

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 11:49:59
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению практических работ по дисциплине
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
для студентов направления подготовки
19.04.03 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Пятигорск, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

Содержание	
Практическая работа № 1	3
Практическая работа № 2	4
Практическая работа № 3	9
Практическая работа № 4	11
Практическая работа № 4	14

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

Тема: «Разработка концепции предприятия общественного питания»

Цель работы: Изучить методы расчёта состава будущих потребителей. Рассмотреть вопросы месторасположения предприятия общественного питания в соответствии с принятой классификацией.

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-2

Теоретическая часть

Концепция предприятия общественного питания представляет собой сложный многостраничный документ, состоящий, как и из базовых вещей, (выбор типа предприятия общественного питания, контингента, на который рассчитана деятельность данного заведения), так и более узкоспециализированных категорий вплоть до обоснования меню и фирменного стиля заведения. Первоочередной задачей владельца предприятия общественного питания становится определение типа заведения, то есть основы деятельности предприятия, по которой в дальнейшем и будет функционировать данное предприятие.

Прежде чем начать изучать существующую классификацию предприятий общественного питания на рынке, необходимо определить значение термина «предприятие общественного питания» и специфику предприятий данного типа. Согласно ГОСТ Р 31985-2013 «Общественное питание. Термины и определения», предприятие общественного питания - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления. Из данного определения можно сделать вывод, что предприятие общественного питания, является предприятием сферы сервиса, то есть предприятием, деятельность которого направлена на предоставление услуг потребителю. В ГОСТ Р 31985-2013 прописаны следующие услуги:

услуги питания;

услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий; услуги по организации потребления продукции и обслуживания;

услуги по реализации кулинарной продукции; услуги по организации досуга; информационно-консультативные услуги; прочие услуги.

В соответствии с данными услугами существуют определенные принципы, которые должно соблюдать предприятие общественного питания при предоставлении своих услуг.

Это, *во-первых*, принцип социальной адресности, заключающийся в том, что услуга должна соответствовать требованиям потребителей, являющихся контингентом данного типа предприятия общественного питания.

Во-вторых, функциональной пригодности, то есть приготовленное блюдо должно соответствовать своему функциональному назначению (удовлетворение аппетита, достижение определенного эстетического удовлетворения).

В-третьих, принцип безопасности, заключающийся в обеспечении безопасности как для производителя (соблюдение всех противопожарных норм при изготовлении блюд), так и для потребителя (соблюдение сроков годности и правил изготовления блюд).

В-четвертых, принцип эргономичности - соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребления.

В-пятых, принцип эстетичности, заключающийся в гармоничности архитектурно-планировочного и цветового решения помещений предприятия, а также условиях обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой стола, оформлением и подачей кулинарной продукции.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

В-шестых, принцип информативности, то есть возможность получения информации потребителям о способе и ингредиентах приготовления блюд.

Также стоит отметить, что предприятие общественного питания обладает определенными, специфическими для данного типа предприятия особенностями.

К *организационно-экономическим особенностям* производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания следует отнести:

- необходимость выполнения нескольких функций: производства кулинарной продукции, ее реализации и организации потребления, в то время как, например, предприятия пищевой промышленности выполняют только функцию производства, а предприятия торговли - только функцию реализации продукции;
- ограниченные сроки реализации продукции, что обуславливает зависимость от текущего спроса на товар и скорость потребления блюд.
- жесткие требования к персоналу для предприятия сферы сервиса (необходимость строгого соблюдения санитарно-гигиенических требований);
- необходимость постоянного контроля качества обрабатываемого сырья, процессов приготовления и реализации готовых блюд.

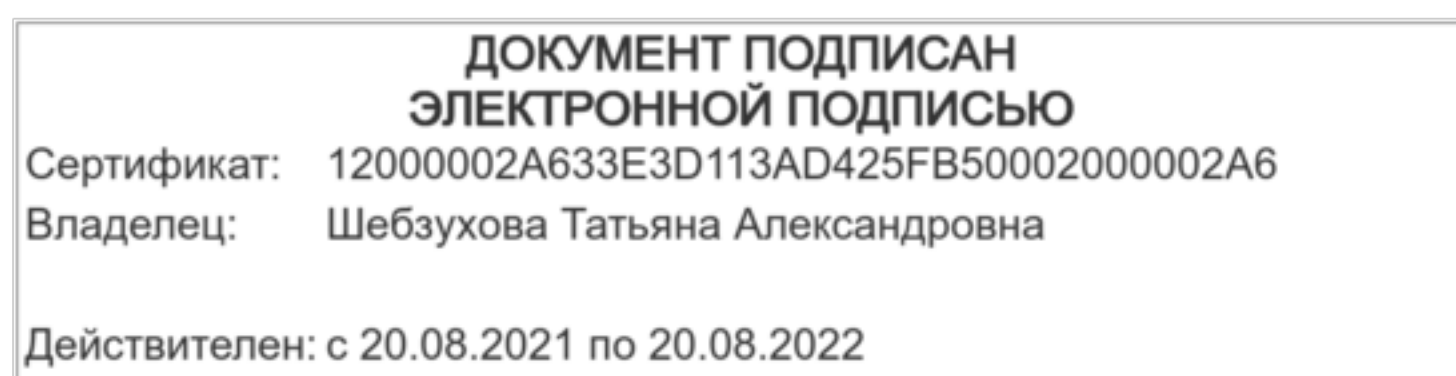
К *социальным особенностям* относятся:

- зависимость ассортимента изготавливаемой и реализуемой продукции от характера спроса и особенностей обслуживаемого контингента, его профессионального, возрастного, национального состава, условий труда, учебы и других факторов;
- зависимость режима работы предприятий общественного питания от режима работы обслуживаемых ими контингентов потребителей, промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений. Это требует от предприятий особенно интенсивной работы в часы наибольшего потока потребителей в обеденные перерывы, перемены;
- значительные изменения спроса на продукцию по временам года, дням недели и даже часам суток. В летнее время повышается спрос на блюда из овощей, прохладительные напитки, холодные супы. С позиции маркетинга каждое предприятие должно анализировать и изучать рынок сбыта, от этого зависят ассортимент выпускаемой продукции и способы обслуживания;
- зависимость типа, мощности и месторасположения предприятий общественного питания от характера обслуживаемого контингента, плотности населения, наличия поблизости других предприятий общественного питания, пищевой промышленности и др.;
- предоставление предприятиями общественного питания кроме услуги питания множества других: организацию обслуживания торжеств, семейных обедов, услуги по организации досуга, проката посуды и т. д.

Данные особенности должны учитываться при разработке концепции предприятия общественного питания.

Первым признаком, по которому различают предприятия общественного питания, является характер деятельности. По данному признаку существуют:

- предприятия, организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям. По сути, такие предприятия выполняют только две функции: производства и реализации. Продукция может быть реализована через посредника либо напрямую потребителю, но в обоих случаях функция организации потребления не выполняется, это становится задачей самого потребителя.
- предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки. К таким предприятиям относятся бары, рестораны, кафе, столовые и т.д.



- предприятия, организующие реализацию продукции общественного питания (с возможным потреблением на месте). Такие предприятия тоже реализуют две функции из трех (реализация и организация потребления). Часто такие предприятия и являются посредниками между предприятиями первой категории и потребителями.
- предприятия выездного обслуживания. К таким предприятиям могут относиться заведения, основная деятельность, которых заключается в организации банкетов выездного характера.
- предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения. Данный тип предприятий во многом схож с предыдущей категорией, несмотря на то, что стандарт выделяет ее в отдельную.

Оборудование и материалы: мультимедийное оборудование.

Задания:

1. Ознакомиться с методическими указаниями.
2. Выбрать вариант работы и выписать задание.
3. Проанализировать ассортиментную политику предприятия.
4. В соответствии с месторасположением предприятия составить контингент будущих потребителей, установить уровень цен и набор услуг реализуемых на предприятии.
5. Дать рекомендации по оформлению интерьера предприятия в соответствии с концепцией предприятия.
6. Оформить работу.
7. Ответить на контрольные вопросы.

Разработка концепции входит в круг вопросов при организации предприятия питания или критического переосмысления имеющегося опыта, применительно к убыточному. Критерии оценки при разработке и реализации концепции предприятия питания могут быть систематизированы следующим образом:

- состав будущих потребителей;
- ассортиментная политика;
- месторасположение;
- уровень цен;
- удобство подъезда и парковки;
- ВХОД;
- сервис;
- интерьер;
- уровень музыкально-развлекательной программы;
- тип рекламы;
- формы обслуживания;
- отражение концептуальной темы в интерьере;
- оснащенность предприятия;
- организация производственно-торгового процесса;
- срок окупаемости вложенных средств;
- квалификация работников;
- величина среднего чека на гостя.

Прочие факторы учитывают дополнительные услуги, оказываемые посетителям. Например, наличие клубной карты, сервис по вызову такси для посетителей, банкетное, выездное обслуживание посетителей, организация детских праздников, продажа фирменных значков, цветов, сувениров, предоставление парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви, упаковки кулинарных изделий, приобретенных на предприятии, предоставление потребителям телефонной связи, гарантированное хранение личных вещей и др.

Оригинальные и разнообразные интерьеры залов, теплые или строгие цвета отделки стен, картины, ковры, элементы старинной атрибутики, фонтаны, аранжировки из живых цветов,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

ажурные люстры, правильный подбор мебели, сочетание униформы официантов с декором помещения, цветом штор, скатертей и салфеток, элегантно сервированные столы – все это также является элементами индивидуального стиля предприятия. В настоящее время существует множество стилей, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания:

- исторические (ампир, классицизм, неоклассицизм, барокко, рококо, готический);
- модерн;
- минимализм;
- хай-тек;
- этнические стили (кантри, японский стиль, эко-стиль).

Но все-таки главное при разработке концепции предприятия это – выбор темы. В качестве темы в концепции предприятия питания может быть выбран любой сюжет, отличающийся новизной и оригинальностью. Хорошо, если эта новизна и оригинальность находят свое логическое продолжение в меню и интерьере. Традиционный подход в выборе темы опирается на обращение к каким-либо литературным, кинематографическим, сказочным, мистическим сюжетам, историческим фактам, легендам и конкретным историческим личностям. Создать ресторан, например, европейской кухни мало, необходим информационный повод, который привлечет бы посетителей заведения. также успех концептуальной разработки определяет удачно выбранное название предприятия общественного питания. Название в той или иной степени связано с избранной темой, которая в дальнейшем реализуется в интерьере, меню, формах и методах обслуживания.

Концепция ресторана может быть тематической, событийной или молодежной. Также при выборе темы предприятия необходимо решить вопрос о создании предприятия с быстрым, недорогим обслуживанием и ограниченным ассортиментом блюд и напитков или предприятие питания, ориентированного на отдых, развлечения и изысканную кухню.

В ресторанном бизнесе присутствуют различные иностранные (включая экзотические) и российские концепции, пользующиеся успехом у посетителей. Основную часть составляют вариации европейской, российской и американской тематики. Периодически сменяют друг друга по популярности различные экзотические концепции.

Потребность в предприятиях общественного питания местного значения, размещаемых в жилой зоне, определяют по формуле:

$$P = \frac{NP_H}{1000}, \quad (1)$$

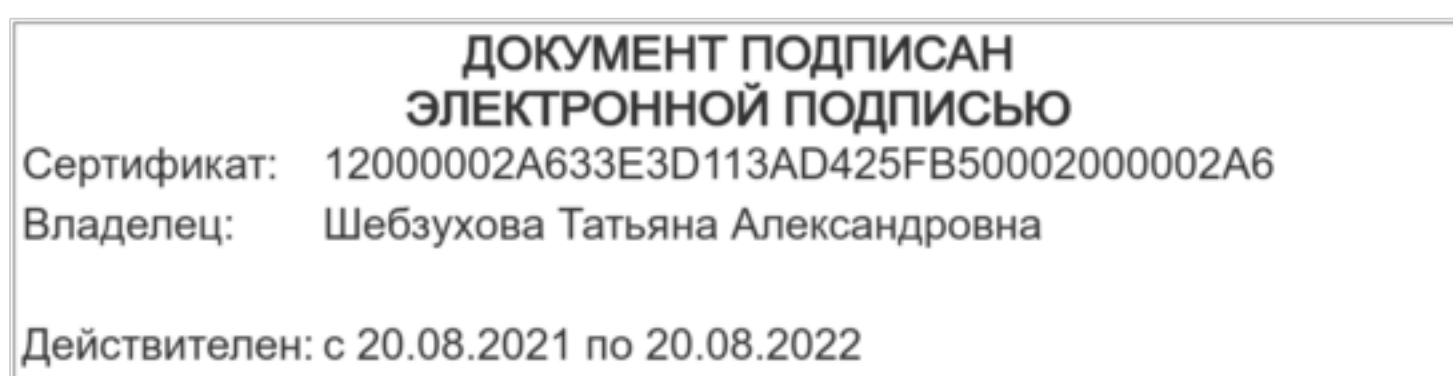
где N - численность населения города, чел.;

P - число мест в предприятиях общественного питания местного значения;

P_H - норматив мест на 1000 жителей

Необходимое число мест в предприятиях общественного питания, расположенных в j -й жилой зоне (микрорайоне, жилом районе и т. д.), рассчитывают по формуле:

$$P = \frac{NP_H}{1000}, \quad (2)$$



где N - численность населения, проживающего в j -м районе, чел.;

P_H - норматив мест на 1000 жителей

Потребность в предприятиях общественного питания городского значения определяют, как разность между общей потребностью, рассчитанной для города в целом, и числом мест в предприятиях, размещаемых в жилой зоне.

Общее количество мест распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания в соотношении.

Долю специализированных кафе, закусочных и баров в общем числе мест на общедоступных предприятиях принимают в зависимости от численности населения города (%).

До 50 тыс. чел.	15-20
-----------------	-------

Свыше 50 до 100 тыс. чел.	20-25
---------------------------	-------

Свыше 100 до 250 тыс. чел.	25-35
----------------------------	-------

Свыше 250 до 500 тыс. чел.	35-45
----------------------------	-------

Свыше 500 до 1000 тыс. чел.	45-50
-----------------------------	-------

Примерное распределение сети специализированных предприятий по типам осуществляют в следующем соотношении (по числу мест) (%)

Кафе	30-35
Закусочные	20-25
Предприятия быстрого обслуживания	35-30
Бары	15-10

Общую потребность в сети предприятий общественного питания определяют по нормативным данным, приведенным в Методических указаниях по организации общественного питания в городских зонах массового отдыха населения крупнейших и крупных городов.

Сеть постоянно действующих предприятий общественного питания в городских зонах массового отдыха в целом по городу рассчитывают исходя из нормативов мест на 1000 человек населения с учетом обеспеченности его общедоступной сетью.

Необходимое число мест в предприятиях общественного питания в j -й городской зоне отдыха

где N - среднедневная численность отдыхающих в зоне, человек;

K_K - коэффициент концентрации отдыхающих в часы пик; принимается равным 0,55;

K_c - коэффициент спроса отдыхающих на услуги предприятий общественного питания, принимается равным 0,7;

t - продолжительность одной посадки, принимается в среднем равной 20 мин (0,33 ч);

T - продолжительность обслуживания отдыхающих в часы пик, принимается равной 3 ч; 0,85 - средний коэффициент загрузки зала.

Контрольные вопросы:

1. Каково значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
2. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
3. Какие основные задачи стоят перед предприятием для повышения его конкурентоспособности?
4. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
5. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
6. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
7. По каким признакам и какие предприятия общественного питания делятся на классы?

Назовите признаки классов?

8. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?

Какие факторы влияют на размещение предприятий?

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: 10. Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Список литературы, рекомендуемой к использованию по данной теме:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2

Тема: «Классификация затрат рабочего времени»

Цель работы: Изучить классификацию затрат рабочего времени и численности работников производства и торгового зала.

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2

Теоретическая часть

Рабочее время - это время, в течение которого работник обязан выполнять установленное ему задание. Оно состоит из времени работы и перерывов.

Время работы состоит из времени производительной работы для выполнения производственного задания и времени непроизводительной работы, не увязанной с производительным заданием. Время производительной работы состоит из времени подготовительно-заключительного, оперативного и времени обслуживания рабочего места.

Подготовительно-заключительное время (Тп.з) - это время, затрачиваемое работниками для подготовки производства и рабочего места к выполнению задания и его завершения (подготовка кухонной посуды и инвентаря, получение продуктов в начале рабочего дня, уборка рабочего места в конце рабочего дня, оформление отчета о выполненной работе и др.).

При рациональной организации производства подготовительно-заключительное время должно составлять за 7-8 ч рабочего дня 15-20 мин.

Оперативное время - это время, затраченное на выполнение заданной работы. Оперативное время состоит из основного и вспомогательного.

Основным временем (То) называется время, затраченное на непосредственное осуществление технологического процесса, т.е. на качественное изменение предмета труда. К основной работе относятся: первичная обработка сырья, нарезка, измельчение, протирание, обработка продуктов в машинах и механизмах, приготовление полуфабрикатов, варка, жаренье, пассерование овощей, запекание, выпечка, контроль за степенью готовности, порционирование, отпуск блюд потребителям и т.д.

Вспомогательным временем (Тв) называется время, затраченное на действия, необходимые для выполнения основной работы. Эти действия повторяются с каждой партией изготавливаемой продукции. К вспомогательному времени относятся: выгрузка сырья, взвешивание его, открывание коробок, банок и т.д.

Время обслуживания рабочего места (Тобс) - это время, потраченное на содержание рабочего места, инструмента, оборудования, в состоянии, соответствующем санитарным требованиям, в течение всего рабочего дня. На предприятиях общественного питания время обслуживания рабочего места включает следующие виды затрат: время на заточку и правку ножей, установку сменных механизмов к универсальному приводу, сборку и разборку механизмов, наладку оборудования, смену спецодежды.

Время непроизводительной работы (Тнп) на предприятиях общественного питания составляет 10-15% от всего рабочего времени. Оно связано с работой, не являющейся необходимой для производства продукции. Неполадки в работе оборудования, организационные недостатки (повара отвлекаются на разгрузку продуктов, квалифицированные повара выполняют подсобные

работы), нарушения поварами технологии приготовления пищи (вторичное приготовление блюд, которые были испорчены во время работы поваром, и др.).

Время перерывов (T_n) - это время, в течение которого по различным причинам процесс прекращается. Перерывы в работе можно подразделить на перерывы, зависящие от работника, и перерывы, не зависящие от него. Ко времени **перерывов, зависящих от работника**, относятся небольшие перерывы на отдых и личные надобности (в течение семичасового рабочего дня это время нормируется не более 10-15 мин) и прочие перерывы, вызванные нарушением трудовой дисциплины (опоздание на работу, излишние перерывы на отдых и т. д.), такие перерывы считаются потерями рабочего времени, которые необходимо устранить.

Ко **времени перерывов, не зависящих от работника**, относятся перерывы по техническим причинам (прекращается подача электроэнергии, газа, воды); организационным (задержка подачи сырья, полуфабрикатов, посуды) и технологическим причинам (дожаривание продукта в жарочном шкафу, ожидание закипания воды, молока, остывание овощей, сладких блюд и т.), которые объединяются индексом $T_{пот}$.

Все виды затрат рабочего времени делятся на нормируемые и ненормируемые.

К нормируемому времени относятся: основное, вспомогательное, подготовительно-заключительное, время на обслуживание рабочего места и перерывов для отдыха и личных надобностей работника в пределах нормативов. В норму времени на изготовление продукции включаются лишь нормируемые затраты рабочего времени.

Методы изучения затрат рабочего времени

Важнейшим элементом нормирования труда является изучение фактических затрат рабочего времени на выполнение операций и процессов.

В зависимости от назначения, степени охвата и содержания изучаемых затрат времени наблюдения подразделяются на фотографии рабочего времени и хронометраж.

Фотографией рабочего времени называются изучение и замеры всех без исключения затрат рабочего времени в течение определенного периода. Фотография рабочего времени осуществляется в целях: выявления и устранения потерь рабочего времени; установления величины его затрат по отдельным видам; получения материала для планирования наиболее рациональной организации труда; определения численности работников; разработки организационно-технических мероприятий, улучшающих условия труда; расчета нормы времени и выработки.

В зависимости от целевой установки фотография рабочего времени может быть индивидуальной, групповой, маршрутной.

Фотографией рабочего дня называется проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня.

Фотография рабочего времени, охватывающая лишь часть рабочего дня, называется целевой фотографией.

Целевые фотографии проводятся для установления норм оперативного времени на единицу продукции.

Фотография рабочего дня кроме нормировщика может проводиться заведующим производством, технологом, а также самим работником - самофотография, которая проводится с целью установления причин потерь рабочего времени.

Оборудование и материалы: мультимедийное оборудование.

Задания:

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
4. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
5. Составить карту хронометража (по указанному примеру).

Определение численности работников на предприятиях общественного питания

Важнейшим элементом нормирования труда является определение численности работников. Для этого необходимо определить количество работников: по нормам выработки, нормам времени, рабочим местам на основании норм обслуживания. Численность работников предприятий общественного питания непосредственно зависит

от объема товарооборота, выпуска продукции, форм обслуживания, степени механизации производственных процессов. Чем больше товарооборот и выпуск продукции собственного производства, тем выше численность работников.

Всех работников предприятий общественного питания можно разделить в зависимости от выполняемой функции на следующие группы: производственную, торговую, административную и работников торгового зала.

Для определения численности работников производства, где установлены нормы выработки, запланированный объем выпуска продукции или товарооборота делят на установленную для одного работника дневную норму выработки в рублях товарооборота или условных блюдах и количество дней, которое должен отработать работник в планируемый период.

Расчет численности работников производства и торгового зала может быть произведен по формуле

$$N = \frac{Q}{aT}, \quad (4)$$

где N - численность работников производства или торгового зала, человек; Q - объем товарооборота или выпуска продукции, кг;

a - норма выработки в единицу времени, мин;

T - фонд рабочего времени на одного работника, ч.

Контрольные вопросы:

1. Что такое фотография рабочего времени и с какой целью она проводится?
2. Как проводится фотография рабочего дня?
3. Что такое баланс рабочего времени?
4. Что такое нормативный баланс рабочего времени?
5. В чем заключается сущность фотографии рабочего процесса (фотохронометража) и с какой целью она проводится?
6. Что такое хронометраж, и с какой целью он проводится?
7. Как подразделяются нормы выработки?
8. Как определяется численность работников производства предприятий общественного питания?

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

Тема: «Предварительная сервировка стола в ресторане»

Цель работы: научиться предварительно сервировать стол в ресторане. Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2

Теоретическая часть

Процесс обслуживания потребителей состоит из таких элементов: подготовка зала к обслуживанию, встреча и размещения потребителей, прием заказа, получение и подача блюд,

расчет. **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022
Посуду перетирают сухим полотенцем до безупречной чистоты.

Сервировка стола является составной интерьера зала и имеет большое значение для создания соответствующего настроения потребителей.

Основные требования относительно сервировки столов: простота, практичность, соответствие посуды блюдам, которые подаются, эстетичная направленность согласно со стилем предприятия. Сервировка стола может быть предварительной и дополнительной.

Предварительная сервировка зависит от вида обслуживания и предусматривает размещение минимального количества предметов - только тех, которые могут быть использованы при дальнейшем выполнении заказа. К ним принадлежат приборы для специй, пирожковые тарелки, фужеры, столовые приборы нож, вилка, ложка, салфетки.

Дополнительная сервировка проводится официантом в зависимости от меню принятого заказа.

Сервировка стола проводится в определенной последовательности: стол накрывается скатертью, потом ставятся тарелки, раскладываются приборы, ставятся фужеры, салфетки, приборы для специй. Каждый элемент сервировки должен иметь на столе свое место.

Столы накрываются так, чтобы заглаженный центральный шов скатерти был размещен по оси вдоль стола, и обе стороны и находились на одном уровне от пола. Края скатерти должны свисать не меньше чем на 25-35 см от крышки стола, но не ниже сидения стула.

Сначала ставится закусочная тарелка точно напротив стула. Расстояние от тарелки до края стола должна составлять приблизительно 2 см (рис.). Если на тарелке есть эмблема ресторана, то она повернута к середине стола. При банкетной сервировки закусочная тарелка ставится на мелкую столовую. Между ними целесообразно положить салфетку, не закрывая эмблему. Пирожковая тарелка ставится с левой стороны от основной (мелкой столовой или закусочной) на расстоянии 5-10 см от нее в зависимости от количества приборов. Возможны разные варианты размещения пирожковой тарелки: нижние или верхние борта пирожковой и закусочной тарелок расположенные на одной линии, или центры обеих тарелок находятся на одной линии.

Столовые приборы размещаются по правую сторону и по левую сторону от центральной тарелки: ножи ложатся по правую сторону лезвием к ней, вилки - по левую сторону зубцами вверх. Сервировка стола приборами официант всегда начинает с ножей, располагая их в направлении слева направо: столовый, рыбный, закусочный. Вилки ложатся с левой стороны тарелки в направлении справа налево: столовая, рыбная, закусочная (рис.). Потребитель в процессе принятия пищи пользуется приборами в обратном порядке.

Стол рекомендуется сервировать не больше чем тремя комплектами. В случае необходимости четвертый комплект (закусочные, нож и вилка) можно положить на закусочную тарелку и салфетку.

Десертные приборы располагают перед закусочной тарелкой в такой последовательности (от тарелки к центру стола): нож, вилка, ложка. Нож и ложка размещаются ручкой вправо, вилка - влево. Чаще при сервировке кладется только один из десертных приборов или в паре: нож и вилка, ложка и вилка. Приборы кладутся на небольшом расстоянии от тарелки и один от другого.

Фужеры устанавливаются в центре за тарелкой или сдвигаются вправо к линии сечения верхнего края тарелки с концом первого ножа.

Плотняная салфетка ложится на закусочную тарелку, бумажные салфетки ставятся в специальных подставках и вазах. Салфетки можно размещать также на пирожковой тарелке или непосредственно на скатерти между приборами (ножом и вилок).

Вид предварительной сервировки стола зависит от времени приема пищи. Различают сервировку для завтрака, обеда, ужина, банкета, чая, кофе.

Для сервировки стола для завтрака берется пирожковая тарелка, закусочные приборы, фужер для воды, кофейная или чайная чашка, салфетка. Однако в зависимости от условий работы ресторана также можно положить ножи для масла, чайную ложку, поставить закусочную тарелку, фужер.

При сервировке стола в вечернее время вариант сервировки другой: закусочная и пирожковая тарелки, закусочные приборы, столовые приборы (нож, вилка, ложка), фужер, рюмка, плотняная салфетка.

Вечернее время сервировка дополняется еще одной рюмкой, а ложка убирается.

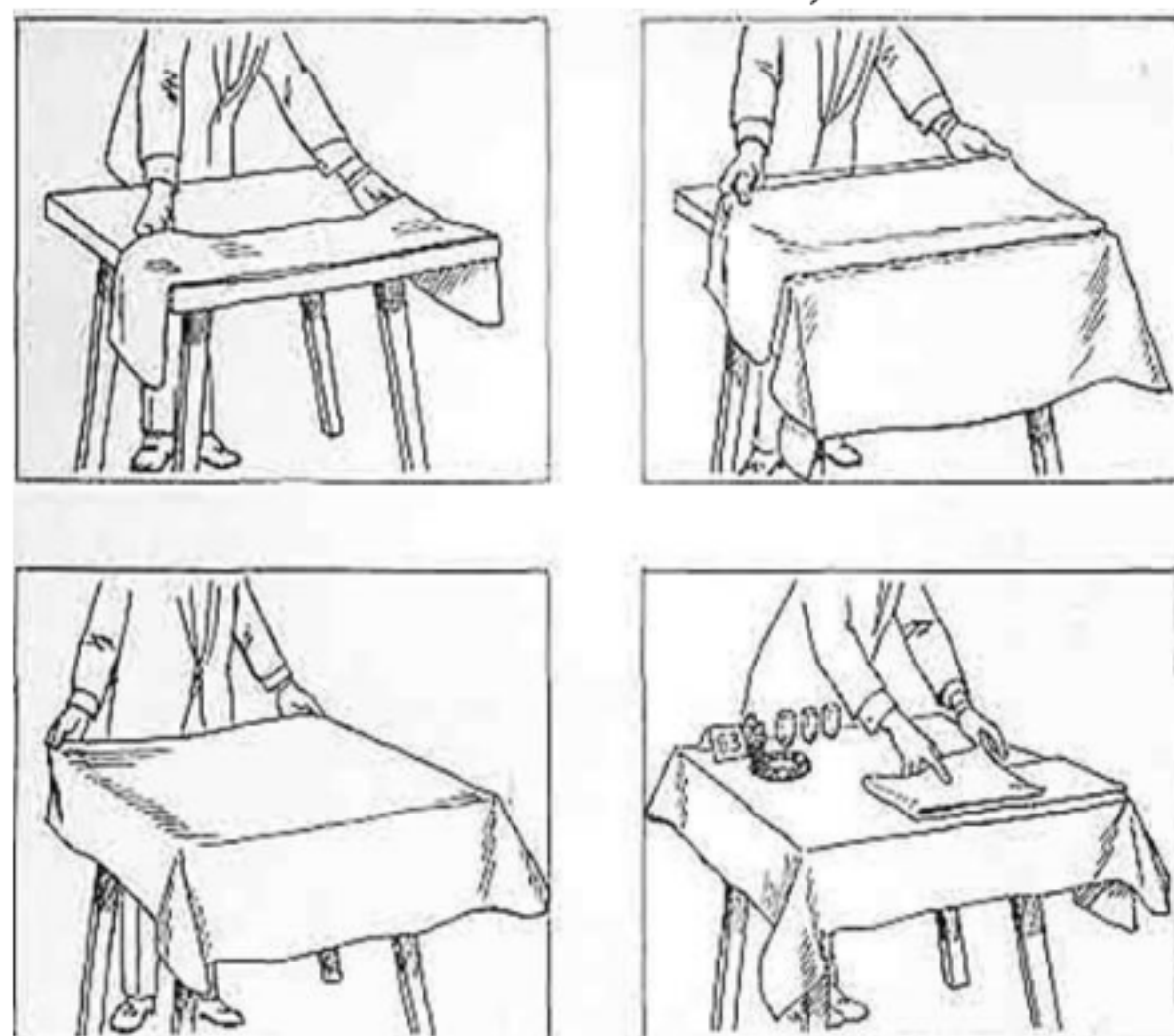
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Для предварительной банкетной сервировки: мелкая столовая (можно без нее), закусочная, пирожковая тарелки, столовые (без ложки), рыбные и закусочные приборы, фужер, бокал, рюмка, салфетка высокой формы. Можно положить десертные приборы за центральной тарелкой (в зависимости от меню заказа).



Оборудование и материалы: скатерти, салфетки, посуда столовая, приборы столовые.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Задания:

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Научиться осуществлять предварительную сервировку стола в ресторане.
4. Накрытие стола скатертью, «table box»
5. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
6. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
7. Выполненные задания сдать преподавателю.

Контрольные вопросы:

1. Основные требования относительно сервировки столов
2. Предварительная сервировка стола.
3. Дополнительная сервировка стола.

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

4. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
5. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
6. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4

Тема: «Техника нарезки фруктовой тарелки»

Цель работы: научиться составлять фруктовую тарелку из пяти наименований фруктов.

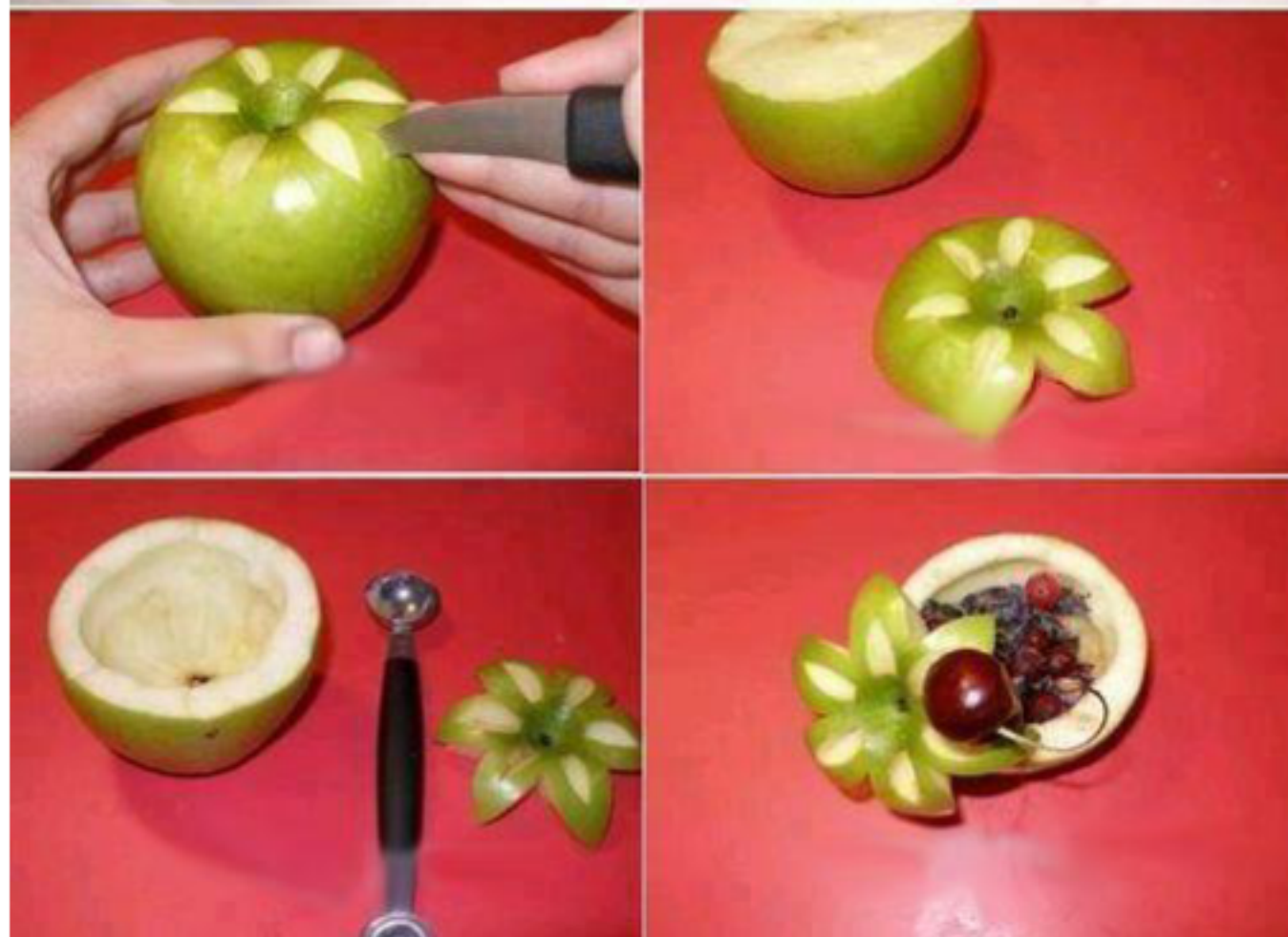
Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-2

Теоретическая часть

Для начала нужно выбрать фрукты и подготовить их. Чтобы не испортить праздник, ознакомьтесь с этими советами:

1. Выбирайте только свежие фрукты.
2. На них не должно быть повреждений и неровностей.
3. Промойте.
4. Делать нарезку нужно за несколько минут до подачи на стол, иначе фрукты истекут соком и потеряют свой вид.
5. Подготовьте острый нож.
6. Чтобы нарезка не потемнела, её можно смазать желе.
7. Подберите посуду. Обычно выбирают большую белую плоскую тарелку.





**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022



Лебедь

Материалы: яблоко, гвоздика
Варианты: груша, нектарин, дыня (небольшая)
Сложность: **
Инструменты: нож для резки овощей, палочки
Использование:
на порцию: нет
на блюдо: да
на украшение: да






Последовательность действий:

1. Инструменты и материалы.
2. С одной стороны яблока отрезаем часть, из которой позже сделаем шею и голову лебедя.
3. Оставшееся яблоко положим плоской стороной на доску и сделаем вырезы в виде буквы «V». Следим за тем, чтобы они были сделаны под одинаковым углом с обеих сторон.
4. По обеим сторонам яблока повторим подобные вырезы.
5. Так выглядит тело лебедя после распределения всех вырезанных элементов.
6. Из той части яблока, которую мы отрезали заранее, вырежем голову и шею нашего лебедя. Глаз сделаем с помощью гвоздики. С помощью палочки соединим обе части друг с другом.
7. Готовое изделие.





Оборудование и материалы: фрукты, наборы для карвинга.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Задания:

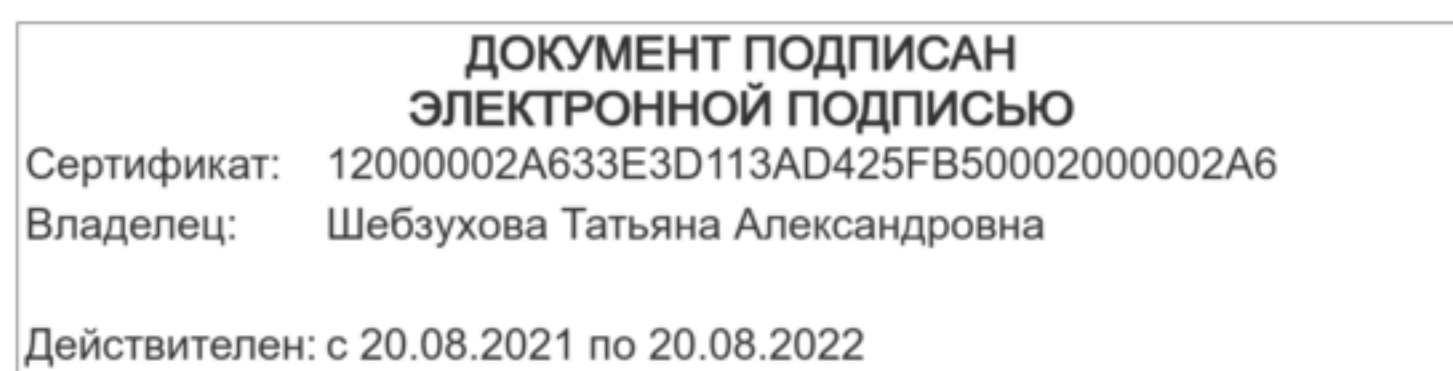
- a. Ознакомиться с методическими указаниями
- b. Изучить теоретическую часть.
- c. Научиться осуществлять нарезку не менее пяти фруктов различными способами при помощи ножа и форлигера.
- d. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
- e. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
- f. Выполненные задания сдать преподавателю.

Контрольные вопросы:

1. Основные требования к оформлению фруктовых тарелок.
2. Способы нарезки фруктов.
3. Требования к хранению и подаче фруктовых тарелок.

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические рекомендации
по организации самостоятельной работы обучающихся
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного
питания»
для студентов направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

СОДЕРЖАНИЕ

	С.
1. Введение	4
2. Общая характеристика самостоятельной работы студента	4
3. План-график выполнения самостоятельной работы	6
4. Контрольные точки и виды отчетности по ним	6
5. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	7
6. Методические указания по видам работ предусмотренных рабочей программой	12
7. Методические указания по подготовке к экзамену	12
8. Список рекомендуемой литературы	15

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Введение

Целями освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является формирование набора общенаучных и профессиональных компетенций будущего бакалавра по направлению подготовки:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Задача дисциплины - научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, умению выбирать организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятий общественного питания.

2. Общая характеристика самостоятельной работы студента

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в базовую часть блока 1 подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов разнообразны.

Они включают в себя:

- изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;
- подготовку к выполнению лабораторных и практических и практических работ;
- подготовку к экзамену.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

На интенсивность самостоятельной работы оказывает влияние содержание

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

разработанных в соответствии с требованиями
Государственных образовательных стандартов по направлению подготовки.

Самостоятельная работа включает следующие виды деятельности:

-
-

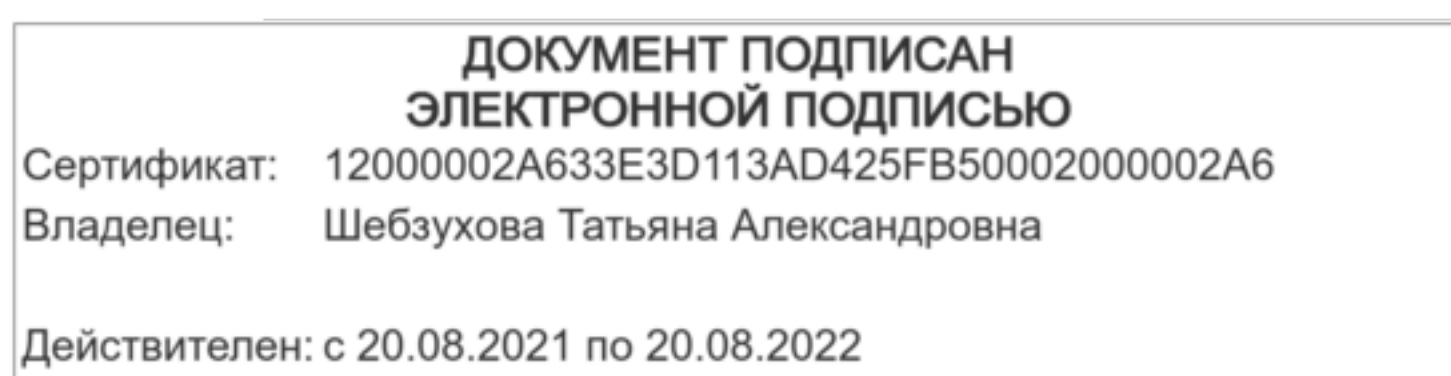
- проработку лекционного материала;
- изучение по учебникам программного материала, не изложенного на лекциях;
- подготовку к практическим работам и написание отчета по ним;
- подготовка к зачету, экзамену.

Одним из видов самостоятельной работы является подготовка к выполнению практической работы и подготовка отчета по ней.

В процессе подготовки к очередной (согласно графику) практической работе студенты изучают по методическим пособиям теоретические основы практической работы, установку и методику выполнения, рекомендации по обработке результатов измерений.

Допуск к выполнению практической работы студенты получают по результатам собеседования с преподавателем. Необходимым условием допуска является оформление трех первых разделов отчета по выполняемой практической работе. На титульном листе отчета преподавателем записывается конкретное задание, определяющее условия проведения эксперимента.

Практическая работа выполняется или студентом индивидуально, или бригадой из 2-3 студентов. Результаты первичных измерений каждым студентом заносятся в индивидуальный рабочий журнал (черновик) с указанием номера и названия работы, даты выполнения, условий эксперимента и т.д. Записи в рабочем журнале предоставляются на



подпись преподавателю.

По окончании измерений экспериментальные данные обрабатываются, и окончательно оформляется отчет по лабораторной работе в соответствии с изложенными ниже требованиями.

Отчет по практической работе представляется преподавателю для проверки и подписи. Допускается представление отчета на следующем занятии перед выполнением очередной по графику работы. Недопустима подпись преподавателем незаконченных, неверных или неправильно оформленных отчетов.

Студенты, не представившие на проверку отчет в указанные выше сроки, занимаются оформлением отчета во время практических занятий под руководством преподавателя. После проверки и подписания практическая работа считается выполненной и должна быть защищена в процессе собеседования с преподавателем. При защите студент предъявляет преподавателю отчет по практической работе и рабочий журнал. Студенты, не защитившие более двух выполненных практических работ, занимаются подготовкой к защите и защитой во время практических занятий под руководством преподавателя. Самостоятельная работа засчитывается при условии выполнения и защиты всех запланированных практических работ и предъявления отчетов по всем лабораторным работам и рабочего журнала.

Структура отчета по практической работе:

Отчет по практической работе является научно-техническим документом, который содержит исчерпывающие, систематизированные данные о выполненной практической работе.

Отчет по практической работе должен содержать:

- титульный лист; титульный лист может оформляться один на все отчеты по практическим работам, если они сброшюрованы;
- информацию о выполняемой практической работе: номер, название, цель работы, задание, грифы о допуске, выполнении и защите; эта информация является первой страницей отчета по практической работе;
- введение, являющееся первым разделом отчета;

- основную часть, содержащую разделы: описание хода практической работы, порядок выполнения измерений, обработку результатов измерений;

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

- заключение, являющееся последним разделом отчета.

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы студента

4. Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

Рейтинговая оценка не предусмотрена

5. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Самостоятельное изучение рекомендуемой литературы по темам №1-18. Результатом самостоятельного изучения литературы является собеседование.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основна я	Дополнит ельная	Методи ческая	Интернет -ресурсы
1. Самостоятельное изучение литературы					
1	Тема 1. Типы предприятий общественного питания.	1	1-2	3	1-6
2	Тема 2. Нормативно-техническая документация предприятий	1	1-2	3	1-6

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	общественного питания.				
3	Тема 3. Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования.	1	1-2	3	1-6
4	Тема 4. Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности.	1	1-2	3	1-6
5	Тема 5. Организация работы доготовочных цехов различных типов мощности.	1	1-2	3	1-6
6	Тема 6. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания.	1	1-2	3	1-6
7	Тема 7. Организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.	1	1-2	3	1-6
8	Тема 8. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.	1	1-2	3	1-6
9	Тема 9. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда.	1	1-2	3	1-6
2. Подготовка к лабораторным и практическим работам					
10	Тема 10. Состав помещений для потребителей.	1	1-2	3	-
11	Тема 11. Виды меню. Оптимизация меню	1	1-2	3	-
12	Тема 12. Виды предоставляемого сервиса	1	1-2	3	-
13	Тема 13. Встреча и размещение потребителей.	1	1-2	3	-
14	Тема 14. Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания.	1	1-2	3	-
15	Тема 15. Новые методы управленческих дел.	1	1-2	3	-

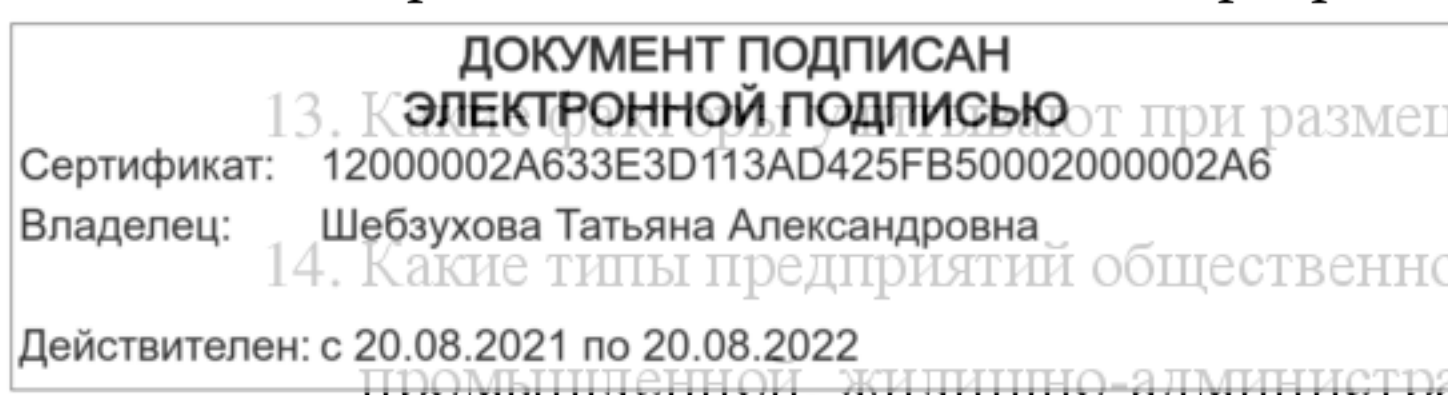
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

16	Тема 16. Формирование системы обслуживания различных контингентов.	1	1-2	3	1-6
17	Тема 17. Обслуживание потребителей в организованных коллективах и в открытой сети.	1	1-2	3	1-6
18	Тема 18. Мерчендайзинг в общественном питании. Организация рекламы в общественном питании.	1	1-2	3	1-6

Вопросы для собеседования

Тема 1.

1. Дайте определение предприятия общественного питания и приведите перечень услуг, предоставляемых ими.
2. Приведите классификацию предприятий общественного питания.
3. Перечислите основные типы предприятий общественного питания.
4. Какие предприятия общественного питания делят на классы?
5. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания?
6. Укажите предприятия общественного питания, работающие по принципу самообслуживания.
7. Назовите специализированные предприятия общественного питания, охарактеризуйте их.
8. Дайте определение столовой, кафе.
9. Дайте определение буфета.
10. Что такое ресторан? Его определение.
11. Как классифицируют бары?
12. Приведите основное отличие фабрики заготовочной от комбината питания?



13. Какие факторы учитывают при размещении предприятия общественного питания?
14. Какие типы предприятий общественного питания рекомендуется размещать в промышленной, жилищно-административной зоне, зоне отдыха?

15. Приведите примеры стационарных и передвижных ПОП.

Тема 2.

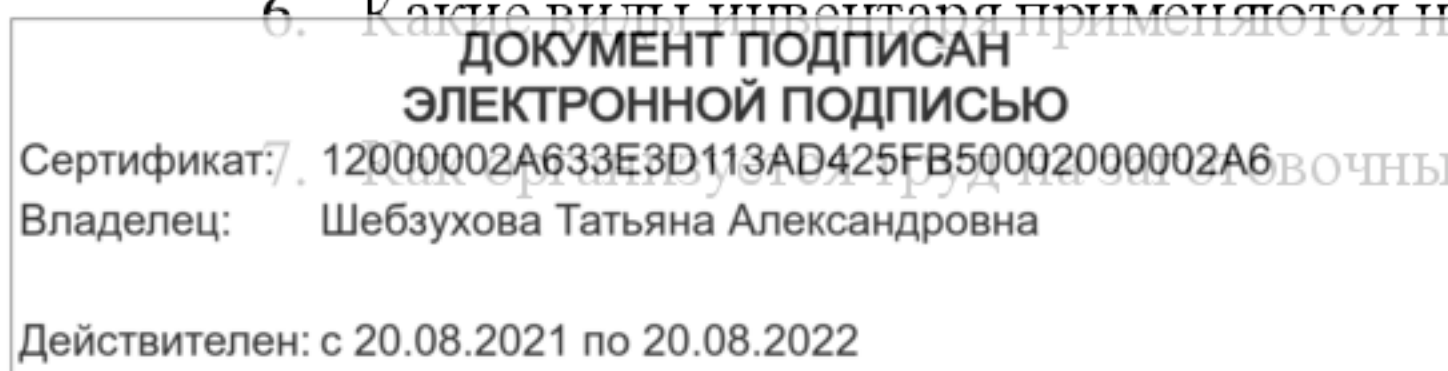
1. Классификация нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания.
2. Отраслевые стандарты (ОСТ),
3. Стандарты предприятий (СТП),
4. Технические условия (ТУ),
5. Технологические инструкции (ТИ).

Тема 3.

1. Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования.
2. Факторы, влияющие на производственную структуру предприятия общественного питания.
3. Принципы специализации цехов.
4. Пути совершенствования производственной структуры предприятия
5. Понятие генерального плана предприятия.

Тема 4.

1. Какие требования предъявляются к расположению цехов на заготовочных предприятиях.
2. В чем состоит технологический процесс обработки овощей, мяса, рыбы, птицы.
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования на заготовочных предприятиях.
4. Какие основные типы оборудования применяются на заготовочном предприятии средней мощности.
5. В чем особенность организации рабочих мест на заготовочных предприятиях.
6. Какие виды инвентаря применяются на заготовочных предприятиях.



Тема 5.

1. Какие требования предъявляются к расположению цехов на доготовочных предприятиях.
2. В чем состоит технологический процесс доработки полуфабрикатов различной степени готовности.
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования на доготовочных предприятиях.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

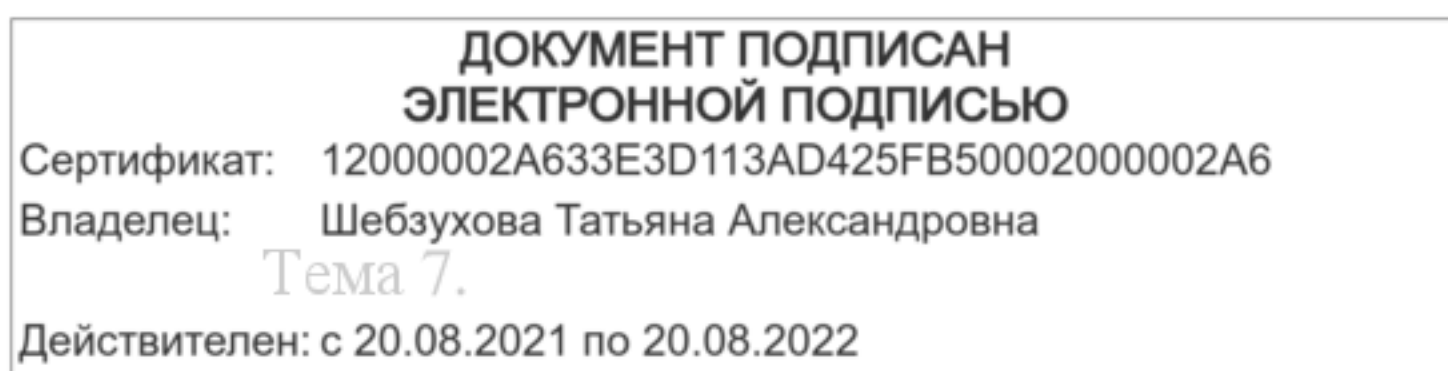
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

4. Какие основные типы оборудования применяются на доготовочном предприятии средней мощности.
5. В чем особенность организации рабочих мест на доготовочных предприятиях.
6. Какие виды инвентаря применяются на доготовочных предприятиях.
7. Как организуется труд на доготовочных предприятиях.

Тема 6.

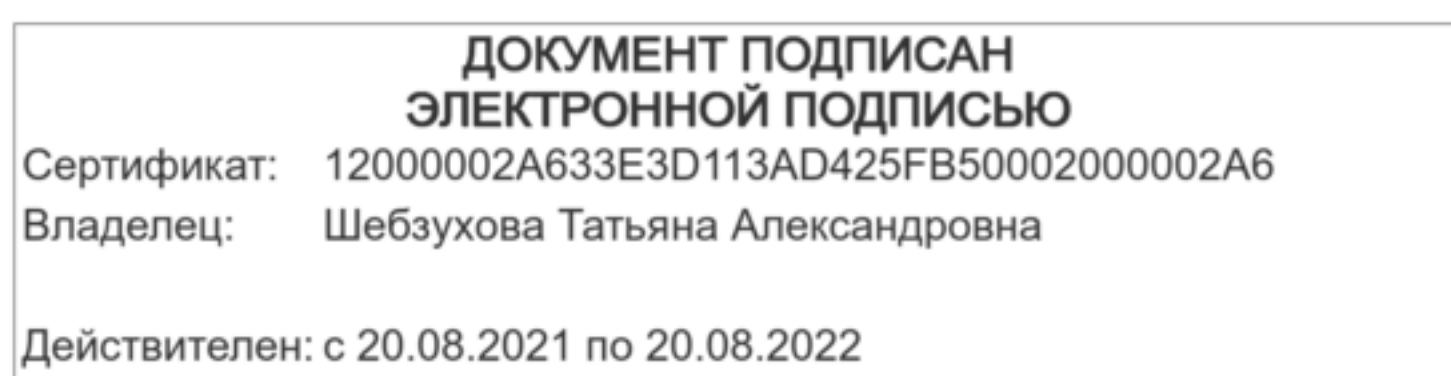
1. Назовите роль и задачи снабжения.
2. Какие требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания?
3. Укажите виды, источники снабжения на предприятиях общественного питания.
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. Для чего необходимо продовольственное снабжение?
6. Какими нормами пользуются для определения необходимых количеств материальных средств на предприятиях общественного питания?
7. Что такое товародвижение? Его принципы.
8. Какие формы снабжения вы знаете? Охарактеризуйте их.
9. Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке. Какие маршруты они используют?
10. Как производят приемку товаров и какие документы для этого необходимы.
11. Источники снабжения продовольственными товарами (материально-технические средства) и договорные отношения с поставщиками.
12. Ассортимент и качество продовольственных товаров, предметов материально-технического снабжения.
13. Анализ эффективности форм доставки продуктов на предприятие питания.
14. Совершенствование организации продовольственного (материально-технического) снабжения.



1. Что относят к обслуживающему хозяйству?
2. Перечислите задачи складского хозяйства.
3. Назовите виды и типы складских помещений.
4. Укажите оборудование складов предприятий общественного питания.
5. Укажите назначение тарного хозяйства и приведите классификацию тары.
6. Назовите классификацию транспортных средств предприятия общественного питания и их характеристику.
7. Укажите назначение и состав энергетического хозяйства.
8. Какие расходы топливно-энергетических ресурсов на предприятиях общественного питания вы знаете?
9. Какие виды ремонтов существуют на предприятиях общественного питания?
10. Что входит в обязанности санитарной службы предприятий общественного питания?
11. Какие требования предъявляют к измерительным приборам на предприятиях общественного питания?

Тема 8.

1. Содержание, значение и задачи научной организации труда.
2. Основные направления научной организации труда в общественном питании.
3. Эффективное использование трудовых и материальных ресурсов;
4. Роль научной организации труда в условиях рыночной экономики.
5. Оценка уровня организации труда на предприятии.



Тема 9.

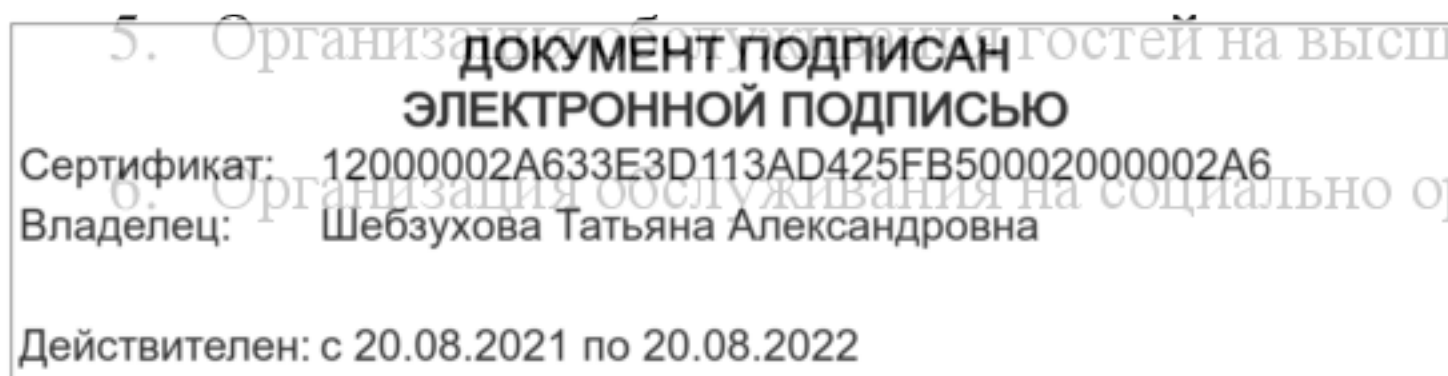
1. Факторы и резервы роста производительности труда
2. Непрерывное повышение производительности труда;
3. Совершенствование форм разделения и кооперации труда
4. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест
5. Улучшение условий труда
6. Нормативно-техническая документация регламентирующая продолжительность и условия труда на предприятии общественного питания
7. Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест.
8. Совершенствование приёмов и методов труда.
9. Создание комфортных условий труда.

Тема 10.

1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы
2. Классификация услуг
3. Методы и формы обслуживания
4. Состояние потребительского рынка
5. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов
6. Прогрессивные технологии обслуживания

Тема 11.

1. Обслуживание потребителей в ресторанах.
2. Обслуживание приемов и банкетов.
3. Специальные виды услуг и формы обслуживания.
4. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.
5. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).
6. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.



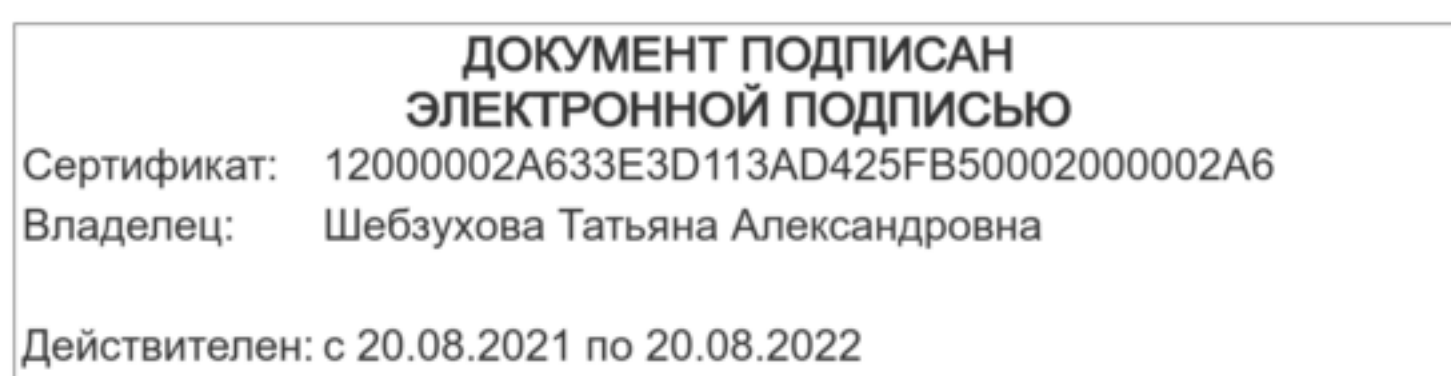
Тема 12.

1. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.
2. Виды меню.
3. Меню со свободным выбором блюд.
4. Меню комплексных обедов,
5. Меню дневного рациона,
6. Меню диетического питания,
7. Меню детского питания,
8. Меню банкетное.
9. Порядок расположения блюд в меню.

Тема 13.

1. Встреча гостей, размещение их в зале;
2. Предложение меню и карты вин, аперитива;
3. Рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков;
4. Прием, оформление и уточнение заказа;
5. Передача заказа на производство;
6. Досервировка стола в соответствии с принятым заказом;
7. Подача напитков, закусок и блюд;
8. Расчет с гостями.

Тема 14.



1. Банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами;
2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;
3. Банкет- фуршет,
4. Банкет-коктейль,
5. Банкет-коктейль фуршет,
6. Банкет-чай, кофе.

Тема 15.

1. Функции управления
2. Расстановка кадров в системе управления в «Starlite Diner» функции менеджера по обслуживанию (server-manager)
3. Важнейшие функции менеджеров в ресторане «Starlite Diner»
4. Управленческие решения в ресторане
5. Повышение квалификации
6. Факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений
7. Оценка эффективности управленческого решения
8. Подходы к принятию решений

Тема 16.

1. Особенности организации услуг питания: на производственных предприятиях;
2. Особенности организации услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений; учащихся общеобразовательных школ;
3. Особенности организации услуг питания на предприятиях быстрого обслуживания; Особенности организации услуг питания проживающих в гостиницах; иностранных туристов;
4. Особенности организации услуг питания в местах массового сбора; пассажиров транспорта.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

5. Показатели качества обслуживания потребителей;

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

6. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

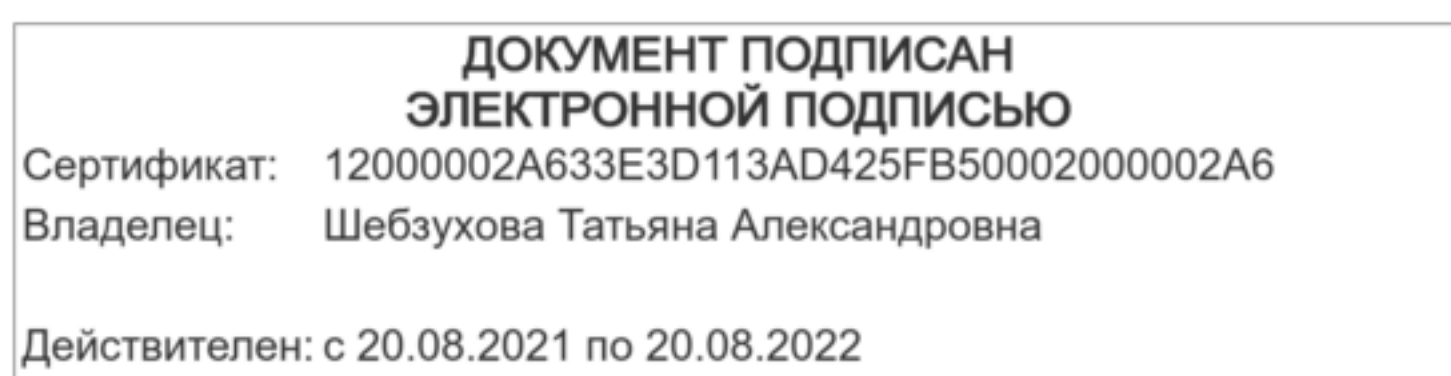
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Тема 17.

1. Дайте определение понятиям «метод обслуживания» и «форма обслуживания». Основное содержание предоставления услуг методом поточной линии.
2. Основное содержания предоставления услуг методом индивидуального подхода.
3. Назовите основные формы обслуживания потребителей.
4. В чем сущность и особенности обслуживания потребителей в стационарных условиях и с выездом на дом к потребителю?
5. Понятие качества услуг.
6. Методы оценки
7. особенности обеспечения качества услуг

Тема 18.

1. Понятие и характеристика мерчендайзинга.
2. Цели мерчендайзинга на предприятиях общественного питания.
3. Функции мерчендайзинга на предприятиях общественного питания.
4. Методы продвижения продаж на предприятиях общественного питания.
5. Потребительский спрос и реклама общественного питания
6. Изучение спроса населения
7. Классификация и виды рекламы, используемой на предприятиях общественного питания
8. Реклама как метод стимулирования продаж



Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания современного оборудования для предприятий общественного питания, использует нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники, Владеет навыками и новыми методами управленческих решений в предприятиях общественного питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач в области в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

(или) описи деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций:

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя проведение собеседования по изучаемым темам в виде устного опроса. обучающимся

предлагается ответить на вопросы базового и повышенного уровня.

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить профессиональную компетенцию ПК-1, ПК-2. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базовых более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо изучить темы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», используя при этом технологическую карту самостоятельной работы, выполнить практические занятия, предусмотренные Программой дисциплины и защитить отчет по каждому практическому занятию в виде индивидуального собеседования.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочной литературой и нормативными документами.

При проверке задания и устного ответа на вопросы, оцениваются:

- последовательность и аккуратность выполнения задания;
- качество представляемого материала;
- уверенность при устном ответе;
- четкость и полнота устного ответа.

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса. Для подготовки по билету отводится 15 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

Текущая аттестация студентов проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и оценке преподавателя.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Максимальное количество баллов	
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы.

Основанием для снижением оценки являются:

- неточность расчетов;
- оборудование выбрано несовременное;

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- несоответствие расчетов теме и заданию;
- грубые ошибки при расчетах;

Критерии оценивания: отчета по практическим работам №1-18, конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

6. Методические указания по видам работ предусмотренных рабочей программой

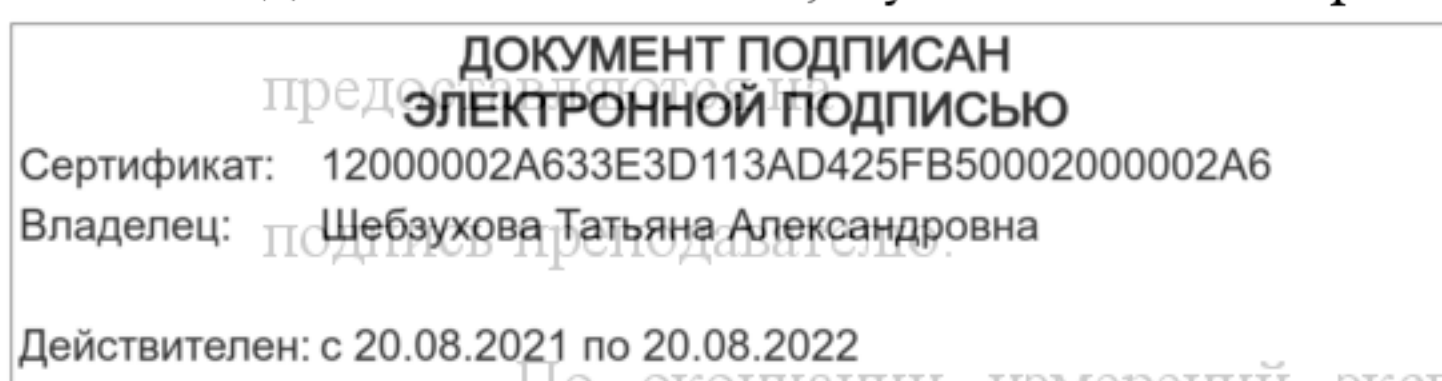
6.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям.

Одним из видов самостоятельной работы является подготовка к практическим занятиям и подготовка отчета по ним.

В процессе подготовки к очередной (согласно графику) практической работе студенты изучают по методическим пособиям теоретические основы практической работы, установку и методику выполнения, рекомендации по обработке результатов измерений.

Допуск к выполнению практической работы студенты получают по результатам собеседования с преподавателем. Необходимым условием допуска является оформление трех первых разделов отчета по выполняемой практической работе. На титульном листе отчета преподавателем записывается конкретное задание, определяющее условия проведения эксперимента.

Практическая работа выполняется либо индивидуально, либо бригадой из 2-3 студентов. Результаты первичных измерений каждым студентом заносятся в индивидуальный рабочий журнал (черновик) с указанием номера и названия работы, даты выполнения, условий эксперимента и т.д. Записи в рабочем журнале



По окончании измерений экспериментальные данные обрабатываются, и

окончательно оформляется отчет по практической работе в соответствии с изложенными ниже требованиями.

Отчет по практической работе представляется преподавателю для проверки и подписи. Допускается представление отчета на следующем занятии перед выполнением очередной по графику работы. Недопустима подпись преподавателем незаконченных, неверных или неправильно оформленных отчетов.

Студенты, не представившие на проверку отчет в указанные выше сроки, занимаются оформлением отчета во время практической работы считается выполненной и должна быть защищена в процессе собеседования с преподавателем. При защите студент предъявляет преподавателю отчет по практической работе и рабочий журнал. Студенты, не защитившие более двух выполненных практических работ, занимаются подготовкой к защите и защитой во время практических занятий под руководством преподавателя. Самостоятельная работа засчитывается при условии выполнения и защиты всех запланированных практических работ и предъявления отчетов по всем лабораторным работам и рабочего журнала.

Структура отчета по практической работе:

Отчет по практической работе является научно-техническим документом, который содержит исчерпывающие, систематизированные данные о выполненной лабораторной работе.

Отчет по практической работе должен содержать:

- титульный лист; титульный лист может оформляться один на все отчеты по лабораторным работам, если они сброшюрованы;
- информацию о выполняемой лабораторной работе: номер, название, цель работы, задание, грифы о допуске, выполнении и защите; эта информация является первой страницей отчета по практической работе;
- введение, являющееся первым разделом отчета;
- основную часть, содержащую разделы: описание хода практической работы, порядок выполнения измерений и обработку результатов измерений;
- заключение, являющееся последним разделом отчета.

Итоговый документ лабораторной работы	
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Критерии оценки работы студента: отчет по практическим работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания современного оборудования для предприятий общественного питания, использует нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники, Владеет навыками и новыми методами управленческих решений в предприятиях общественного питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планирование и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

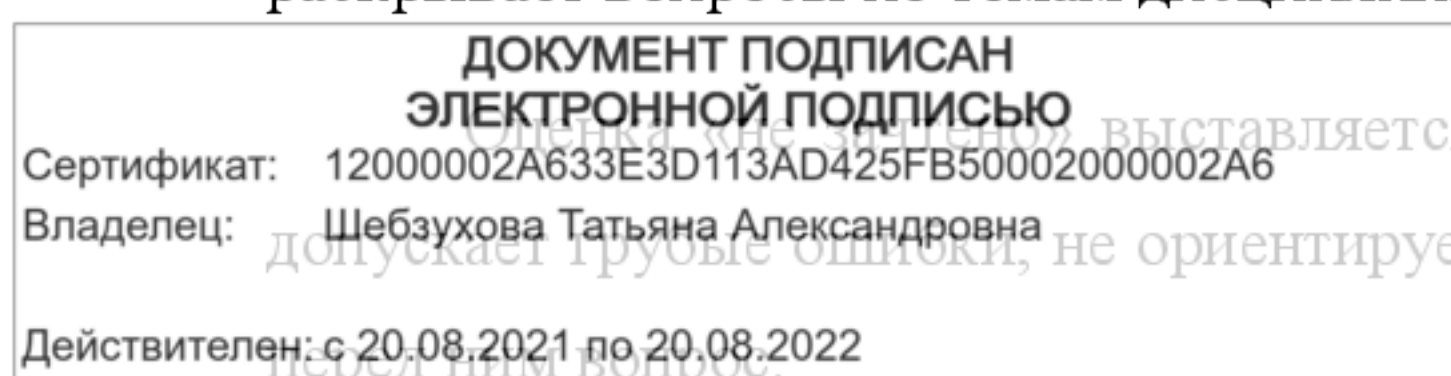
Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планирование и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой

различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач в области в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планирование и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, хорошо ориентируется в терминологии.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки, не ориентируется в терминах, не раскрывает поставленный перед ним вопрос.



7. Методические указания по подготовке к экзамену

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса. Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении технологии макаронных изделий.

Для подготовки по билету отводится 15 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

Вопросы для подготовки к экзамену

Базовый уровень

1. Прогрессивные формы организации производства в общественном питании.
2. Организацию производства и труда в отделениях кондитерского цеха.
3. Организацию работы буфета при различных предприятиях.
4. Характеристику типов доготовочных предприятий.
5. Организацию работы подсобных помещений.
6. Состав и характеристика торговой группы помещений в различных типах предприятий общественного питания.
7. Виды графиков выхода на работу, преимущества и недостатки.
8. Организацию производства и аппаратное обеспечение в производственных помещениях предприятий общественного питания.
9. Характеристику типов заготовочных предприятий.
10. Характеристику типов доготовочных предприятий.
11. Задачи каждой организации труда в общественном питании, ее принципы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

13. Состав рабочего времени и виды норм труда на предприятиях общественного питания.
14. Организацию рабочих мест обеденных залов и вспомогательного персонала на предприятиях общественного питания.
15. Основные задачи фотографии рабочего дня, порядок ее проведение.
16. Проводить хронометражные наблюдения.
17. Обрабатывать и анализировать результаты хронометражных наблюдений.
18. Проведение фотохронометраж.
19. Состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на полуфабрикатах.
20. Состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на сырье.
21. Организация работы мясного цеха в предприятиях общественного питания
22. Организация работы моечной столовой и кухонной посуды
23. Организация работы мясо-рыбного цеха в предприятиях общественного питания
24. Проведение фотографии рабочего дня
25. Организация централизованного производства полуфабрикатов из рыбы
26. Формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания
27. Организация метрологической службы в системе общественного питания
28. Сущность и назначение научной организации труда на предприятиях общественного питания
29. Состав, назначение и функции производственных помещений
30. Характеристика торговой группы помещений в различных типах предприятий общественного питания
31. Особенности составления меню в различных ПОП
32. Техника подготовки зала к обслуживанию потребителей в различных ПОП
33. Варианты предварительной сервировки столов для различных приемов пищи
34. Основные принципы составления меню

35. **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН**
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

35. Последовательность расположения блюд в меню

36. Особенности

36. Организация работы ресторанов и баров различных классов, отличительные

Повышенный уровень

1. Организацию работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.
2. Классификацию предприятий общественного питания.
3. Централизованное производство различных видов полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.
4. Принципы рационального размещения сети предприятий общественного
5. питания.
6. Организацию работы горячего цеха на предприятиях общественного питания.
Расположение, оснащение, роль цеха.
7. Организацию работы централизованного производства полуфабрикатов из
8. мяса.
9. Современное состояние и тенденция развития массового питания за
10. рубежом.
11. Производственный процесс: основные принципы и методы его организации.
12. Организацию работы супового отделения горячего цеха столовой.
13. Основные формы специализации в общественном питании
14. Организацию работы кулинарного цеха.
15. Виды нормативно-технической документации, используемой на предприятиях общественного питания.

16. Состав и взаимодействие производственных помещений в ПОП

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

18. Организация работы холодного цеха
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

19. Сущность, функции, основные средства менеджмента на предприятиях общественного питания
20. Методы изучения трудовых процессов и затрат рабочего времени

8. Список рекомендуемой литературы

8.1. Основная литература:

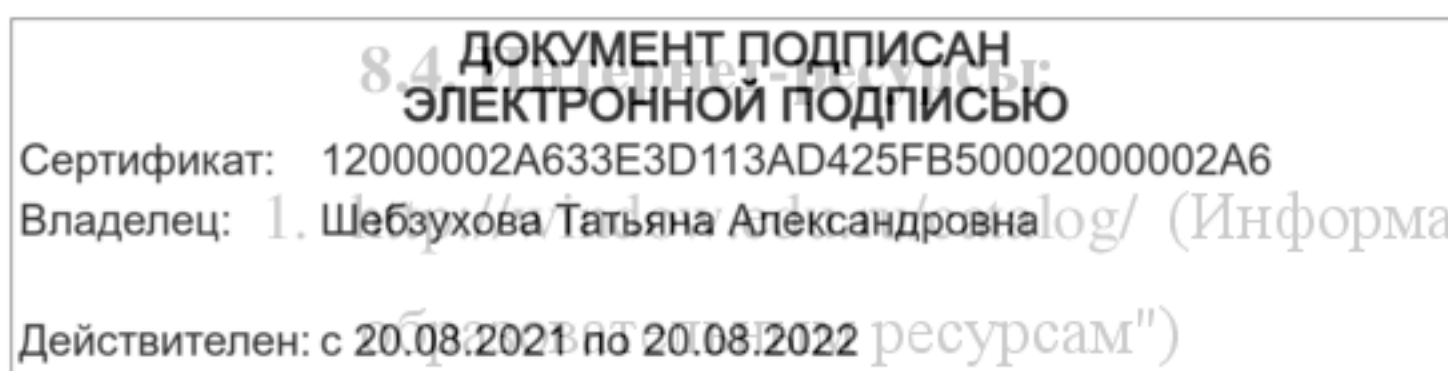
1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.

8.2. Дополнительная литература:

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
2. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232 с.

8.3. Методическая литература:

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания //Гвасалия Т.С./ Пятигорск, 202 г.
2. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания //Т.С.Гвасалия/ Пятигорск, 2022 г.



Информационная система "Единое окно доступа к

ресурсам")

2. <http://www.complexdor.ru> (База нормативной и технической документации)
3. <http://www.twirpx.com> (База поиска специализированной литературы)
4. <http://www.pitportal.ru> (Информационный портал)
5. <http://www.libgost.ru> (Библиотека ГОСТов и нормативных документов)
6. <http://biblioclub.ru> (Библиоклуб.Ру)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022