



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой Технологии
продукции и организации
общественного питания


Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г.




Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки заочная

Школа биомедицины
Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания
Курс 5, семестр -
Лекции – 10 час.
Практические занятия – 14 час.
Лабораторные работы – - час.
Самостоятельная работа – 88 час.
Всего часов – 120 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 24 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – - курс
Экзамен – 5 курс

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

УМКД обсужден на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДВФУ №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий кафедрой Л.В. Левочкина
Составитель: Чернышова А.Н., к.т.н., доц.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания»
Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
Профиль «Технология организации ресторанного дела»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания» разработан для студентов 5 курс, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания» входит в блок дисциплин базовой части профессионального цикла Б1.Б.19.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (10 часов), практические занятия (14 часов), самостоятельная работа (120 часов). Дисциплина реализуется на 5 курсе.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Характеристика типов и классов предприятий общественного питания;
- Структура производства предприятий общественного питания;
- Организация снабжения предприятий общественного питания;
- Научные основы организации труда на предприятиях общественного питания;
- Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами,

как «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных (ОПК-5) и профессиональных (ПК-13, ПК-21, ПК-23, ПК-25) компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

К.т.н., доцент кафедры технологии продукции и организации

общественного питания _____ А.Н. Чернышова

Заведующий кафедрой Технологии продукции

и организации общественного питания _____ Л.В. Левочкина



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)
«22» декабря 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий (ая) кафедрой
Технологии продукции и организации общественного
питания


Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
«22» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

профиль «Технология организации ресторанного дела»

Форма подготовки заочная

курс 5 семестр -
лекции 10 час.
практические занятия 14 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. - /пр. 2 /лаб. - час.
всего часов аудиторной нагрузки 16 час.
в том числе с использованием МАО 2 час.
самостоятельная работа 120 час.
в том числе на подготовку к экзамену - час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект 5 курс
зачет курс
экзамен 5 курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания, протокол №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой Л.В. Левочкина
Составитель (ли): Чернышова А.Н., , к.т.н.. доц.

ABSTRACT

The teaching materials on the course « Organization of production and service in catering » are designed for 5th year students of the Bachelor's Program. Full-time program. Language of the program – Russian. The teaching materials are written in Russian.

These teaching materials on the course are developed in accordance with the curriculum of the educational program under the Federal State Educational Standard of Higher Professional Education (FSES HPE) 19.03.04.

The contents of the teaching materials on the course are based on modern science and educational practice and reflects the author's approach to the subject matter.

The teaching materials on the course provide extensive use of active, creative and interactive lessons, combined with private study in order to create and develop the professional skills of the students.

The total number of the course's credits – 4 credits (144 hours).

Main course literature:

1. Organization of production and services in catering: Textbook / G.M. Zayko, T.A. Jum. - M.: Master, 2008. - 557 pp.: 60x90 1/16. (binding) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/144336>
2. Pasko OV Organization of services at catering [Electronic resource]: a tutorial / Pasko OV, Burakovskaya N.V., Kulagina E.V.— Electron. text data.— Omsk: Omsk State Institute of Service, Omsk State Technical University, 2014.— 211 p.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания» входит в блок дисциплин базовой части профессионального цикла (Б1.Б.19).

Дисциплина предназначена для студентов 5 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела».

В программе дисциплины отражены понятия о типе и классе предприятий общественного питания, особенности организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа.

Материал курса тесно связан с дисциплинами «Технология продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», практической подготовкой студентов.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является основой для параллельного изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» и выполнения выпускной квалификационной работы.

Целями освоения дисциплины Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания являются ознакомление студентов с организацией производства продукции на предприятиях общественного питания различного типа, снабжения и складского хозяйства, труда и рабочих мест, обслуживания потребителей.

Задачи:

1. подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)
2. умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции (ПК-13)

3. способность 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 (ПК-21)
4. готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-23)
5. способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-25)

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	Этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Умеет	Составлять производственные программы для предприятий различного типа
	Владеет	Навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа
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	Знает	Рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Владеет	Методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов

предприятиях питания		
ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
	Умеет	Планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Владеет	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ
	Умеет	Проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	Навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-25- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Критерии и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива
	Умеет	Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе,
	Владеет	Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» применяются следующие методы обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект-карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

РАЗДЕЛ 1. Основы организации общественного питания (5 час.)

Тема 1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания (1 час.)

Объективная необходимость реформы общественного питания, ускорения его развития, повышение технического уровня, качества обслуживания, квалификационного состава – обслуживающего персонала.

Действующая правовая и нормативная документация для предприятий общественного питания. Организационно-правовые формы создания предприятий. Порядок регистрации и ликвидации предприятий.

Понятие о типе и классе предприятий общественного питания.

Услуги общественного питания. Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам общественного питания: соответствие целевому назначению, точность и своевременность предоставления, безопасность и экологичность, культура обслуживания, социальная адресность, информативность.

Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Обеспечение высокого качества услуг общественного питания.

Понятие о производственно-торговой структуре предприятия. Факторы, влияющие на производственно-торговую структуру: функции, ассортимент продукции, объем производства.

Тема 2. Организация производства продукции на предприятиях общественного питания (1 час.)

Понятие о производительной мощности предприятия, цеха. Единицы измерения производственной мощности. Ресурсы и резервы предприятия.

Роль организации производства в деятельности ресторана.

Понятие производственного цикла. Организация линий и участков (ассортимент, последовательность технологических операций, оборудование)

по производству полуфабрикатов, готовых кулинарных и кондитерских изделий.

Общие принципы организации производства продукции в цехе. Методы организации производственного процесса. Цеховая и бесцеховая структура производства.

Рабочее место. Специализированные и универсальные рабочие места. Общие требования к рабочим местам. Организационно-техническая подготовка производства.

Сущность и основные функции оперативного планирования производства. Нормативная база планирования производства, техническая документация.

Производственная программа предприятия. Порядок разработки производственной программы для заготовочных и доготовочных цехов. Разработка планового меню, наряд-заказа, заданий производственным бригадам. Методы определения потребности в сырье, полуфабрикатах. Организация контроля выполнения производственной программы и качества продукции.

Организация производства и рабочих мест в заготовочных цехах. Режим работы заготовочных цехов.

Назначение овощных цехов. Ассортимент полуфабрикатов из овощей. Организация рабочих мест в овощном цехе. Мероприятия по внедрению малоотходных и безотходных технологий переработки овощей.

Организация работы цехов по производству мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы.

Организация производства и рабочих мест в мясорыбном цехе. Особенности соблюдения санитарного режима производства полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов и птицы.

Использование быстрозамороженной готовой продукции и полуфабрикатов промышленного производства на предприятиях общественного питания.

Место производства кондитерских и мучных изделий в производственно-коммерческой деятельности предприятий общественного питания. Специфические особенности производства кондитерских изделий в системе общественного питания.

Классификация кондитерских цехов по мощности и ассортименту изделий. Компоновка производственных помещений кондитерских цехов различной мощности.

Ассортимент кондитерских изделий. Разработка производственной программы цеха.

Организация рабочих мест, их оснащение оборудованием, инструментарием. Особенности соблюдения санитарного режима производства кондитерских изделий.

Организация работы мучных цехов по выпуску полуфабрикатов высокой степени готовности на основе муки. Ассортимент мучных изделий. Организация рабочих мест.

Назначение доготовочных цехов. Организация производства и рабочих мест в доготовочных цехах. Режим работы доготовочных цехов.

Организация работы горячего цеха. Компоновка помещений и оснащение оборудованием. Организация рабочих мест. Ассортимент продукции горячего цеха. Особенности организации рабочих мест в горячем цехе в зависимости от типа предприятия.

Организация работы холодного цеха. Компоновка помещений и оснащение оборудованием. Организация рабочих мест. Ассортимент продукции холодного цеха и соблюдение санитарного режима его производства.

Особенности организации производства в горячих и холодных цехах в зависимости от мощности предприятия.

Ассортимент кулинарной продукции и порядок разработки производственной программы кулинарного цеха. Общая схема технологического процесса производства. Организация рабочих мест, технологических линий, участков и отделений в кулинарных цехах.

Особенности организации производства в ресторанах малой мощности.

Оперативный контроль над производством и качеством продукции.

Назначение и организация работы помещения экспедиции.

Тема 3. Организация труда на предприятиях общественного питания (1 час.)

Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направление НОТ на предприятиях общественного питания. Виды норм труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы разработки норм. Фотография рабочего времени. Хронометраж. Порядок установления и пересмотра норм.

Понятие режима труда и отдыха. Организационно-правовые основы разработки режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, порядок их выбора.

Тема 4. Организация снабжения и складского хозяйства (1 час.)

Основные принципы и особенности организации снабжения предприятий общественного питания в условиях рынка. Основные потребности предприятий в сырье, полуфабрикатах, материалах. Источники и формы снабжения ресторана. Организация договорных отношений с поставщиками товаров. Разновидности договоров и порядок их составления.

Организация приемки товаров по количеству и качеству. Сопроводительная документация к товару.

Организация работы складского хозяйства. Классификация помещений складской группы. Принципы рациональной планировки и устройства складских помещений. Техническое оснащение складов.

Порядок приемки, учета и выдачи сырья, полуфабрикатов, товаров, материалов, готовой продукции.

Организация снабжения ресторана торгово-технологическим оборудованием, посудой, мебелью, инвентарем.

Тема 5. Организация тарного и транспортного хозяйства (1 час.)

Классификация тары и упаковки, их роль в рациональной организации товародвижения, в обеспечении сохранности и качества товаров. Многооборотная, полимерная и деревянная тара. Тара и оборудование. Функциональная тара. Возвратная тара и организация ее повторного использования.

Организация приемки, вскрытия тары. Хранение тары. Организация ремонта и возврата тары.

Назначение и задачи транспортного хозяйства. Договорные отношения предприятий общественного питания с владельцами автотранспорта. Порядок учета, оценки, оплаты работы автотранспорта. Санитарные требования к автотранспортным средствам, приспособленным для перевозки пищевых продуктов.

Организация метрологического хозяйства. Правила эксплуатации и ремонта средств измерения. Порядок осуществления контроля за состоянием и эксплуатацией метрологических средств.

РАЗДЕЛ 2. Основы организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания (5 час.)

Тема 1. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания (2 час.)

Формы и методы обслуживания потребителей, их классификация и характеристика. Основные правила обслуживания потребителей.

Состав помещений предприятий общественного питания различных типов для организации обслуживания посетителей, их назначение и планировка.

Тема 2. Особенности организации питания специализированных контингентов (1 час.)

Классификация контингентов питающихся. Основные требования, предъявляемые к организации общественного питания по месту работы и учебы. Режим питания, рациональные нормы потребления пищи, ассортимент продукции и виды услуг.

Организация питания рассредоточенных коллективов. Организация общественного питания в домах отдыха, спортивных лагерях, на строительных объектах, в шахтах, в полевых условиях. Организация обслуживания пассажиров на железнодорожном, автомобильном, воздушном и водном транспорте. Обслуживание иностранных граждан на предприятиях общественного питания. Особенности организации питания граждан различных специальностей.

Организация самообслуживания в столовых, кафе, предприятиях быстрого обслуживания. Формы расчета. Особенности организации обслуживания на предприятиях быстрого обслуживания.

Тема 3. Технология процесса обслуживания и его основные операции (2 час.)

Организация обслуживания потребителей официантами. Подготовка предприятия к обслуживанию посетителей. Уборка помещений, расстановка мебели, получение и подготовка посуды и приборов, столового белья. Характеристика и назначение столовой посуды и приборов, столового белья. Классификация столовой посуды. Сервировка столов. Виды сервировок.

Организация повседневного обслуживания потребителей официантами в предприятиях различных типов. Организация обслуживания в праздничные дни. Виды банкетов. Организация приема, оформления заказа и обслуживания потребителей на банкетах.

Прогрессивные технологии обслуживания: создание концептуальных предприятий, расширение сети виртуальных ресторанов, приготовление блюд в присутствии посетителей, организация обслуживания по системе кейтеринга, внедрение мерчандайзинга.

Современные виды услуг и формы обслуживания: шведский стол, тематические буфеты, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, презентация, кофе-брейк, happy hour (счастливый час), русский стол, Linner (линер), Dinner (динер).

Услуги по организации и проведению тематических мероприятий (Рождество, Новый Год, Татьянин день, праздник Святого Валентина и др.). Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (14 час.)

Занятие 1. Изучение нормативно-технической документации предприятий общественного питания (2 час.)

1. Работа с действующими государственными стандартами, регламентирующими деятельность предприятий общественного питания

Занятие 2. Изучение видов услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания (2 час.)

1. Классификация услуг общественного питания.
2. Требования к услугам общественного питания: соответствие целевому назначению, точность и своевременность предоставления, безопасность и экологичность.

Занятие 3. Организация труда на предприятиях общественного питания (2 час.)

1. Изучение классификации затрат рабочего времени и методов их исследования.
2. Обработка фотокарт по вариантам, составление баланса затрат рабочего времени и разработка организационно-технических мероприятий по устранению выявленных недостатков в организации процесса производства.

Занятие 4. Организация снабжения и складского хозяйства (2 час.)

1. Составление графиков завоза продукции на предприятия ОП и ее отпуск на производство.
2. Изучение обязанностей руководителя по организации тарного хозяйства.

Занятие 5. Организация производства продукции на предприятиях общественного питания (2 час.)

1. Оперативное планирование.

2. Составление производственной программы для различных типов предприятий общественного питания

Занятие 6. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания (2 час.)

1. Формы и методы обслуживания потребителей, их классификация и характеристика. Основные правила обслуживания потребителей.
2. Обслуживание официантами.
3. Самообслуживание

Занятие 7. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания (2 час.)

1. Особенности обслуживания дипломатических приемов. Понятие о протоколе.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Основы организации общественного питания	ОПК-5, ПК-13, ПК-21	Этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Составлять производственные программы для предприятий различного типа		
			Навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа		
2.	Раздел II. Основы организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	ОПК-5, ПК-23, ПК-28	Рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов		

			с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции		
			Методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр, 2008. - 557 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/144336>
2. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный

технический университет, 2014.— 211 с.— Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/26711.html>

Дополнительная литература

1. Лемисова Л.В. Организация обслуживания в предприятиях ОП. – Учеб. пособие. 2-е изд., испр. - Вл-к: Изд-во ТГЭУ, 2006. – 340 с.

Нормативно-правовые документы

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, Реализуемая населению. Общие технические условия».<http://yandex.ru/yandsearch?text=%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%20%D0%A0%2050763-2007%20&lr=75>
2. ГОСТ Р 53106 -2008 «Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
<http://yandex.ru/yandsearch?text>
3. ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» <http://yandex.ru/yandsearch?text>
4. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ No1036. Федеральный закон «О техническом регулировании» <http://yandex.ru/yandsearch?text>
5. Рекомендации по рациональным нормам пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 2 августа 2010 г. № 593н.
<http://www.garant.ru/hotlaw/federal/281637/>
6. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04.- [Электр. ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200037560>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Консультант студента. Электронная библиотека.
<http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека <http://n-t.ru/>
3. Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи. www.consultant.ru/

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний

способствует обсуждению проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументировано отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов и курсовых работ рекомендуется самостоятельно найти литературу к ним. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки заочная

Владивосток

2014

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	В соответствии с расписанием сессии	Подготовка рефератов	25	Зачет
2	В соответствии с расписанием сессии	Подготовка презентации	25	Зачет
3	В соответствии с расписанием сессии	Подготовка к семинару	25	Зачет
4	В соответствии с расписанием сессии	Подготовка к итоговому занятию	24	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.
2. Написание курсовой работы по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине

**«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

Курсовая работа является самостоятельной работой студентов и по своему содержанию является частью дипломной работы.

Структурными элементами курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» являются:

Титульный лист

Содержание

Введение.

Основная часть

1.1. Структура управления предприятия

1.2. Организация снабжения и складского хозяйства

1.3. Организация работы производственных цехов

1.4. Организация:

- обслуживания потребителей (для предприятий общественного питания)

- работы подразделения экспедиции (для специализированных цехов)

1.5. Реклама предприятия

Заключение

Общий объём курсовой работы, как правило, должен составлять не более 30-40 листов без приложений.

Порядок сдачи курсовой работы и её оценка

Курсовые работы пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину. Курсовая работа защищается на кафедре в установленные сроки.

Рекомендуемая тематика и перечень курсовых работ

1. Организация производства и обслуживания в ресторане русской кухни
2. Организация производства и обслуживания в ресторане «Прибой»

3. Организация производства и обслуживания в ресторане при железнодорожном вокзале
4. Организация производства и обслуживания в кафе русской кухни
5. Организация производства и обслуживания в спорт-кафе с фито баром
6. Организация производства и обслуживания в студенческом кафе с фито баром
7. Организация производства и обслуживания в детском кафе с десертным баром
8. Организация производства и обслуживания в кофейне
9. Организация производства и обслуживания в английском ресторане при гольф-клубе
10. Организация производства и обслуживания в ресторане морепродуктов
11. Организация производства и обслуживания в рыбном кафе португальской кухни
12. Организация производства и обслуживания на предприятии питания при гостинице
13. Организация производства и обслуживания в молодежном кафе
14. Организация производства и обслуживания в ресторане белорусской кухни «Сябры»
15. Организация производства и обслуживания в кафе «Диета».



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки заочная

Владивосток
2014

Паспорт ФОС

по дисциплине Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	Этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Умеет	Составлять производственные программы для предприятий различного типа
	Владеет	Навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа
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	Знает	Рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Владеет	Методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
	Умеет	Планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Владеет	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
ПК-23 - способностью формировать	Знает	Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ

профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Умеет	Проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	Навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Знает	Критерии и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива
	Умеет	Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе,
	Владеет	Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Основы организации	ОПК-5, ПК-13	Знает этапы организации	УО-1 – собеседова	Экзамен Пр-1 – итоговый

	общественного питания		производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ние, УО-2 - семинар, ПР-4 – курсовая работа	тест
			Умеет составлять производственные программы для предприятий различного типа		
			Владеет навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа		
2.	Раздел II. Основы организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	ОПК-5, ПК-21, ПК-23, ПК-28	Знает рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 – курсовая работа	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции		
			Владеет методами		

			и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов		
--	--	--	--	--	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	знает (пороговый уровень)	Этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Знание этапов организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Способность дать определения основных понятий предметной области	45-64
	умеет (продвинутый)	Составлять производственные программы для предприятий различного типа	Умение составлять производственные программы для предприятий различного типа	Способность работать с табличными данными и нормативными документами	65-84
	владеет (высокий)	Навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа	Владение навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и	85-100

				представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	
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	знает (пороговый уровень)	Рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знание рецептур, технологии и способов оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Способность подбирать рецептуры сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов для составления программы предприятия	45-64
	умеет (продвинутый)	Организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Умение приготовить на предприятии сложную ресторанную продукцию, мучные кондитерские изделия и десерты с	Способность организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной	Владение способностью сформулировать задание по производству ресторанной	Способность сформулировать задание по производству ресторанной продукции,	85-100

		продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	продукции, чёткое понимание требований, предъявляемых к безопасности готовой продукции	чёткое выражение требований, предъявляемых к безопасности готовой продукции	
ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	знает (пороговый уровень)	Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Знание мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Способность раскрыть суть мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	45-64
	умеет (продвинутый)	Планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Умение планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Способность планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	65-84
	владеет (высокий)	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Знание мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Способность раскрыть суть мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	85-100
ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские	знает (пороговый уровень)	Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	Знание критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих	Способность адекватно оценивать профессиональный уровень персонала для составления обучающих	

качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы			программ	программ	
	умеет (продвинутый)	Проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знание методов аттестации работников производства	Способность принимать решения по результатам аттестации	
трудового коллектива на основе современных методов управления	владеет (высокий)	Навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знание критериев оценки профессионального уровня персонала	Способность составлять обучающие программы, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	
ПК-28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки	знает (пороговый уровень)	Критерии и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива	Знание критериев и способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива	Способность оценивать критерии и подбирать способы организации производства для эффективной работы коллектива	
	умеет (продвинутый)	Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	Умение формировать профессиональную команду	Способность проявлять лидерские качества в коллективе	
	владеет (высокий)	Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на	Умение организовать производство и эффективную работу трудового коллектива	Способность организовать производство и эффективную работу трудового коллектива	

технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		основе современных методов управления			
---	--	---------------------------------------	--	--	--

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Баллы, необходимые для итоговой оценки	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, у которого сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям – высокий.
71-85	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, у которого сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям – продвинутый или высокий.
61-70	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, у которого в целом сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям – пороговый или продвинутый.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части

		программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.
--	--	---

Вопросы к экзамену

1. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.
2. Общие требования к предприятиям общественного питания.
3. Классификация кондитерских цехов в зависимости от мощности.
Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
4. Цели, задачи и порядок проведения фотографии рабочего дня.
5. Особенности и организация питания школьников.
6. Принципы рациональной организации производства
7. (пропорциональность, непрерывность и ритмичность).
8. Организация работы и рабочих мест в моечных столовой и кухонной посуды.
9. Меню и прејскуранты. Назначение, виды, порядок составления, оформления и использования.
10. Характеристика, назначение опытно-статистического метода нормирования труда.
11. Организация питания проживающих в гостинице.
12. Производственные помещения, их назначение. Общие требования к организации производства и рабочих мест.
13. Сущность и основные требования к оперативному планированию производства.
14. Характеристика и назначение стеклянной посуды.
15. Услуги общественного питания. Классификация услуг предприятий общественного питания.
16. Назначение и организация работы экспедиции.

17. Характеристика, организация и порядок обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.
18. Основные положения правил производства и реализации продукции (услуг) общественного питания.
19. Организация производства и рабочих мест в кулинарном цехе.
20. Характеристика, назначение и требования к торговой группе помещений различных типов.
21. Особенности материально-технического и энергетического снабжения предприятий общественного питания.
22. Организация производства и режим работы в заготовочных цехах.
23. Организация обслуживания в праздничные дни на предприятиях общественного питания.
24. Функции предприятий общественного питания. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на производственно-торговую структуру предприятий общественного питания
25. Организация производства и рабочих мест в мясорыбном цехе.
26. Организация питания студентов при вузах.
27. Аналитический метод нормирования труда.
28. Сущность, задачи и основные направления научной организации труда в общественном питании.
29. Характеристика методов обслуживания официантами в ресторанах и барах.
30. Организация снабжения предприятий общественного питания в условиях рынка.
31. Виды доставки продуктов на предприятия общественного питания.
32. Характеристика норм естественной убыли. Порядок списания продуктов.
33. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
34. Цеховая и бесцеховая структура производства.
35. Организация, проведение и порядок обслуживания банкета «Чай».

- 36.Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий классов «Люкс», «Высший», «Первый».
- 37.Организация производства и рабочих мест в овощных цехах.
- 38.Характеристика и назначение фарфоровой посуды.
- 39.Виды нормы труда. Методы разработки норм. Порядок установления и пересмотра норм.
- 40.Организация производства и рабочих мест в горячем цехе в зависимости от типа предприятия общественного питания (столовая, ресторан, закусочная, кафе, бар).
- 41.Характеристика и назначение столовых приборов.
- 42.Классификация затрат рабочего времени.
- 43.Характеристика и назначение металлической посуды.
- 44.Рабочее место. Общие требования к организации рабочих мест на производстве.
- 45.Организация работы складского хозяйства. Требования к размещению продуктов в кладовых.
- 46.Особенности, организация и проведение банкета «Коктейль».
- 47.Цель, задачи и порядок проведения хронометража рабочего времени.
- 48.Краткая характеристика новых технологий в обслуживании посетителей.
- 49.Характеристика банкета «Фуршет».
- 50.Использование быстрозамороженной готовой продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.
- 51.Понятие о режиме труда и отдыха в предприятиях общественного питания.
- 52.Графики выхода на работу, принципы их выбора и порядок составления.
- 53.Порядок подачи вино водочных изделий, минеральной и фруктовой воды, соков, пива.
- 54.Организация производства и рабочих мест в холодном цехе.
- 55.Классификация тары. Порядок ее приемки, хранения и возврата.

56. Характеристика системы самообслуживания. Виды раздач. Формы ускоренного обслуживания.
57. Договорные отношения с поставщиками продукции на предприятия общественного питания в условиях рынка.
58. Фотография рабочего процесса, самофотография, маршрутная фотография, метод моментных наблюдений.
59. Организация питания по месту работы.
60. Понятие о производственной мощности предприятия, цеха. Единицы измерения производственных мощностей.
61. Ресурсы и резервы предприятий общественного питания

Итоговый тест

1. Какие предприятия общественного питания делят на классы?
 - А). бары
 - Б). кафе
 - В). столовые
 - Г). закусочные
2. К какой группе блюд в меню относят жульены?
 - А). к холодным закускам
 - Б). к горячим закускам
 - В). к горячим блюдам
 - Г). к супам
3. На какое количество классов подразделяют предприятия общественного питания в зависимости от уровня обслуживания:
 - А). 5
 - Б). 2
 - В). 4
 - Г). 3
4. На каком банкете не ставят стулья?
 - А). с полным обслуживанием
 - Б). с частичным обслуживанием
 - В). фуршете
 - Г). банкете-чае
5. Какую продукцию запрещено принимать на предприятия общественного питания:
 - А). маринованные грибы
 - Б). яйца без ветеринарного свидетельства

- В). скоропортящиеся молочные продукты
 - Г). пирожные с заварным кремом
6. В какой последовательности записывают в меню ресторана супы:
- А). после холодных блюд и закусок
 - Б). после горячих закусок
 - В). в самом начале меню
 - Г). после мучных кулинарных изделий
7. Какое из блюд записывают в меню ресторана первым?
- А). икра лососевая
 - Б). пирожки с капустой
 - В). борщ
 - Г). кофе по-восточному
8. Какой тип предприятий питания организуют в поездах дальнего следования?
- А). бары
 - Б). вагоны-рестораны
 - В). магазины кулинарии
 - Г). закусочные
9. На каком банкете все блюда и напитки подаются в обнос?
- А). с полным обслуживанием
 - Б). с частичным обслуживанием
 - В). фуршет
 - Г). банкет-чай
10. С каких блюд начинается меню в кофейне?
- А). с холодных закусок
 - Б). с первых блюд
 - В). с холодных напитков
 - Г). с горячих напитков
11. В какой последовательности записывают фирменные блюда в меню:
- А). после холодных закусок
 - Б). перед горячими блюдами
 - В). в начале меню
 - Г). перед первыми блюдами
12. С каких блюд начинается меню в кафе?
- А). с холодных закусок
 - Б). с первых блюд
 - В). с холодных напитков
 - Г). с горячих напитков
13. На каком банкете едят и пьют стоя?
- А). с полным обслуживанием
 - Б). с частичным обслуживанием
 - В). на фуршете
 - Г). на банкете-чае

14. Кейтеринг- это:
- А). обслуживание в гостиницах
 - Б). выездное обслуживание
 - В). обслуживание в самолетах
 - Г). разновидность теплового оборудования
15. При каком обслуживании применяют секции с охлаждаемым и обогреваемым оборудованием?
- А). на шведском столе
 - Б). в вагоне -ресторане
 - В). на фуршете
 - Г). на банкете-чае
16. К какому типу предприятий питания относят пиццерию?
- А). столовая
 - Б). ресторан
 - В). бар
 - Г). закусочная
17. К какой группе помещений относят вестибюль?
- А). производственная
 - Б). административная
 - В). складская
 - Г). торговая
18. Какая нагрузка на официанта на банкете с частичным обслуживанием?
- А). 3-4 гостя
 - Б). 9-12 гостей
 - В). 15-25 гостей
 - Г). более 30
19. На каком банкете закусочные тарелки ставят стопками?
- А). с полным обслуживанием
 - Б). с частичным обслуживанием
 - В). на фуршете
 - Г). на банкете-чае
20. На каком банкете официанты работают в обнос?
- А). с полным обслуживанием
 - Б). с частичным обслуживанием
 - В). на фуршете
 - Г). на банкете-чае
21. К какой группе блюд относят в меню желе?
- А). к горячим сладким блюдам
 - Б). к холодным сладким блюдам
 - В). к холодным напиткам
 - Г). к холодным закускам
22. Какой банкет организуют для празднования тематических мероприятий?
- А). с полным обслуживанием

- Б). с частичным обслуживанием
- В). фуршет
- Г). банкет-чай

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.
- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.
- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Метод составления интеллект карт по дисциплине Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

- 1. Темы:** Методы обслуживания в ресторане. Способы подачи блюд.
- 2. Концепция:** Понимание значения и роли отдельных этапов подготовки и обслуживания в формировании положительного отклика у клиентов.
- 3. Ожидаемые результаты исследования** развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной

проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллектуальной карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллектуальной карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Методы работы с текстом (метод Исерт-маркировки)

по дисциплине Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Темы: Классификация предприятий общественного питания. Услуги, оказываемые предприятиями общественного питания различного типа

2. Концепция: Понимание принципов классификации предприятий общественного питания

3. Ожидаемые результаты: Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте