умений по организации производства и технологии отрасли общественного питания, организации обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.Б.16 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является дисциплиной, входящей в базовую часть блока 1 образовательной программы.

Для изучения дисциплины студентам необходимы знания и умения, сформированные в результате изучения дисциплин: «Введение в специальность», «Оборудование предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий».

Знания и умения, полученные при изучении данной дисциплины, будут необходимы для изучения дисциплин «Инжиниринг меню», «Основы проектирования предприятий общественного питания», «Сервисная деятельность», а также для прохождения производственной практики.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» позволяет студентам сформировать профессиональные навыки в области организации производства предприятий питания и обслуживания потребителей.

## 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
<b>ОПК-2</b>	<b>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>
Знать	- прогрессивные способы организации производственной структуры и рабочих мест персонала
Уметь	- аргументировано обосновывать сущность организационных проблем; - распознавать эффективные методы организации производства; - анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятия
Владеть	-способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
<b>ПК-10</b>	<b>способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и</b>

	<b>работу структурного подразделения</b>
Знать	-основные понятия в области организации производства и обслуживания.
Уметь	- решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области разработки организации питания в организациях общественного питания
Владеть	-основными практическими навыками в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
<b>ПК-11</b>	<b>готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</b>
Знать	-основные понятия в области организации производства и обслуживания.
Уметь	- решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области разработки организации питания в организациях общественного питания
Владеть	-основными практическими навыками в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

#### 4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 60 акад. часов;
- аудиторная- 56 акад. часов;
- внеаудиторная – 4 акад. часа;
- самостоятельная работа – 48,3 акад. часов;
- подготовка к экзамену, курсовая работа - 35,7 акад. часов.

Раздел дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	элемент компетенции
		лекции	лаборат. занятия	практич. занятия				
<b>1 Организация производства</b>								
<b>1.1 Характеристика отрасли общественного питания, ее основные направления развития. Краткая характеристика отрасли общественного питания: понятие, роль, особенности развития. Основные элементы концепции развития общественного питания.</b>	6	1			2	Подготовка к опросу	фронтальный опрос №1	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув

Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.								
<b>1.2. Особенности предприятий общественного питания, их классификация и размещение.</b> Определение предприятия, основные черты предприятия; производственно-техническое, организационное, экономическое единство и хозяйственно-оперативная самостоятельность. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Планирование и рациональные схемы размещения сети предприятий общественного питания.	6	1			1	Подготовка к тесту	тест №1	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув
<b>1.3. Характеристика типов и классов предприятий общественного питания.</b> Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. Характеристика предприятий, имеющих производство, с обеденными залами и без обеденных залов. Характеристика предприятий, не имеющих производство. Назначение отдельных типов предприятий общественного питания. Отличия предприятий общественного питания разных классов.	6	1		2И	3	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №2 практическая проверка	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув
<b>1.4. Характеристика функциональных групп помещений предприятия.</b> Схема функциональных групп помещений предприятий	6	1			2	Подготовка к тесту	тест №3	ОПК-2 ПК-10 ПК-11

общественного питания в соответствии с технологическим процессом производства продукции. Характеристика производственной группы помещений, функциональной вспомогательной группы помещений, помещений для потребителей.								Зув
<b>1.5. Производственная инфраструктура предприятия, его сырьевая и материально-техническая база.</b> Понятие производственной инфраструктуры. Общая характеристика цеха, участка, рабочего места, поточной линии. Этапы разработки производственной инфраструктуры. Организация сырьевой и материально-технической базы предприятия общественного питания. Понятие ресурсы предприятия. Основные источники продовольствия и материально-технического оснащения. Нормы расхода, оснащения и эксплуатации.	6	1		2И	2	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №4 практическая проверка устный опрос	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув
<b>1.6. Организация снабжения предприятий общественного питания.</b> Понятие логистики. Основные задачи организации снабжения предприятий общественного питания. Характеристика форм снабжения. Особенности транзитных и складских поставок, кольцевого и линейного завоза. Требования, предъявляемые к транспортным средствам. Организация работы экспедиторских,	6	1		2И	2	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №5 практическая проверка	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув

диспетчерских служб. Понятие договора. Особенности составления договора на поставку товаров. Краткая характеристика договоров, используемых в общественном питании.								
<b>1.7. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.</b> Организация складского хозяйства. Задачи, требования, предъявляемые к складским службам и помещениям. Характеристика операций технологического процесса переработки грузов. Особенности приемки, складирования, хранения и отпуска товаров. Состав складских помещений. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Организация тарного хозяйства. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре. Операции товарооборота тары в предприятиях общественного питания.	6	1			2	Подготовка к тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №6	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув
<b>1.8. Общие принципы организации работы цехов, основные производственные и технологические процессы</b> Понятие производственного процесса. Принципы, формы, методы, типы производства. Понятие оперативного планирования.	6	1		2/2И	2	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №7 практическая проверка устный опрос	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув
<b>1.9. Организация работы и процессов производства продукции заготовочных цехов.</b> Назначение овощного, рыбного, мясного, птицебельевого и цеха по	6	1		8	2	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №8 практическая проверка устный опрос	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув



доработке полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Характеристика технологического процесса производства полуфабрикатов. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цехов. Особенности составления производственной программы. Организация труда.								
<b>1.10. Организация работы и процессов производства продукции доготовочных цехов.</b> Назначение горячего, холодного, кулинарного, мучного, кондитерского цехов. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цехов. Особенности составления производственной программы. Организация труда.	6	1		8	2	Подготовка к практическому занятию и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №9 практическая проверка устный опрос	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув
Итого по разделу		10	-	24/ 8И	22			
<b>2.Раздел Организация обслуживания</b>								
<b>2.1. Классификация методов и форм обслуживания.</b> Определение метода обслуживания. Классификация методов обслуживания: метод самообслуживания, метод обслуживания официантами, барменом, буфетчиком, продавцом. Особенности индивидуального и бригадного методов обслуживания. Критерии эффективности использования методов	6	1		2/ 2И	2	Подготовка к тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №11	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув

обслуживания. Комбинированные методы обслуживания. Определение формы обслуживания. Классификация форм обслуживания, их характеристика.								
<b>2.2. Интерьер и материально-техническое обеспечение обслуживания.</b> Понятие интерьера, единства стиля в интерьере. Виды и функции интерьера. Краткая характеристика элементов интерьера. Понятие материально-технического обеспечения обслуживания. Требования, предъявляемые к столовой посуде и приборам. Нормы оснащения предприятия столовой посудой и приборами.. Ассортимент, характеристика, назначение фарфоровой, фаянсовой, металлической, стеклянной, керамической, деревянной, пластмассовой посуды. Ассортимент, характеристика, назначение столовых приборов основных и вспомогательных. Столовое белье, виды, назначение, ассортимент, размеры. Правила и способы складывания салфеток и скатертей. Хранение столового белья.	6	-	2/2И	2/2И	2	Подготовка к практическому, лабораторному занятиям и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №12 практическая проверка устный опрос	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув
<b>2.3. Информационное обеспечение обслуживания, реклама.</b> Понятие информационного обеспечения обслуживания. Средства информации потребителей: меню, карты вин, реклама Внешняя и внутренняя реклама. Требования к	6	-			2	Подготовка к тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №13	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув

содержанию рекламных текстов.								
<b>2.4. Основы процесса обслуживания посетителей ресторанов.</b> Подготовка к обслуживанию. Сервировка столов. Виды сервировок столов в зависимости от характера обслуживания. Общие правила и последовательность сервировки. Отбор посуды, приборов, белья. Техника сервировки. Примерные схемы сервировки столов. Встреча посетителей, их размещение в зале и организация обслуживания. Основные способы подачи блюд: подача блюд «в обнос», «в стол», предварительное перекладывание закусок и блюд в тарелки на подсобном столе. Последовательность и правила подачи блюд и напитков.	6	1	6/2И		6	Подготовка к лабораторной работе и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №14 лабораторная работа устный опрос	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув
<b>2.5. Организация банкетов и приемов.</b> Классификация и характеристика банкетов: с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-коктейля, банкета-чая, свадебного банкета.	6	1	6/2И		6	Подготовка к лабораторной работе и тесту Самостоятельное изучение учебной литературы	тест №15 лабораторная работа устный опрос	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув
<b>2.6. Организация специальных форм обслуживания.</b> Обслуживание проживающих в гостиницах. Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях. Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Особенности организации обслуживания студентов и	6	1			8,3	Подготовка к опросу Самостоятельное изучение учебной литературы	фронтальный опрос №2	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув

учащихся. Организация обслуживания учащихся общеобразовательных школ. Особенности организации обслуживания на транспорте.								
Итого по разделу	<b>6</b>	4	14/ 6И	4/ 4И	26,3			
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>14/ 6И</b>	<b>28/ 12И</b>	<b>48,3</b>		<b>Защита курсовых работ Экзамен</b>	ОПК-2 ПК-10 ПК-11 Зув

И – в том числе, часы, отведенные на работу в интерактивной форме.

## 5 Образовательные и информационные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» применяются традиционные и информационно-коммуникационные образовательные технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается студентам для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по решению проблемных задач по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. На лабораторных работах выполняются групповые или индивидуальные задания по пройденной теме. Проведение лабораторных работ необходимо предварять инструктажем по правилам безопасной работы в лаборатории. Основным условием допуска студентов к лабораторной работе является их обязательная подготовка к ней с составлением теоретического введения. При проведении лабораторных занятий используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. Кроме того, целесообразно

использовать технологию коллективного взаимообучения (парную работу) трех видов: статическая пара, динамическая пара, вариационная пара; совмещая ее с технологией модульного обучения. Выполнив эксперимент, обучающиеся формулируют обобщенные выводы по серии опытов, используя приемы аналогии и сравнения.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления практических работ, подготовка к практикуму, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, написание рефератов и курсовых работ, подготовка к коллоквиумам, зачетам, итоговой аттестации.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к лабораторным занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

Современные интерактивные средства позволяют экспериментировать с новыми формами контроля. Обучающимся предлагаются тесты и задачи в электронном виде, с автоматизированной системой проверки. В отличие от обычного тестирования такой способ контроля позволяет студентам в любое время пройти тест, проанализировать ошибки и пройти тест вторично.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

По дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Внеаудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение следующих видов самостоятельной работы:

Тема дисциплины	Вид самостоятельной работы	Количество часов	Формы контроля
1. Характеристика отрасли общественного питания, ее основные направления развития	- самостоятельное изучение учебной литературы.	2	устный опрос
2. Особенности предприятий общественного питания, их классификация и размещение	- самостоятельное изучение учебной литературы.	1	тест
3. Характеристика типов и классов предприятий общественного питания	- самостоятельное изучение учебной и нормативной литературы.	3	тест
4. Характеристика функциональных групп помещений предприятия	- самостоятельное изучение учебной литературы	2	тест

5. Производственная инфраструктура предприятия, его сырьевая и материально-техническая база	- самостоятельное изучение учебной литературы; - подготовка к выполнению практической работы.	2	тест проверка работы, защита практической работы
6. Договор, особенности составления договора на поставку товаров	- самостоятельное изучение учебной и нормативной литературы.	2	тест
7. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	- самостоятельное изучение учебной литературы.	2	тест
8. Понятие оперативного планирования	- самостоятельное изучение учебной литературы; - подготовка к выполнению практической работы.	2	тест проверка работы, защита практической работы
9. Организация работы и процессов производства продукции заготовочных цехов	- самостоятельное изучение учебной литературы; - подготовка к выполнению практической работы.	2	тест проверка работы, защита практической работы
10. Организация работы и процессов производства продукции доготовочных цехов.	- самостоятельное изучение учебной литературы; - подготовка к выполнению практической работы.	2	тест проверка работы, защита практической работы
11. Сущность и основные задачи нормирования труда	- самостоятельное изучение учебной литературы; - подготовка к выполнению практической работы.	2	тест проверка работы, защита практической работы
12. Классификация методов и форм обслуживания	- самостоятельное изучение учебной литературы	2	тест
13. Интерьер и материально-техническое обеспечение обслуживания	- самостоятельное изучение учебной и периодической литературы; - подготовка к выполнению лабораторной работы.	2	тест проверка работы, защита лабораторной работы
14. Организация торгового процесса и изучение микро-спроса.	- самостоятельное изучение учебной литературы	2	тест
15. Основы процесса обслуживания посетителей ресторанов	- самостоятельное изучение учебной литературы; - подготовка к выполнению лабораторной работы.	6	тест проверка работы, защита лабораторной работы
16. Организация банкетов и приемов	- самостоятельное изучение учебной литературы; - подготовка к выполнению лабораторной работы.	6	тест проверка работы, защита лабораторной работы
17. Организация специальных форм обслуживания	- самостоятельное изучение учебной литературы	8,3	устный опрос

18. Выполнение курсовой работы	- самостоятельное изучение учебной литературы - выполнение курсовой работы - подготовка презентации	15,0	защита курсовой работы
18. Подготовка к экзамену	- самостоятельное изучение учебной литературы	20,7	экзамен
Итого:		48,3+35,7	

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает решение контрольных задач на практических и лабораторных занятиях.

### Перечень практических работ

Практическая работа №1 «Планирование, размещение и типы предприятий питания»

Практическая работа №2 «Разработка и анализ производственной инфраструктуры предприятий»

Практическая работа №3 «Разработка и анализ технологических схем производственных процессов»

Практическая работа №4 «Оперативное планирование производства специализированных заготовочных цехов предприятий питания»

Практическая работа №5 «Оперативное планирование производства предприятий питания с полным технологическим циклом»

Практическая работа №6 «Оперативное планирование работы кондитерского цеха»

### Перечень лабораторных работ

Лабораторная работа №1 «Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, подбор и подготовка к обслуживанию»

Лабораторная работа №2 «Ознакомление с ассортиментом столовых приборов, подбор и подготовка к обслуживанию»

Лабораторная работа №3 «Техника укладки салфеток»

Лабораторная работа №4 «Выполнение предварительной сервировки стола»

Лабораторная работа №5 «Оформление счет-заказа на банкет»

Домашняя контрольная работа включает теоретические вопросы, вопросы в виде тестов и практические задачи.

### Примерные тесты:

**по теме: «Характеристика типов и классов предприятий общественного питания»**

1. Дополните классификацию предприятий общественного питания по характеру производственно-торговой деятельности: предприятия – заготовочные, .....
2. Дополните перечень предприятий общественного питания, не имеющих производство: столовые-раздаточные, буфеты, ...

**по теме: «Производственная инфраструктура предприятия, его сырьевая и материально-техническая база»**

- 1 Разработать производственную инфраструктуру цеха, заполнить таблицу:

им	ею	щи	х	не	по	сре	дств	ен	ова	ни	е	вст	ны	й	уча	сто	Ра	бо	чес	ме	Характеристика рабочего места
----	----	----	---	----	----	-----	------	----	-----	----	---	-----	----	---	-----	-----	----	----	-----	----	-------------------------------

				по способу выполнения операций	по количеству занятых мест	по характеру мобильности	по уровню специализации

2. Раскройте взаимодействие предметов труда (сырье, материалы, полуфабрикаты), средств труда (оборудование, инвентарь, посуда) в технологическом процессе приготовления блюда «Поджарка из говядины».

**по теме: «Организация снабжения предприятий общественного питания»**

1. Вставьте пропущенное слово в формуле логистики:

... - производство - сбыт

2. Дополните основные задачи организации снабжения:

- разработка оптимальных схем снабжения;
- экономное и бережное отношение к грузам;

**по теме: «Организация складского и тарного хозяйства»**

1. Вставьте пропущенные слова: складские помещения должны находиться в чистоте, поэтому уборку проводят ежедневно, генеральную уборку проводят ..., а дезинфекцию и дезинсекцию проводят ... .

2. Укажите влажность складских помещений для хранения овощей:

- а. 25-45%
- б. 60-75%
- в. 75-85%

**по теме: «Организация работы и процессов производства продукции овощного цеха»**

1. Закончите наименования овощных полуфабрикатов, вырабатываемых при централизованном производстве:

- а. укроп ...
- б. корень петрушки ...
- в. капуста свежая белокочанная...

2. Расположите оборудование в линии производства сырого очищенного сульфитированного картофеля в соответствии с ходом технологического процесса:

- а. вибрационная моечная машина;
- б. сульфитационная машина;
- в. весовой дозатор;
- г. сортировочно-калибровочная машина.

**по теме: «Организация работы и процессов производства продукции рыбного цеха»**

1. Дополните линии по обработке рыбы в специализированных цехах при централизованном производстве:

- а. линия по обработке рыбы с костным скелетом;
- б. ....;
- в. ....



2. Вставьте пропущенные операции в технологическом процессе обработки рыбы с костным скелетом при централизованном производстве:

1. размораживание;
2. ....;
3. срезание плавников;
4. ....;
5. потрошение;
6. промывание;
7. ....;
8. затаривание, взвешивание;
9. ....;
10. кратковременное хранение полуфабрикатов.

**по теме: «Организация работы и процессов производства продукции заготовочных цехов»**

1. Расположите оборудование в линии изготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы в соответствии с ходом технологического процесса:

- а. фаршемешалка;
- б. котлетоформовочный аппарат;
- в. наклонный желоб;
- г. мясорубка.

2. Дополните операции, производимые с помощью универсального привода в мясных цехах: измельчение котлетного мяса, ...

**по теме: Организация работы и процессов производства продукции птицегольевого цеха»**

1. Закончите перечень полуфабрикатов, вырабатываемых из птицы при централизованном производстве: полуфабрикаты из котлетной массы, фарши, обработанные субпродукты, ...

2. Выберите из нижеприведенного перечня помещений помещения, относящиеся к птицегольевому цеху:

- а. помещение-дефростер;
- б. помещение для приготовления фиксатора;
- в. помещение для опаливания;
- г. помещение для приготовления бисульфита натрия;
- д. моечная оборотной тары.

**по теме: «Организация работы и процессов производства продукции горячего цеха»**

1. Дополните перечень производственных столов, устанавливаемых в горячем цехе: рабочий стол, ...

2. Закончите предложение.

Расстояние между линиями немеханического и теплового оборудования должно быть не менее ...

**по теме: «Организация работы и процессов производства продукции холодного цеха»**

1. Дополните перечень санитарных правил, которые необходимо обязательно выполнять поварам, работающим в холодном цехе:

- заправлять салаты перед их подачей;
- организация нескольких рабочих мест для блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы, мяса;

- .....; - .....; - .....

2. Вставьте пропущенные цифры.

Салаты, винегреты можно хранить в не заправленном виде при температуре от ... до ... С, не более ... часов.

**по теме: «Характеристика столовой посуды и приборов»**

1. Вставьте пропущенные слова: потребность в столовой посуде определяется на основе норм оснащения, в зависимости от ... предприятия и количества .....

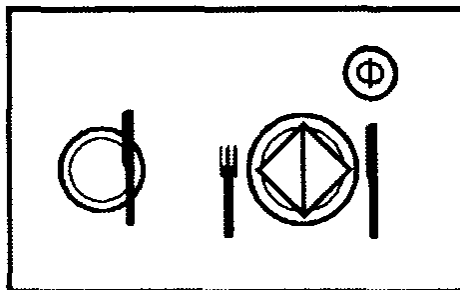
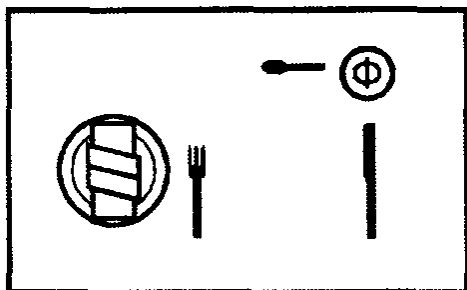
2. Расположите тарелки по мере увеличения их диаметра:

- тарелка десертная мелкая;
- тарелка икорная;
- тарелка столовая мелкая;
- тарелка пирожковая.

**по теме: «Характеристика столового белья»**

1. Салфетки выпускают квадратными со сторонами 35 см, 46 см и ... см.

2. Назовите вид сервировки стола:



**по теме: «Основы процесса обслуживания посетителей ресторанов»**

1. Вставьте пропущенное слово.

При поступлении на работу и в течение рабочего периода необходимо проходить медицинское обследование и иметь личную .... книжку.

2. Дополните требования личной гигиены к форменной одежде, обуви официанта-бармена:

- необходимо следить за чистотой форменной одежды и белья;  
- .....; - .....; - .....

3. Расположите последовательно операции подготовительного этапа:

- протирка столов, сервантов, барной стойки;
- подготовка персонала к обслуживанию;
- ежедневная уборка торговых помещений;
- получение и подготовка посуды, приборов, столового белья;
- расстановка мебели;
- проведение предварительной сервировки столов.

4. Вставьте пропущенные цифры.

Расстояние между тарелкой и приборами, а также между приборами должно быть не более ... см, расстояние от края стола до ручки прибора ... см.

**Примерные вопросы для индивидуального домашнего задания**

ИДЗ №1 «Организация работы и процессов производства продукции заготовочных цехов»

1. Зарисовать линию обработки капусты белокочанной в крупных специализированных овощных цехах.

2. Выполните примерную расстановку оборудования в мясо-рыбном цехе предприятия с полным технологическим циклом производства (столовой или ресторана).

3. Выполнить примерную расстановку оборудования птицебельного цеха на линии изготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

4. Выполните расчет выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используя формулу:  $Q_{м.п.} = \frac{Q_{м.б}}{g_{п.} \cdot 100}$

### Контрольные вопросы

1. Охарактеризуйте организацию рабочего места по доочистке картофеля (особенности производственного стола, стула, инвентарь).

2. Охарактеризуйте организацию рабочего места по производству полуфабрикатов из котлетной массы (оборудование, инвентарь).

3. Охарактеризуйте производственные столы, размещенные на рабочих местах по обвалке туш при централизованном производстве.

4. Перечислите ножи птицебельного цеха.

ИДЗ №2 «Организация работы и процессов производства продукции доготовочных цехов»

1. Выполните планировку предприятия общественного питания, включающего горячий цех, моечную кухонной посуды, цех доработки полуфабрикатов, раздаточную.

2. Разработайте плановое меню общедоступной столовой на примере ассортимента холодных блюд

№ по Сборнику рецептов	Блюда и закуски	Планируемое количество блюд по дням						
		Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
Холодные закуски								
133	Сельдь с картофелем и маслом	+				+		
146	Окунь морской под маринадом		+				+	
48	Колбаса любительская (порциями)	+		+			+	
98	Салат рыбный	+		+			+	
100	Салат мясной		+		+			+
103	Винегрет овощной	+				+		
53	Салат из свежих огурцов	+			+			+
55	Салат зеленый с огурцами и помидорами и т.д.		+			+		

### Контрольные вопросы

1. Объясните утверждение, что подразделение горячего цеха на суповое и соусное отделение носит условный характер.

2. Укажите назначение технологического оборудования в суповом отделении: электросковороды, электроплиты, секции-вставки для теплового оборудования, производственного табурета.

3. Приведите примеры инвентаря горячего цеха.

4. Укажите перечень оборудования при организации рабочего места для приготовления закусок из гастрономических продуктов

5. Охарактеризуйте документ наряд-заказ кондитерского цеха.

## ИДЗ №3 «Организация обслуживания потребителей»

### 1. Заполнить пустые столбики:

Наименование	Назначение	Размер, мм (емкость, мл)	Дополнительно (назначение, особенности)
Икорница		1-2-4 порций	Форма полубочонка, внутри хрустальная или стеклянная розетка, между ней дробленый лед
	Запекание и подача горячих закусок из рыбы из морепродуктов		Форма раковины

### 2. Заполнить пустые столбики:

Наименование	Комплектность	Назначение	Дополнительно (назначение, особенности)
Закусочный прибор	Нож, вилка		Длина ножа равна примерно диаметру закусочной тарелки (200мл), может иметь зубчатое острие. Прибор по размеру меньше столового
	Ножка, вилка	Подают к горячим рыбным блюдам	

### Контрольные вопросы

1. Объясните отличие столовой посуды от кухонной посуды.
2. Перечислите требования, предъявляемые к столовой посуде и приборам.
3. Назовите столовую посуду, используемую для подачи яиц в «мешочек».
4. Укажите назначение вспомогательных столовых приборов.
5. Назовите плотную ткань, которую рекомендуется стелить под шелковую скатерть.
6. Перечислите требования к столовому белью.
7. Перечислите требования санитарии к организации рабочего места официанта-бармена.
8. Раскройте особенности соблюдения санитарных правил при переносе продукции на подносе и подготовке посуды для обслуживания.
9. Перечислите возможные способы размещения столов в зале.

#### *Примерные теоретические вопросы для домашней контрольной работы*

#### *Вариант 1*

1. Задачи, требования, предъявляемые к складским службам и помещениям. Характеристика операций технологического процесса переработки грузов. Особенности приемки, складирования, хранения и отпуска товаров.

2. Подготовка к обслуживанию. Сервировка столов. Виды сервировок столов в зависимости от характера обслуживания. Общие правила и последовательность сервировки.

#### *Вариант 2*

1. Состав складских помещений. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Организация тарного хозяйства. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре. Операции товарооборота тары в предприятиях общественного питания.

2. Основные способы подачи блюд: подача блюд «в обнос», «в стол»,

предварительное переключивание закусок и блюд в тарелки на подсобном столе. Последовательность и правила подачи блюд и напитков.

### *Вариант 3*

1. Назначение горячего цеха. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.

2. Обслуживание проживающих в гостиницах.

### *Вариант 4*

1. Назначение холодного цеха. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.

2. Организация обслуживания учащихся общеобразовательных школ.

### *Вариант 5*

1. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.

2. Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях.

### *Вариант 6*

1. Назначение мясного цеха. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.

2. Классификация и характеристика банкетов: с полным и частичным обслуживанием официантами.

### *Вариант 7*

1. Назначение овощного цеха. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.

2. Классификация и характеристика банкета-фуршета.

### *Вариант 8*

1. Назначение рыбного цеха. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цеха. Особенности составления производственной программы. Организация труда.

2. Классификация и характеристика банкета-коктейля.

Курсовая работа выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя. При выполнении курсовой работы обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и другими литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

В начале изучения дисциплины преподаватель предлагает обучающимся на выбор перечень тем курсовых работ. Обучающийся самостоятельно выбирает тему курсовой работы. После выбора темы преподаватель формулирует задание по курсовой работе и рекомендует перечень литературы для ее выполнения. Исключительно важным является использование информационных источников, а именно системы «Интернет», что даст возможность обучающимся более полно изложить материал по выбранной им теме.

В процессе написания курсовой работы обучающийся должен разобраться в теоретических вопросах избранной темы, самостоятельно проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

Преподаватель, проверив работу, может возвратить ее для доработки вместе с письменными замечаниями. Студент должен устранить полученные замечания в установленный срок, после чего работа окончательно оценивается.

Курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с СМК-О-СМГТУ-42-09 «Курсовой проект (работа): структура, содержание, общие правила выполнения и оформления».

Курсовая работа оформляется в виде текстового документа, излагающей постановку и решение задачи, содержание исследования и его основные результаты. Содержание работы должно демонстрировать знакомство автора с основной литературой по теме работы, умение выявить проблему, поставить задачу и определить методы ее решения, умение последовательно изложить существо рассматриваемых вопросов, а также показать умение анализировать полученные результаты, владение необходимой терминологией и понятиями, приемлемый уровень языковой грамотности и владение стилем научного изложения.

Содержание должно отражать перечень структурных элементов курсовой работы с указанием номеров страниц, с которых начинается их месторасположение в тексте, в том числе:

- введение;
- основная часть (разделы, подразделы, пункты);
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

«Введение» кратко характеризует актуальность и социальную значимость темы. Рекомендуется отразить основные задачи и проблемы, стоящие перед отраслью на современном этапе развития, в том числе в вопросах производства мучных кондитерских изделий. Сформировать цели и задачи, практическую значимость работы.

«Основную часть» следует делить на разделы, подразделы, пункты. Каждый элемент основной части должен представлять собой законченный в смысловом отношении фрагмент работы. Обязательным структурным элементом основной части курсовой работы является аналитический обзор темы. Аналитический обзор представляет собой результат систематизированной переработки совокупности документов по определенной теме, содержащий обобщенные и критически проанализированные сведения об истории, современном состоянии, тенденциях и перспективах развития предмета обзора.

- К тексту аналитического обзора предъявляются следующие основные требования:
- полнота и достоверность информации;

- наличие критической оценки использованной информации;
- логичность структуры;
- композиционная целостность;
- аргументированность выводов;
- ясность и четкость изложения.

В «Заключении» раскрывается значимость рассмотренных вопросов для науки и практики; приводятся главные выводы, характеризующие итоги проделанной работы; излагаются предложения и рекомендации по внедрению полученных результатов и дальнейшему развитию темы.

В «Список использованных источников» включают все источники информации, на которые имеются ссылки в тексте и которые использовались при написании курсовой работы. Основные требования, предъявляемые к списку использованных источников:

- соответствие теме курсовой работы;
- разнообразие видов изданий: официальные, нормативные, справочные, учебные, научные, производственно-практические и др.

В «Приложения» рекомендуется включать материалы иллюстрационного и вспомогательного характера.

Примерный перечень тем курсовых работ и пример задания представлены в разделе 7 «Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации».

## 7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за семестр и проводится в форме экзамена и защиты курсовой работы.

### а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
<b>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- прогрессивные способы организации производственной структуры и рабочих мест персонала	<i>Перечень теоретических вопросов к экзамену</i> 1. Основные элементы концепции развития общественного питания. 2. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. 3. Нормативная база отрасли. 4. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом. 5. Краткая характеристика отрасли общественного питания: понятие, роль, особенности развития. 6. Схема функциональных групп помещений предприятий общественного питания в соответствии с технологическим процессом производства продукции. 7. Характеристика производственной группы помещений, функциональной вспомогательной группы помещений, а также помещений для потребителей. 8. Понятие производственной инфраструктуры. 9. Общая характеристика цеха, производственного участка, рабочего места, поточной линии. 10. Этапы разработки производственной инфраструктуры. 11. Определение предприятия, основные черты предприятия; производственно-техническое, организационное, экономическое единство

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>и хозяйственно-оперативная самостоятельность.</p> <p>12. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>13. Классификация предприятий общественного питания.</p> <p>14. Планирование и рациональное размещение сети предприятий общественного питания.</p> <p>15. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.</p> <p>16. Характеристика предприятий, имеющих производство, с обеденными залами и без обеденных залов.</p> <p>17. Характеристика предприятий, не имеющих производство.</p> <p>18. Назначение отдельных типов предприятий общественного питания.</p> <p>19. Отличия предприятий общественного питания разных классов.</p> <p>20. Сырьевая и материально-техническая база предприятия общественного питания (транспорт, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарные и метрологические службы).</p> <p>21. Понятие ресурсы предприятия.</p> <p>22. Основные источники продовольствия и материально-технического оснащения.</p> <p>23. Нормы расхода, оснащения и эксплуатации.</p> <p>24. Понятие логистики.</p> <p>25. Основные задачи организации снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>26. Характеристика форм снабжения.</p> <p>27. Особенности транзитных и складских поставок, кольцевого и линейного завоза.</p> <p>28. Требования, предъявляемые к транспортным средствам.</p> <p>29. Организация работы экспедиторских, диспетчерских служб.</p> <p>30. Понятие договора.</p> <p>31. Особенности составления договора на поставку товаров.</p> <p>32. Краткая характеристика договоров, используемых в общественном питании.</p> <p>33. Организация складского хозяйства. Задачи, требования, предъявляемые к складским службам и помещениям.</p> <p>34. Характеристика операций технологического процесса переработки грузов.</p> <p>35. Особенности приемки, складирования, хранения и отпуска товаров. Состав складских помещений.</p> <p>36. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений.</p> <p>37. Организация тарного хозяйства.</p> <p>38. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре.</p> <p>39. Операции товарооборота тары в предприятиях общественного питания.</p> <p>40. Понятие производственного процесса.</p> <p>41. Принципы, формы, методы, типы производства.</p> <p>42. Понятие оперативного планирования.</p> <p>43. Назначение овощного, рыбного, мясного, птицегольевого и цеха по доработке полуфабрикатов.</p> <p>44. Назначение горячего, холодного, кулинарного, мучного, кондитерского цехов</p> <p>45. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цехов.</p> <p>46. Особенности составления производственной программы. Организация труда.</p> <p>47. Сущность и основные задачи научной организации труда.</p> <p>48. Определение метода обслуживания. Классификация методов обслуживания: метод самообслуживания, метод обслуживания официантами, барменом, буфетчиком, продавцом.</p>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>49. Особенности индивидуального и бригадного методов обслуживания. Критерии эффективности использования методов обслуживания.</p> <p>50. Комбинированные методы обслуживания.</p> <p>51. Определение формы обслуживания. Классификация форм обслуживания, их характеристика.</p> <p>52. Понятие интерьера, единства стиля в интерьере. Виды и функции интерьера. Краткая характеристика элементов интерьера.</p> <p>53. Понятие материально-технического обеспечения обслуживания.</p> <p>54. Требования, предъявляемые к столовой посуде и приборам. Нормы оснащения предприятия столовой посудой и приборами.</p> <p>55. Ассортимент, характеристика, назначение фарфоровой, фаянсовой, металлической, стеклянной, керамической, деревянной, пластмассовой посуды.</p> <p>56. Ассортимент, характеристика, назначение столовых приборов основных и вспомогательных.</p> <p>57. Хранение столовой посуды и приборов.</p> <p>58. Столовое белье, виды, назначение, ассортимент, размеры.</p> <p>59. Хранение столового белья.</p> <p>60. Понятие информационного обеспечения обслуживания. \</p> <p>61. Средства информации потребителей: меню, карты вин, реклама. Реклама внешняя и внутренняя.</p> <p>62. Особенности организации ресторанов, структура управления ресторанами.</p> <p>63. Классы, специализация ресторанов, понятие «концептуальный ресторан».</p> <p>64. Методы обслуживания в ресторанах.</p> <p>65. Особенности организации обслуживания в барах, кафе, столовых, закусочных.</p> <p>66. Основные и дополнительные услуги предприятий разных типов и классов.</p> <p>67. Основные способы подачи блюд: подача блюд «в обнос», «в стол», предварительное перекладывание закусок и блюд в тарелки на подсобном столе. Правила переноски подносов и размещения блюд на подносе.</p> <p>68. Понятие протокола, официального приема. Особенности составления официального приглашения, расположения мест за столом.</p> <p>69. Классификация и характеристика банкетов: с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-коктейля, банкета-чая, свадебного банкета.</p> <p>70. Разработка меню банкета, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья.</p> <p>71. Обслуживание проживающих в гостиницах.</p> <p>72. Организация работы поэтажных буфетов.</p> <p>73. Характеристика меню при обслуживании по типу «шведского стола».</p> <p>74. Обслуживание участников конференций, фестивалей, форумов, совещаний.</p> <p>75. Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях.</p> <p>76. Особенности организации обслуживания студентов и учащихся.</p> <p>77. Организация обслуживания учащихся общеобразовательных школ.</p> <p>78. Особенности организации обслуживания в привокзальных ресторанах, железнодорожном транспорте, аэровокзалах, аэропортах, на борту самолета, водном транспорте, в портах, на автодорогах.</p> <p>79. Особенности организации потребителей на спортивных и зрелищных мероприятиях, и местах отдыха.</p> <p>80. Основные типы предприятий (предприятия быстрого обслуживания), характеристика меню и ассортимента предлагаемой продукции.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																					
		<p><b>Примерные вопросы тестовых заданий по разделу «Организация производства и обслуживания»</b></p> <p>1. Расположите помещения в соответствии с последовательностью технологического процесса производства продукции:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) доготовочные цехи;</li> <li>2) складские помещения;</li> <li>3) обеденный зал;</li> <li>4) заготовочные цехи.</li> </ol> <p>2. Назовите группу помещений, к которой относятся: моечные столовой и кухонной посуды, раздаточные, помещение персонала.</p> <p>3. Расположите в правильной последовательности этапы разработки производственной инфраструктуры:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) определение площади цехов;</li> <li>2) разработка производственной программы;</li> <li>3) компоновка цеха, расположение производственных участков, рабочих мест;</li> <li>4) расчет необходимого оборудования;</li> <li>5) определение численности работников.</li> </ol> <p>4. Закончите предложение: Часть производственного подразделения, где работник выполняет операцию или комплекс операций, связанных с определенной стадией производственного процесса, называется...</p> <p>5. Дополните перечень лиц, занимающихся составлением заявок (оперативным планированием) в заготовочных предприятиях питания: работники бухгалтерии, ...</p> <p>6. Вставьте пропущенные слова. В заготовочных цехах выполняется ... кулинарная обработка; в доготовочных цехах - ... кулинарная обработка.</p>																					
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументировано обосновывать сущность организационных проблем;</li> <li>- распознавать эффективные методы организации производства;</li> <li>- анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятия</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задания</b></p> <p>1 Для оперативного планирования работы овощного специализированного цеха на дату 1 ноября текущего года необходимо рассчитать количество перерабатываемого сырья. Заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="579 1373 1449 1626"> <thead> <tr> <th>Ассортимент выпускаемой продукции</th> <th>Задание по выпуску продукции в сутки, кг</th> <th>Количество переработки кг</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Картофель сырой очищенный</td> <td>1500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Капуста белокочанная свежая зачищенная</td> <td>500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Корень сельдерея обработанный</td> <td>100</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2 Норматив сети для столовых при промышленном предприятии составляет 250 посадочных мест на 1000 работающих. Фактически обеспеченность составляет 210 мест на 1000 работающих. Определить степень обеспеченности сетью. Рассчитать необходимое количество посуды для ресторана на 50 посадочных мест на основании норм оснащения (в расчете на одно место). Заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="579 1899 1449 2033"> <thead> <tr> <th>Наименование посуды</th> <th>Нормы оснащения</th> <th>Количество посуды</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Молочник однопорционный</td> <td>0,3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Подносы</td> <td>0,5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Ассортимент выпускаемой продукции	Задание по выпуску продукции в сутки, кг	Количество переработки кг	Картофель сырой очищенный	1500		Капуста белокочанная свежая зачищенная	500		Корень сельдерея обработанный	100		Наименование посуды	Нормы оснащения	Количество посуды	Молочник однопорционный	0,3		Подносы	0,5	
Ассортимент выпускаемой продукции	Задание по выпуску продукции в сутки, кг	Количество переработки кг																					
Картофель сырой очищенный	1500																						
Капуста белокочанная свежая зачищенная	500																						
Корень сельдерея обработанный	100																						
Наименование посуды	Нормы оснащения	Количество посуды																					
Молочник однопорционный	0,3																						
Подносы	0,5																						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																											
		Ведро для охлаждения вин и напитков	0,2																										
		Блюдо шестипорционное круглое диаметром 300 мм	0,25																										
		<p>- выполнить примерную компоновку оборудования мясорыбного цеха ресторана с полным технологическим циклом обработки на 3 рабочих места.</p> <p>определить общую площадь мясорыбного цеха ресторана, если под оборудованием занято 8,65 кв. м.</p> <p>- определить общее количество блюд, планируемых к выпуску для кафе с обслуживанием официантами при среднем количестве потребителей за день 200 человек. Выполните разбивку общего количества блюд по ассортиментным группам. Заполните таблицу:</p>																											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="566 757 802 882">Наименование блюд</th> <th data-bbox="802 757 1018 882">Количество потребителей</th> <th data-bbox="1018 757 1249 882">Коэффициент потребления блюд каждого вида</th> <th data-bbox="1249 757 1436 882">Количество блюд данного вида</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="566 882 802 916">Холодные</td> <td data-bbox="802 882 1018 916">200</td> <td data-bbox="1018 882 1249 916">0,8</td> <td data-bbox="1249 882 1436 916"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 916 802 949">Первые</td> <td data-bbox="802 916 1018 949">200</td> <td data-bbox="1018 916 1249 949">0,1</td> <td data-bbox="1249 916 1436 949"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 949 802 983">Вторые</td> <td data-bbox="802 949 1018 983">200</td> <td data-bbox="1018 949 1249 983">0,9</td> <td data-bbox="1249 949 1436 983"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 983 802 1016">Сладкие</td> <td data-bbox="802 983 1018 1016">200</td> <td data-bbox="1018 983 1249 1016">0,2</td> <td data-bbox="1249 983 1436 1016"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="566 1016 802 1048">Итого</td> <td data-bbox="802 1016 1018 1048"></td> <td data-bbox="1018 1016 1249 1048">2,0</td> <td data-bbox="1249 1016 1436 1048"></td> </tr> </tbody> </table>				Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида	Холодные	200	0,8		Первые	200	0,1		Вторые	200	0,9		Сладкие	200	0,2		Итого		2,0	
Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида																										
Холодные	200	0,8																											
Первые	200	0,1																											
Вторые	200	0,9																											
Сладкие	200	0,2																											
Итого		2,0																											
		<p>1 Определить количество официантов для обслуживания банкета на 60 персон с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>2 Определить количество официантов для обслуживания банкет-фуршета на 40 персон.</p> <p>3 Определить общую длину столов для 10 персон при проведении банкет-приема с полным обслуживанием официантами.</p> <p>4 Определить общую длину столов для 100 персон при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>3 Разработать производственную программу для мясного специализированного цеха мощностью 2 тонн сырья в сутки при использовании телятины 1 категории. Заполнить таблицу:</p>																											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="582 1478 805 1601" rowspan="2">Крупнокусковые полуфабрикаты</th> <th colspan="2" data-bbox="805 1478 1021 1601">Выход крупнокусковых полуфабрикатов (нетто)</th> <th data-bbox="1021 1478 1236 1601" rowspan="2">Изготавливаемые полуфабрикаты</th> <th data-bbox="1236 1478 1324 1601" rowspan="2">Ед. изм., шт, кг</th> <th colspan="2" data-bbox="1324 1478 1436 1601">Вып ск полуфабр</th> </tr> <tr> <th data-bbox="805 1601 917 1624">%</th> <th data-bbox="917 1601 1021 1624">кг</th> <th data-bbox="1324 1601 1420 1624">Масса</th> <th data-bbox="1420 1601 1436 1624">К</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="582 1624 805 1747">Корейка Лопаточная часть</td> <td data-bbox="805 1624 917 1747"></td> <td data-bbox="917 1624 1021 1747"></td> <td data-bbox="1021 1624 1236 1747">Эскалоп Полуфабрикат для варки</td> <td data-bbox="1236 1624 1324 1747">шт кг</td> <td data-bbox="1324 1624 1420 1747">159</td> <td data-bbox="1420 1624 1436 1747"></td> </tr> </tbody> </table>				Крупнокусковые полуфабрикаты	Выход крупнокусковых полуфабрикатов (нетто)		Изготавливаемые полуфабрикаты	Ед. изм., шт, кг	Вып ск полуфабр		%	кг	Масса	К	Корейка Лопаточная часть			Эскалоп Полуфабрикат для варки	шт кг	159							
Крупнокусковые полуфабрикаты	Выход крупнокусковых полуфабрикатов (нетто)		Изготавливаемые полуфабрикаты	Ед. изм., шт, кг	Вып ск полуфабр																								
	%	кг			Масса	К																							
Корейка Лопаточная часть			Эскалоп Полуфабрикат для варки	шт кг	159																								
Владеть	-способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных	<p><b>Практические задания</b></p> <p>1. Составить два варианта меню бизнес-ланча. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 80 порций закуски одного из вариантов.</p> <p>2. Составить схему организационной структуры управления рестораном. Определить качество профессиональной пригодности к работе технолога предприятия.</p> <p>3. Составить схему взаимосвязи функциональных</p>																											

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	методов управления	<p>подразделений кафе, работающего на полуфабрикатах. Подобрать оборудование и инвентарь для работы цеха доработки полуфабрикатов.</p> <p>4. Составить меню завтрака для туристов. Рассчитать количество сырья нетто для приготовления 50 порций одного блюда.</p> <p>5. Составить схему организационной структуры управления кафе. Определить качества профессиональной пригодности к работе директора предприятия</p> <p>6. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений столовой с полным производственным циклом. Организовать работу в одном из производственных подразделений.</p> <p>7. Подобрать пять холодных закусок для кафе, и расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья нетто для одного блюда на 70 порций.</p> <p>8. Составить схему взаимосвязи производственных цехов столовой с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы одного из доготовочных производственных цехов.</p> <p>9. Составить меню дневного рациона для столовой пансионата на 300 мест. Расположить блюда в определенной последовательности рассчитать количество сырья массой брутто одного напитка.</p> <p>10. Составить схему технологического процесса в предприятии с полным производственным циклом. Организовать процесс реализации готовой продукции.</p> <p>11. Составить меню обеда для столовой колледжа. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 500 порций горячего блюда.</p> <p>12. Составить меню дневного рациона столовой санатория для диеты №1 расположить блюда в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья массой нетто для приготовления 200 порций напитка.</p> <p>13. Составить схему организационной структуры управления столовой. Определить качества профессиональной пригодности повара предприятия.</p> <p>Подобрать 5 вторых горячих блюд для кафе и расположить их в определенно последовательности. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 70 порций одного блюда</p>
<b>ПК-10 Способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</b>		
Знать	-основные понятия в области организации производства и обслуживания	<p><b>Примерные тестовые задания</b></p> <p>Выполняется письменно по предложенным вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально).</p> <p>1. Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе</p> <p>а) облицовываются метлахской плиткой</p> <p>б) покрываются побелкой</p> <p>в) покрываются масляной краской</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>г) облицовываются керамической плиткой  д) обшивают деревом</p> <p>2. Длина производственного стола не должна превышать</p> <p>а) 1500 мм  б) 1260 мм  в) 1050 мм  г) 1000 мм  д) 1800 мм</p> <p>3 Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах</p> <p>а) для выпуска первых блюд  б) для выпуска вторых блюд  в) для выпуска мучных кондитерских изделий  г) для выпуска сладких блюд  д) для выпуска мучных блюд</p> <p>4. Доготовочный цех это-...</p> <p>а) рыбный  б) горячий  в) мясной  г) овощной  д) мучной</p> <p>5. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют</p> <p>а) Жарочные шкафы  б) Раствор хлорной извести  в) Раствор кальцинированной соды  г) Кварцевые лампы  д) Автоклавы</p> <p>6. Для какой операции организуют первое рабочее место в птицегольевом цехе?</p> <p>а) Для промывания  б) Для оттаивания  в) Для заправки  г) Для потрошения  д) Для опаливания</p> <p>7 Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками</p> <p>а) накладная  б) договор  в) технические требования  г) счет-фактура  д) стандарт</p> <p>8 Заведующий производством несет ответственность за</p> <p>а) подбор кадров  б) порядок и чистоту в зале  в) соблюдение трудового законодательства  г) хозяйственно-финансовую деятельность  д) производственную деятельность</p> <p>9. Инвентарь мясного цеха:</p> <p>а) Обвалочный нож  б) Коренчатый нож  в) Вилка производственная  г) Грохот металлический  д) Нож для нарезки ветчины</p> <p>10. Какие операции по обработке овощей в цехе не механизированы?</p> <p>а) Сортировка  б) Ручная очистка  в) Мойка  г) Очистка</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																																			
		<p>д) Калибровка</p> <p>11. Коэффициент потребления блюд учитывает</p> <p>а) фактическое потребление блюд посетителями за день</p> <p>б) фактическое потребление блюд одним посетителем</p> <p>в) усредненное кол-во блюд на одного посетителями</p> <p>г) общее кол-во блюд планируемых к выпуску</p> <p>д) общее кол-во блюд реализуемых за день</p> <p>12. Механическое оборудование</p> <p>а) холодильные шкафы</p> <p>б) передвижные ванны</p> <p>в) стеллажи</p> <p>г) универсальный привод</p> <p>13. Меню комплексного питания включает</p> <p>а) широкий ассортимент блюд, закусок, напитков</p> <p>б) дежурные блюда на выбор</p> <p>в) 5-6 основных диет</p> <p>г) мучные, кондитерские изделия, горячие напитки</p> <p>д) набор блюд за определенную цену</p> <p>14. Заведующий производством несет ответственность за</p> <p>а) подбор кадров</p> <p>б) порядок и чистоту в зале</p> <p>в) соблюдение трудового законодательства</p> <p>г) хозяйственно-финансовую деятельность</p> <p>д) производственную деятельность</p> <p>15. Тепловое оборудование</p> <p>а) тестомесильная машина</p> <p>б) овощечистка</p> <p>в) ванна с подводкой пара</p> <p>г) овощерезка</p> <p>д) электроплита</p> <p>16. Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции</p> <p>а) ванна</p> <p>б) сортировочная машина</p> <p>в) конвейер</p> <p>г) овощечистительная машина</p> <p>д) калибровочная машина</p>																																			
Уметь	<p>- решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области разработки организации питания в организациях общественного питания</p>	<p><b>Практические задания</b></p> <p>Задание № 1 Разработать оперативный план работы специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из рыбы мощностью 2,7 т в сутки. Варианты заданий представлены в таблице</p> <table border="1" data-bbox="568 1585 1457 1960"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th colspan="3">Процентное соотношение рыбы по видам к массе (удельный вес)</th> </tr> <tr> <th>А</th> <th>Б</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Белорыбица неразделанная</td> <td>25</td> <td>5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Судак неразделанный</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- крупный размер</td> <td>5</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- мелкий размер</td> <td>-</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Треска неразделанная</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- мелкий размер</td> <td>30</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Горбуша неразделанная</td> <td>10</td> <td>-</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Задание № 2 Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:</p> <p>1. Холодная закуска из трески горячего копчения</p>	Наименование продуктов	Процентное соотношение рыбы по видам к массе (удельный вес)			А	Б		Белорыбица неразделанная	25	5		Судак неразделанный				- крупный размер	5	-		- мелкий размер	-	10		Треска неразделанная				- мелкий размер	30	-		Горбуша неразделанная	10	-	
Наименование продуктов	Процентное соотношение рыбы по видам к массе (удельный вес)																																				
	А	Б																																			
Белорыбица неразделанная	25	5																																			
Судак неразделанный																																					
- крупный размер	5	-																																			
- мелкий размер	-	10																																			
Треска неразделанная																																					
- мелкий размер	30	-																																			
Горбуша неразделанная	10	-																																			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>2. Салат столичный  3. Солянка донская  4. Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир) 5. Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)  6. Сливки взбитые  7. Чай с лимоном  Предложить напитки и соответствующую посуду.</p> <p>Задание № 3 Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда:  1.Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)  2.Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)  3.Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)  4.Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)  5.Десерт (арбуз)  6.Кофе черный  Предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них.</p> <p>Задание №4 Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек. Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.</p> <p>Задание №5 Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Принять число участников банкета 50 человек. Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.</p> <p>Задание №6 Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок: 1.Икра зернистая 2.Ассорти рыбное 3.Овощи натуральные 4.Грибы, запеченные в сметанном соусе 5.Бульон с расстегаем 3 4 6.Лангет с картофелем жареным из вареного 7.Кофе черный с лимоном  Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
Владеть	-основными практическим и навыками в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	<p><b>Решение ситуационных задач</b></p> <p>Ситуационная задача №1. Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.</p> <p>Ситуационная задача №2. Крупная фирма собирается открыть ресторан быстрого питания в Москве. Какие факторы макросреды она должна учесть? Проведите анализ рынка на предмет выявления основных конкурентов компании. При анализе конкурентной среды необходимо выяснить примерно следующий перечень вопросов: - кто основные конкуренты; - стратегия конкурентов; - оргструктура и менеджмент; - финансовое состояние; - маркетинговая и рекламная стратегия конкурентов; - методы, используемые в конкурентной борьбе; - комплекс оказываемых услуг.</p> <p>В связи с расширением дилерской сети ресторанов, компания провела обучение персонала в количестве 10 чел. Расходы на обучение одного специалиста в области маркетинга – 2 тыс. ден. ед. Продолжительность влияния программы обучения на производительность труда составила, по предварительным расчетам, 5 лет. Стоимостная оценка расхождения в производительности труда лучших и средних работников в отделе маркетинга составила 3 тыс. ден. ед. Определить, на какие параметры работы фирмы будут влиять результаты обучения работников. Рассчитать эффект влияния программы обучения на повышение производительности труда.</p> <p>Ситуационная задача №4. Допустим, один Ваш подчиненный (официант, бармен, повар) ошибочно, в связи с недостаточным опытом, допустил ошибку, в связи с чем ресторан упустил крупного влиятельного клиента. Другой – аналогично привлек клиента, получив за это вознаграждение. В первом случае компания упустила существенную выгоду, в другом – получила значительную прибыль. Опишите Вашу реакцию и действия в первой и второй ситуации.</p> <p>Ситуационная задача №5. Допустим, Вы хотите опросить потребителей об их реакции на новый ресторан. Предлагается провести это интервью якобы от имени несуществующего Института по исследованию маркетинга? Как Вы поступите?</p>
<b>ПК-11 Готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</b>		
Знать	-основные понятия в области организации производства и обслуживания	<p><b>Примерные тестовые задания</b></p> <p>Выполняется письменно по предложенным вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально).</p> <p>1. Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе</p> <p>а) облицовываются метлахской плиткой б) покрываются побелкой в) покрываются масляной краской г) облицовываются керамической плиткой д) обшивают деревом</p>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>2. Длина производственного стола не должна превышать</p> <p>а) 1500 мм  б) 1260 мм  в) 1050 мм  г) 1000 мм  д) 1800 мм</p> <p>3. Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах</p> <p>а) для выпуска первых блюд  б) для выпуска вторых блюд  в) для выпуска мучных кондитерских изделий  г) для выпуска сладких блюд  д) для выпуска мучных блюд</p> <p>4. Доготовочный цех это-...</p> <p>а) рыбный  б) горячий  в) мясной  г) овощной  д) мучной</p> <p>5. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют</p> <p>а) Жарочные шкафы  б) Раствор хлорной извести  в) Раствор кальцинированной соды  г) Кварцевые лампы  д) Автоклавы</p> <p>6. Для какой операции организуют первое рабочее место в птицебельном цехе?</p> <p>а) Для промывания  б) Для оттаивания  в) Для заправки  г) Для потрошения  д) Для опаливания</p> <p>7. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками</p> <p>а) накладная  б) договор  в) технические требования  г) счет-фактура  д) стандарт</p> <p>8. Заведующий производством несет ответственность за</p> <p>а) подбор кадров  б) порядок и чистоту в зале  в) соблюдение трудового законодательства  г) хозяйственно-финансовую деятельность  д) производственную деятельность</p> <p>9. Инвентарь мясного цеха:</p> <p>а) Обвалочный нож  б) Коренчатый нож  в) Вилка производственная  г) Грохот металлический  д) Нож для нарезки ветчины</p> <p>10. Какие операции по обработке овощей в цехе не механизированы?</p> <p>а) Сортировка  б) Ручная очистка  в) Мойка  г) Очистка  д) Калибровка</p> <p>11. Коэффициент потребления блюд учитывает</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																																			
		<p>а) фактическое потребление блюд посетителями за день  б) фактическое потребление блюд одним посетителем  в) усредненное кол-во блюд на одного посетителями  г) общее кол-во блюд планируемых к выпуску  д) общее кол-во блюд реализуемых за день</p> <p>12 Механическое оборудование  а) холодильные шкафы  б) передвижные ванны  в) стеллажи  г) универсальный привод</p> <p>13. Меню комплексного питания включает  а) широкий ассортимент блюд, закусок, напитков  б) дежурные блюда на выбор  в) 5-6 основных диет  г) мучные, кондитерские изделия, горячие напитки  д) набор блюд за определенную цену</p> <p>14 Заведующий производством несет ответственность за  а) подбор кадров  б) порядок и чистоту в зале  в) соблюдение трудового законодательства  г) хозяйственно-финансовую деятельность  д) производственную деятельность</p> <p>15 Тепловое оборудование  а) тестомесильная машина  б) овощечистка  в) ванна с подводкой пара  г) овощерезка  д) электроплита</p> <p>16 Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции  а) ванна  б) сортировочная машина  в) конвейер  г) овощечистительная машина  д) калибровочная машина</p>																																			
Уметь	<p>- решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области разработки организации питания в организациях общественного питания</p>	<p><b>Практические задания</b>  Задание № 1 Разработать оперативный план работы специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из рыбы мощностью 2,7 т в сутки. Варианты заданий представлены в таблице</p> <table border="1" data-bbox="568 1525 1457 1899"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th colspan="3">Процентное соотношение рыбы по видам к массе (удельный вес)</th> </tr> <tr> <th>А</th> <th>Б</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Белорыбица неразделанная</td> <td>25</td> <td>5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Судак неразделанный</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- крупный размер</td> <td>5</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- мелкий размер</td> <td>-</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Треска неразделанная</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- мелкий размер</td> <td>30</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Горбуша неразделанная</td> <td>10</td> <td>-</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Задание № 2 Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:  1. Холодная закуска из трески горячего копчения  2. Салат столичный  3. Солянка донская</p>	Наименование продуктов	Процентное соотношение рыбы по видам к массе (удельный вес)			А	Б		Белорыбица неразделанная	25	5		Судак неразделанный				- крупный размер	5	-		- мелкий размер	-	10		Треска неразделанная				- мелкий размер	30	-		Горбуша неразделанная	10	-	
Наименование продуктов	Процентное соотношение рыбы по видам к массе (удельный вес)																																				
	А	Б																																			
Белорыбица неразделанная	25	5																																			
Судак неразделанный																																					
- крупный размер	5	-																																			
- мелкий размер	-	10																																			
Треска неразделанная																																					
- мелкий размер	30	-																																			
Горбуша неразделанная	10	-																																			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>4. Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир) 5. Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)</p> <p>6. Сливки взбитые</p> <p>7. Чай с лимоном</p> <p>Предложить напитки и соответствующую посуду.</p> <p>Задание № 3 Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>2.Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>3.Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>4.Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>5.Десерт (арбуз)</li> <li>6.Кофе черный</li> </ol> <p>Предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них.</p> <p>Задание №4 Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек. Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.</p> <p>Задание №5 Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Принять число участников банкета 50 человек. Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.</p> <p>Задание №6 Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок: 1.Икра зернистая 2.Ассорти рыбное 3.Овощи натуральные 4.Грибы, запеченные в сметанном соусе 5.Бульон с расстегаем 34 6.Лангет с картофелем жареным из вареного 7.Кофе черный с лимоном Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.</p>
Владеть	<p>-основными практическим и навыками в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественног о питания</p>	<p><b>Решение ситуационных задач</b></p> <p>Ситуационная задача №1.</p> <p>Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.</p> <p>Ситуационная задача №2.</p> <p>Крупная фирма собирается открыть ресторан быстрого питания в Москве. Какие факторы макросреды она должна учесть? Проведите анализ рынка на предмет выявления основных конкурентов компании. При анализе конкурентной среды необходимо выяснить примерно следующий перечень вопросов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кто основные конкуренты;</li> <li>- стратегия конкурентов;</li> <li>- оргструктура и менеджмент;</li> <li>- финансовое состояние;</li> </ul>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>- маркетинговая и рекламная стратегия конкурентов;  - методы, используемые в конкурентной борьбе;  - комплекс оказываемых услуг.</p> <p>В связи с расширением дилерской сети ресторанов, компания провела обучение персонала в количестве 10 чел. Расходы на обучение одного специалиста в области маркетинга – 2 тыс. ден. ед. Продолжительность влияния программы обучения на производительность труда составила, по предварительным расчетам, 5 лет. Стоимостная оценка расхождения в производительности труда лучших и средних работников в отделе маркетинга составила 3 тыс. ден. ед.</p> <p>Определить, на какие параметры работы фирмы будут влиять результаты обучения работников.  Рассчитать эффект влияния программы обучения на повышение производительности труда.</p> <p>Ситуационная задача №4.  Допустим, один Ваш подчиненный (официант, бармен, повар) ошибочно, в связи с недостаточным опытом, допустил ошибку, в связи с чем ресторан упустил крупного влиятельного клиента. Другой – аналогично привлек клиента, получив за это вознаграждение. В первом случае компания упустила существенную выгоду, в другом – получила значительную прибыль. Опишите Вашу реакцию и действия в первой и второй ситуации.</p> <p>Ситуационная задача №5.  Допустим, Вы хотите опросить потребителей об их реакции на новый ресторан.  Предлагается провести это интервью якобы от имени несуществующего Института по исследованию маркетинга? Как Вы поступите?</p>

**б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме экзамена и в форме выполнения и защиты курсовой работы.

Экзамен по данной дисциплине проводится в устной форме по экзаменационным билетам, каждый из которых включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание.

**Показатели и критерии оценивания экзамена:**

– на оценку **«отлично»** (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

– на оценку **«хорошо»** (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

– на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий

допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

#### **Показатели и критерии оценивания курсовой работы:**

– на оценку **«отлично»** (5 баллов) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

– на оценку **«хорошо»** (4 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – задание преподавателя выполнено частично, в процессе защиты работы обучающийся допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – задание преподавателя выполнено частично, обучающийся не может воспроизвести и объяснить содержание, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

### **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

#### **а) Основная литература:**

1 Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> (дата обращения: 03.11.2019).

3 Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/427592> (дата обращения: 01.09.2020).

#### **б) Дополнительная литература:**

1 Артемова, Е.Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е.Н. Артемова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2265-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/89937>

(дата обращения: 29.01.2020).

2. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для академического бакалавриата / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-11735-6 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/446040> (дата обращения: 01.12.2020).

3. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> (дата обращения: 01.02.2020).

6. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 03.11.2019).

7. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-430950#page/1> (дата обращения: 01.02.2020).

8 Наука и жизнь. - ISSN: 1683-9528 - Текст: непосредственный

9 Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный

10 Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486.- Текст : непосредственный

#### **в) Методические указания**

1 Рябова В.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания: методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г.И. Носова.- Магнитогорск: МГТУ им. Носова, 2011. -35с. – Текст: непосредственный

2 Рябова, В. Ф. Проектирование предприятий общественного питания : методические указания по выполнению курсового проекта / В. Ф. Рябова, И. А. Долматова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1332.pdf&show=dcatalogues/1/123625/1332.pdf&view=true> (дата обращения: 04.10.2019). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

3 Рябова, В.Ф. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г.И. Носова.- Магнитогорск: МГТУ им. Носова, 2010. -31с. – Текст: непосредственный

4 Рябова, В.Ф. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г.И. Носова.- Магнитогорск: МГТУ им. Носова, 2011. -49с. –Текст: непосредственный

### г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7	Д-1227 от 8.10.2018 г.	11.10.2021 г.
MS Office 2007	№ 135 от 17.09.2007 г.	бессрочно
FAR Manager	Свободно распространяемое	бессрочно
ABBYY FineReader 11.0 Corporate Edition	Д-1218-12 от 02.08.2012 г.	бессрочно
7Zip	Свободно распространяемое	бессрочно

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>., свободный доступ.

Образовательный портал для обучающихся. – Режим доступа: <http://newlms.magtu.ru.>., свободный доступ.

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС». – Режим доступа: <https://dlib.eastview.com/>, свободный доступ.

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ). – Режим доступа: URL: [https://elibrary.ru/project\\_risc.asp](https://elibrary.ru/project_risc.asp), свободный доступ.

Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам. – Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/>, свободный доступ.

Поисковая система Академия Google (Google Scholar). – Режим доступа: URL: <https://scholar.google.ru/>, свободный доступ.

Российская Государственная библиотека. Каталоги. – Режим доступа: URL: <https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/>, свободный доступ.

Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова. – Режим доступа: URL: <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp>, свободный доступ.

Университетская информационная система РОССИЯ. – Режим доступа: URL: <https://uisrussia.msu.ru>, свободный доступ.

## 9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории	Оснащение аудитории
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации
Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Комплекс тестовых заданий для проведения промежуточных и рубежных контролей.
Учебные аудитории для проведения лабораторных работ	Оборудование для выполнения лабораторных работ, инвентарь Наглядные материалы: таблицы, схемы, плакаты.

Помещения для выполнения курсовых работ, самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации