

ресторана, отмечающего День святого Патрика, должна быть качественной и крепкой. Есть разрешается все, что угодно: мясо, картофель, рыбу. В свое праздничное меню Вы можете включить аппетитный ирландский суп с зеленым горошком, картофельное пюре со свежим зеленым луком, боксти — блинчики из картошки, а также знаменитый в Ирландии картофельный пирог.

День благодарения

День благодарения — пожалуй, самый известный американский праздник. По старинной традиции в этот день (Thanksgiving Day) за одним праздничным столом собираются большие семьи, сразу несколько поколений. Все по очереди произносят слова благодарности за все хорошее, что произошло в их жизни. В нашей стране аналогов этому торжеству нет. Однако рестораны национальной кухни предлагают гостям блюда, символизирующие это торжество. На столе обязательно присутствуют фаршированная индейка с кисловатым сиропом из клюквы, сладкий пирог из тыквы, картофельное пюре, глазированные овощи и горячий яблочный сидр.

В календаре немало праздничных дней, которые могут послужить поводом для обновления Вашего меню. Вы сможете удивить гостей новыми кулинарными творениями и привлечь к заведению еще больше внимания.

При составлении вкладышей праздничного меню учитывайте не только способности шеф-повара, наличие ингредиентов и предпочтения гостей заведения, но и имеющееся на Вашей кухне оснащение. Для приготовления и хранения кулинарных изысков понадобится:

- тепловое оборудование: пароконвектомат ПК 6, электроплиты, конвекционная печь, жарочные шкафы, тепловые витрины, духовой шкаф, грили;
- охлаждающие установки: камеры шоковой заморозки, столы холодильные, шкафы и витрины;
- важную роль играет технологическое профессиональное оборудование: овощерезки, миксеры, блендеры, мясорубки, картофелечистки, куттеры, кухонные комбайны, слайсеры, тестомесы и т.д.

Технологическое оборудование для кафе, ресторанов и баров позволит быстро подготовить ингредиенты для широко спектра блюд. Не обойтись без вспомогательного и нейтрального оборудования: моечных ванн, стеллажей и производственных столов. Справиться с обилием посуды в ресторане помогут посудомоечные машины. Важное условие — Ваша техника должны быть рассчитана на интенсивную ежедневную эксплуатацию. Только профессиональные установки обеспечат длительную и бесперебойную работу предприятия общественного питания и принесут Вам прибыль!

Задания:

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Разработать тематическое меню для ресторанов различных классов.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

Контрольные вопросы:

1. Тематическое меню - основной документ ресторана.
2. Правила составления тематического меню.
3. Последовательность расположения блюд в тематическом меню.

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 №18

Тема: «Подготовка зала к принятию гостей»

Цель работы: научиться готовить помещение зала к приему гостей.

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2

Теоретическая часть

Подготовка к обслуживанию состоит из ежедневной уборки торговых помещений, расстановки мебели, получения посуды, приборов, столового белья и сервировки столов. Уборка в торговых помещениях производится в утренние часы и заканчивается за 1-2 часа до открытия предприятия.

Подготовка торгового зала к обслуживанию осуществляется в 4 этапа:

- 1) Уборка помещения, расстановка столов и стульев, получение белья и накрытие столов скатертями.
- 2) Подготовка и получение столовой посуды и приборов к сервировке столов.
- 3) Сервировка столов.
- 4) Личная подготовка бармена или официанта.

1) Уборка помещения: ежедневная в течении дня, генеральная 2 раза в месяц. Моют мебель, холодильники, окна, витрины. Уборку производят в определённой последовательности в зависимости от типа уборки. Сначала подметают, а затем вытирают пыль при влажной уборке, и наоборот при сухой уборке. Для уборки используют пылесосы, электро-поломоечные машины, совки, вёдра, веники и т.д.

Уход за растениями, украшающих торговый зал.

С осветительных приборов тщательно удаляют пыль, проверяют их работу. Проветривают: воздух должен быть свежим и прохладным. Уборку заканчивают, метрдотель в ресторане осматривает качество и даёт дальнейшие указания по расстановке столов.

В течении дня при необходимости производится уборка (текущая - совком и веником).

Столы используются 2-4-6 местные.

При расстановке столов необходимо освободить главный проход-2 метра.

Расстояние между рядами столов -1,5 метров.

Столы ставят с расстоянием спинок стульев 35-50 см.

Расстояние между стульями за столом -30 см.

Расстояние столов, сервантов от стен -20 см.

Квадратные столы чаще в центре.

Круглые в нишах и в центре.

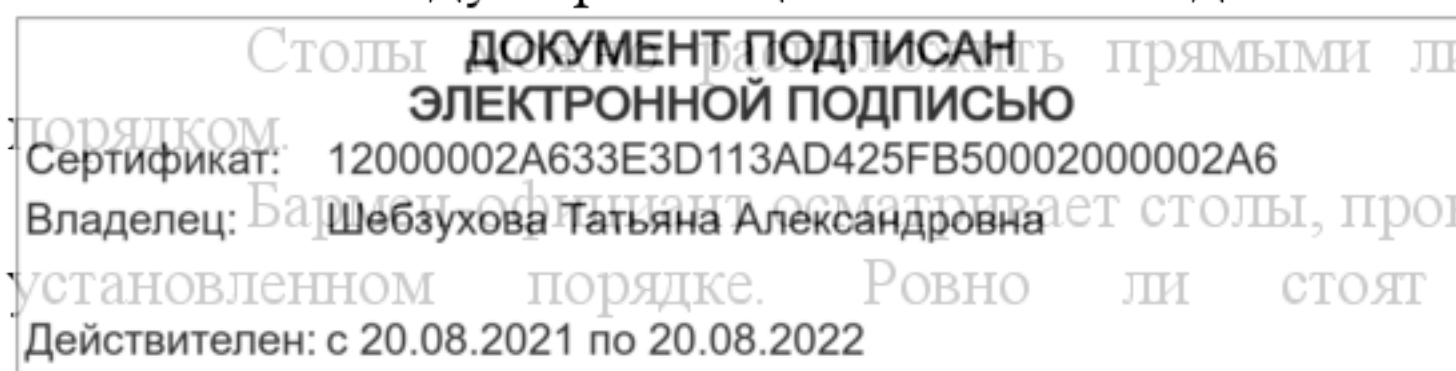
Прямоугольные у стен, и в середине зала.

2-х местные в нише у стен.

6-ти местные у стен по диагонали.

Не следует размещать столы на одной линии со входной дверью.

Столы расставляют прямыми линиями, группами, зонами, шахматным порядком. Бармен-официант осматривает столы, проверяет, находятся ли они в одном ряду в установленном порядке. Ровно ли стоят ножки. Он устраняет недостатки.



Проверяет кресла и стулья. Треснувшие и расшатанные заменяют.

2) Получают посуду, приборы протирают, наполняют соль, горчицу (не более чем на 1/3-1/2 флакона), заменяют воду в вазах.

При получении белья смотрят на его состояние: чистоту, отглаженность, накрахмаленность. Посуда должна быть без трещин, и сколов с одинаковым рисунком. Запас белья и посуды размещают в серванте и на подсобных столиках. Перед сервировкой столов официанты натирают посуду, столы накрывают скатертями. Края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола не менее чем на 25 см, но ниже сидения стула.

3) Сервировка столов может быть различной в зависимости от характера обслуживания (завтрак, обед, вечернее обслуживание, банкет). В ресторане минимальная предварительная сервировка столов состоит из закусочной и пирожковой тарелок, столовых вилки и ножа, фужера, льняной салфетки, солонки, перчатки, вазочки с цветами. В зависимости от принятого заказа официанты дополняют сервировку стола.

Сервировку стола начинают с расстановки посуды из фарфора, затем раскладывают столовые приборы, ставят посуду из стекла или хрусталя для напитков, салфетки, специи, цветы. Пепельницы не входят в обязательную сервировку, их ставят по просьбе посетителей.

При предварительной сервировке для завтрака слева на расстоянии 10-15 см от края стола ставят тарелки, кладут вилки рожками вверх справа от пирожковых тарелок, ножи кладут на расстоянии 20-24 см лезвием к тарелкам. Ручки вилок и ножей должны быть на расстоянии 2 см от края стола. Затем между вилками и ножами размещают чайные ложки ручками вправо в 20-24 см от края стола, расставляют фужеры, кладут или ставят сложенные салфетки, соль. Перец, вазочку с цветами. Салфетки можно положить на пирожковую тарелку.

Закусочные тарелки могут быть поставлены при предварительной сервировке столов для завтрака, но как правило их не ставят, так как блюда на завтрак подают уже уложенными на тарелки. В дневное время при обслуживании по меню обеденных блюд, когда посетителям предлагается и меню порционных блюд, включающее разные закуски, на стол ставят и закусочные тарелки.

Обязательным элементом при сервировке стола являются салфетки. В большинстве ресторанов при сервировке столов и обслуживании посетителей используют полотняные салфетки. Сложенная столовая салфетка помещается на стол для того, чтобы ею пользовались гости, и для украшения сервировки. Известно множество различных форм складывания салфеток. Но следует помнить, что чем меньше прикосновений рук к салфетке, тем она гигиеничнее. Однако в некоторых ресторанах поощряются более сложные стили складывания салфеток в эстетических целях.

Чтобы салфетка при складывании приобрела нужную форму, она должна быть средне подкрахмаленной, хорошо выглаженной, а в развернутом виде имела форму квадрата. Профессионально сложенная салфетка должна стоять сама по себе, без помощи столовых приборов или бокалов.

4) Подготовка персонала к обслуживанию. Большое значение имеет личная подготовка официантов к обслуживанию. От того, как подготовлен официант и как он ведет себя во время обслуживания, во многом зависит настроение людей, пришедших в ресторан. Официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд, состав продуктов, из которых готовится то или иное блюдо, какой оно имеет вкус, с каким гарниром и соусом подается, должен знать качество напитков. При этих условиях официант может дать полезный совет посетителю при выборе блюд, умело предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков. Официант должен соблюдать нормы этикета.

Официант должен следить за своим внешним видом. Одежда и обувь должны быть чистыми и содержать в чистоте. Опрятной должна быть и прическа, уделяется внимание чистоте рук и содержанию ногтей.

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. Выполнить подготовку зала к обслуживанию гостей.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

Контрольные вопросы:

1. Уборка помещения, расстановка столов и стульев, получение белья и накрытие столов скатертями.
2. Подготовка и получение столовой посуды и приборов к сервировке столов. Сервировка столов.
3. Личная подготовка бармена или официанта.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №19

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.

Подготовка к обслуживанию включает уборку зала, расстановка мебели, получения столовой посуды, приборов и сервировки столов. Посуда и приборы, которые используются в процессе обслуживания, тщательно проверяют. Для устранения следов капель воды, пальцев рук 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.

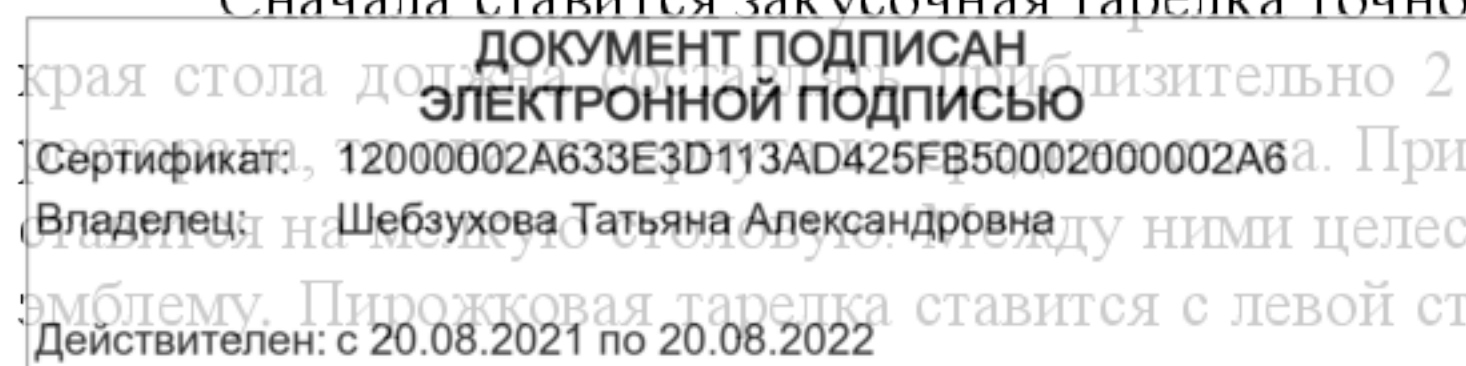
Предварительная сервировка зависит от вида обслуживания и предусматривает размещение минимального количества предметов - только тех, которые могут быть использованы при дальнейшем выполнении заказа. К ним принадлежат приборы для специй, пирожковые тарелки, фужеры, столовые приборы нож, вилка, ложка, 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 должно быть приблизительно 2 см (рис.). Если на тарелке есть эмблема ресторана, При банкетной сервировке закусочная тарелка ставится на среднюю столешницу. 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.

Полотняная 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 вилкой).

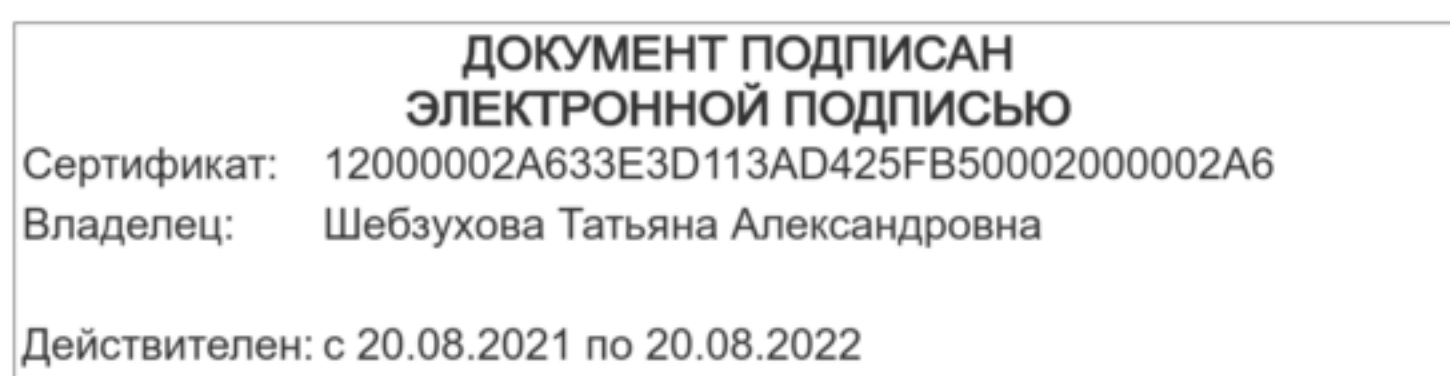
Вид предварительной сервировки стола зависит от времени приема пищи. Различают сервировку для завтрака, обеда, ужина, банкета, чая, кофе.

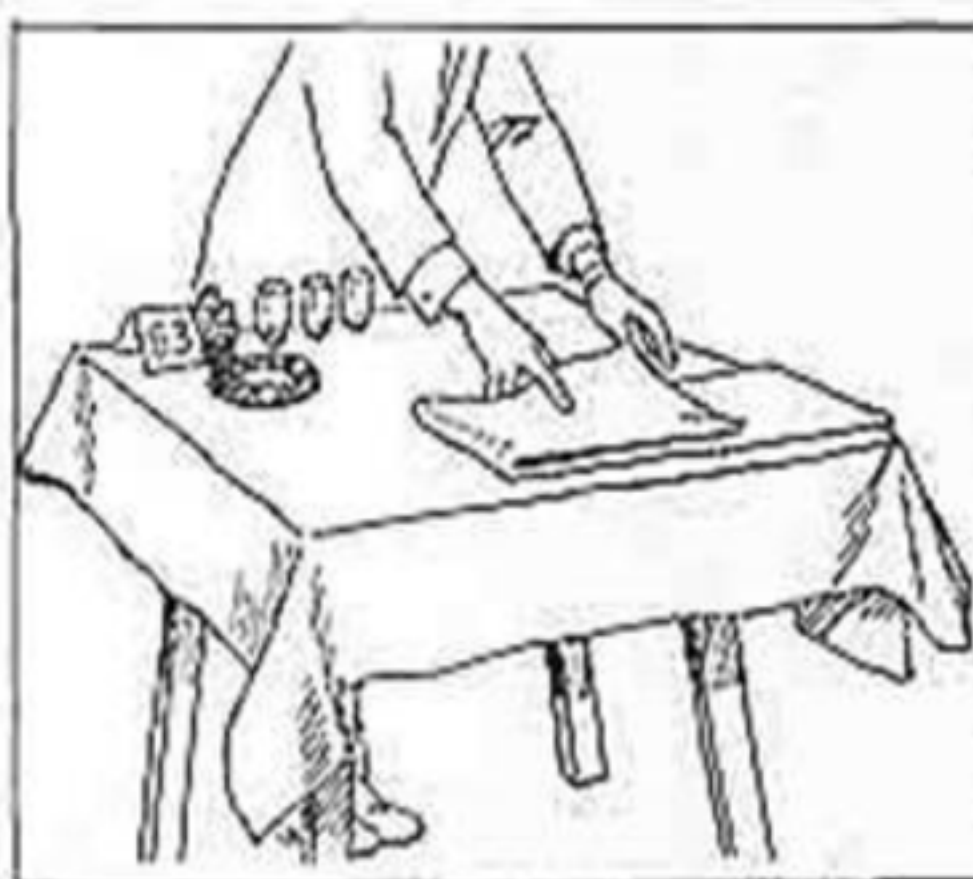
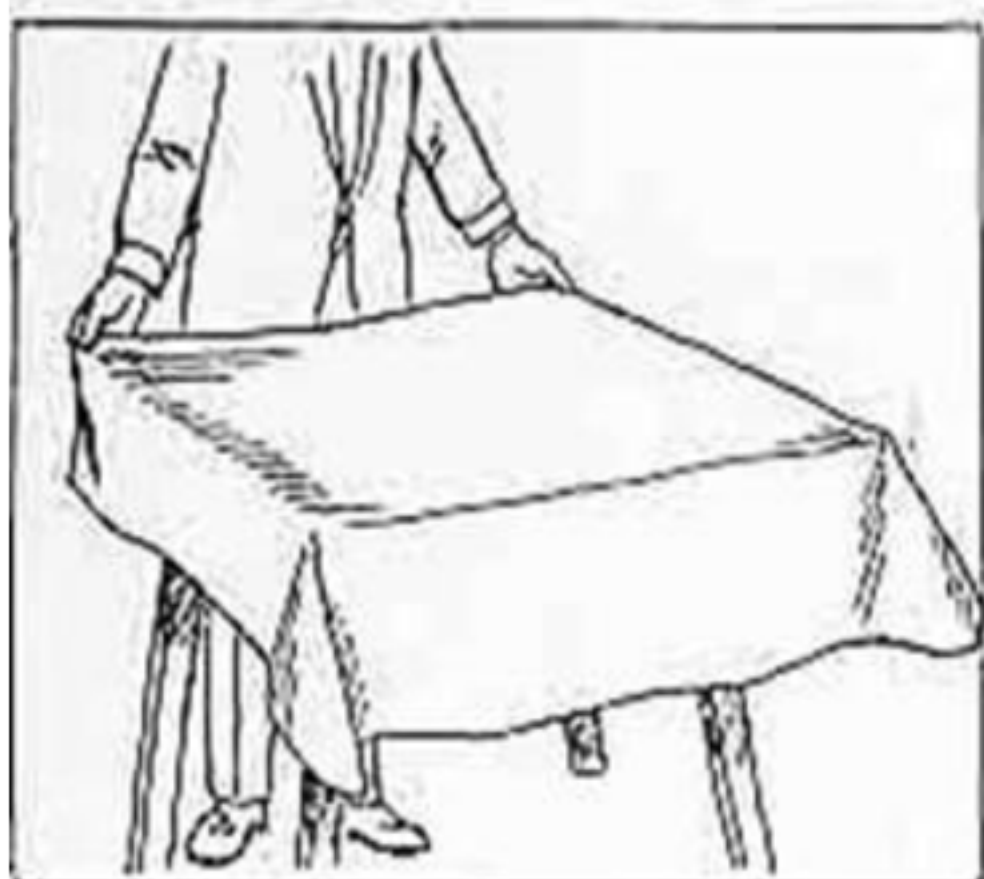
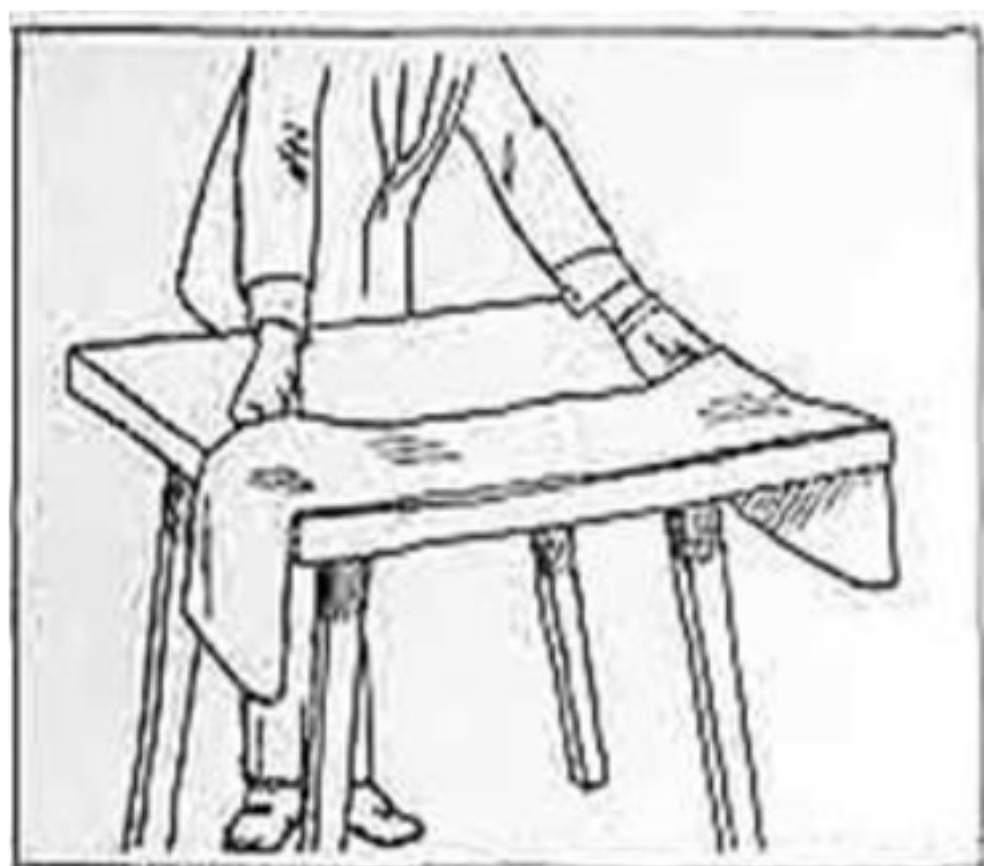
Для сервировки стола для завтрака берется пирожковая тарелка, закусочные приборы, фужер для воды, кофейная или чайная чашка, салфетка. Однако в зависимости от условий работы ресторана также можно положить ножи для масла, чайную ложку, поставить закусочную тарелку, фужер.

При обслуживании в обеденное время вариант сервировки другой: закусочная и пирожковая тарелки, закусочные приборы, столовые приборы (нож, вилка, ложка), фужер, рюмка, полотняная салфетка.

В вечернее время сервировка дополняется еще одной рюмкой, а ложка убирается.

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)





ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022 скатерти, салфетки, посуда столовая, приборы столовые.

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 №20

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	

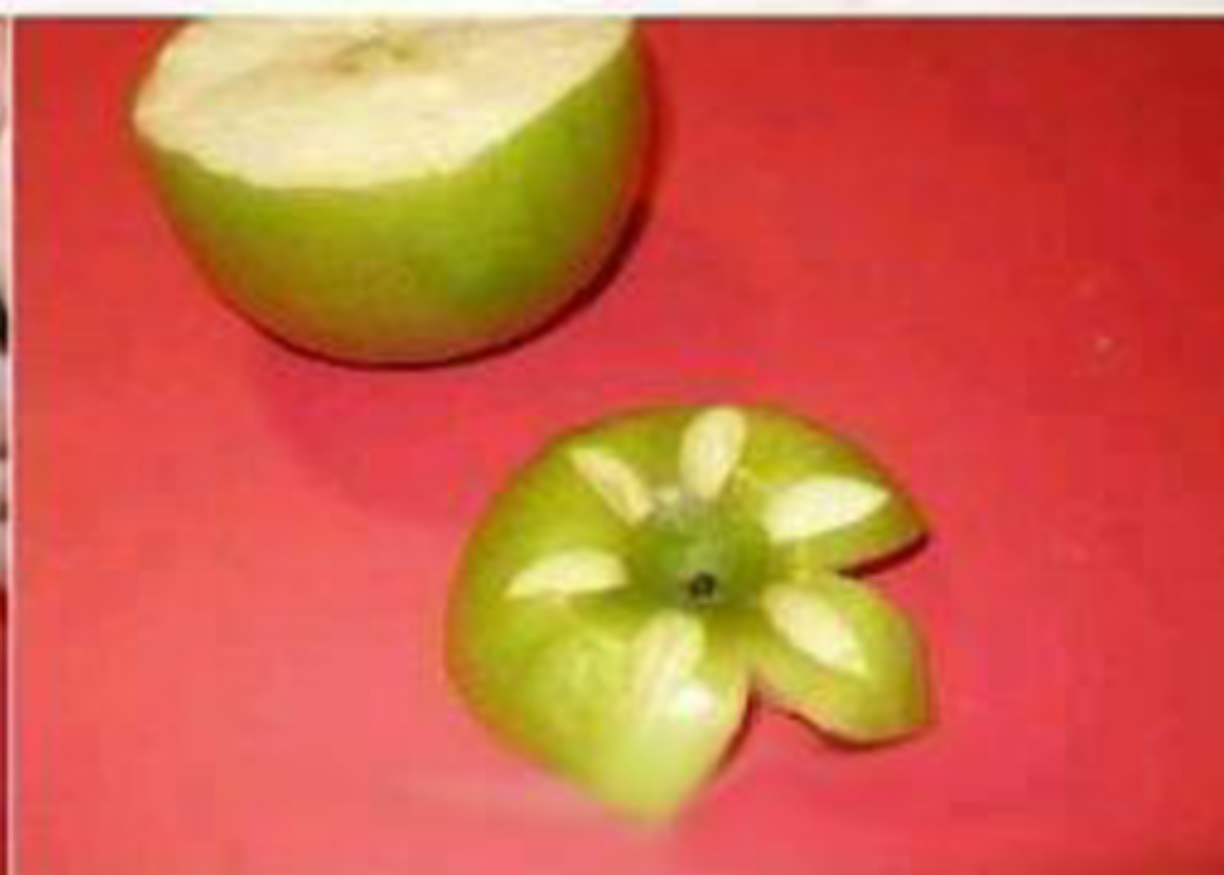


**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022



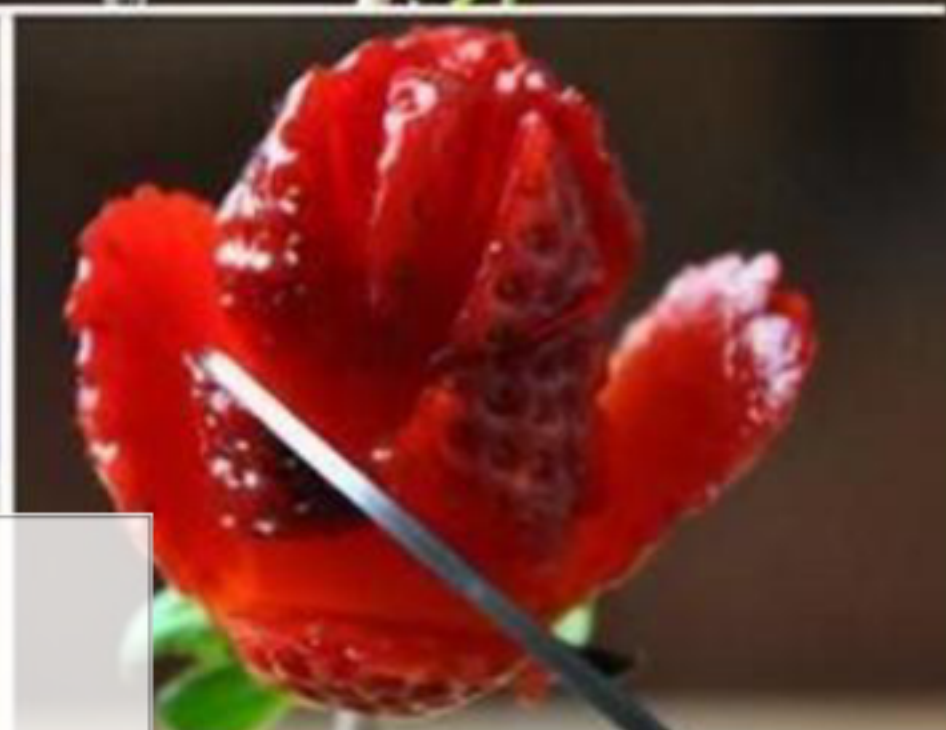
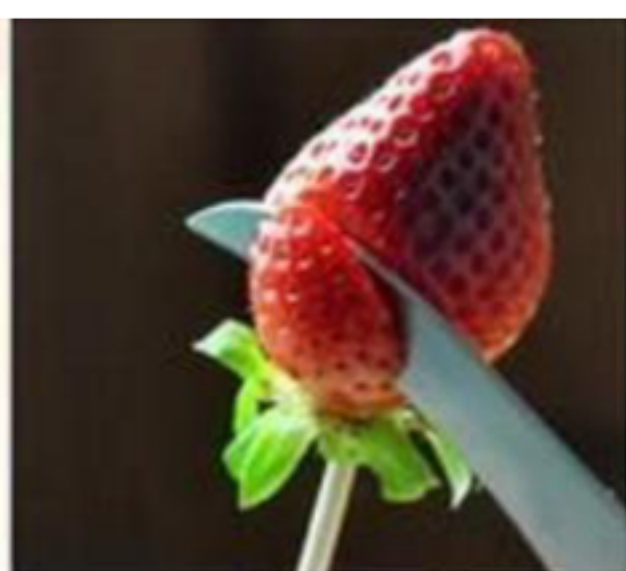
Лебедь

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 вытаянит 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.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Оборудование и материалы: фрукты, наборы для карвинга.
 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.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №21

Тема: «Техника транширования рыбы и мяса»

Цель работы: научиться порционировать мясо и рыбу при подаче гостю.

Формируемые компетенции: ПК-11, ПК-2

Теоретическая часть

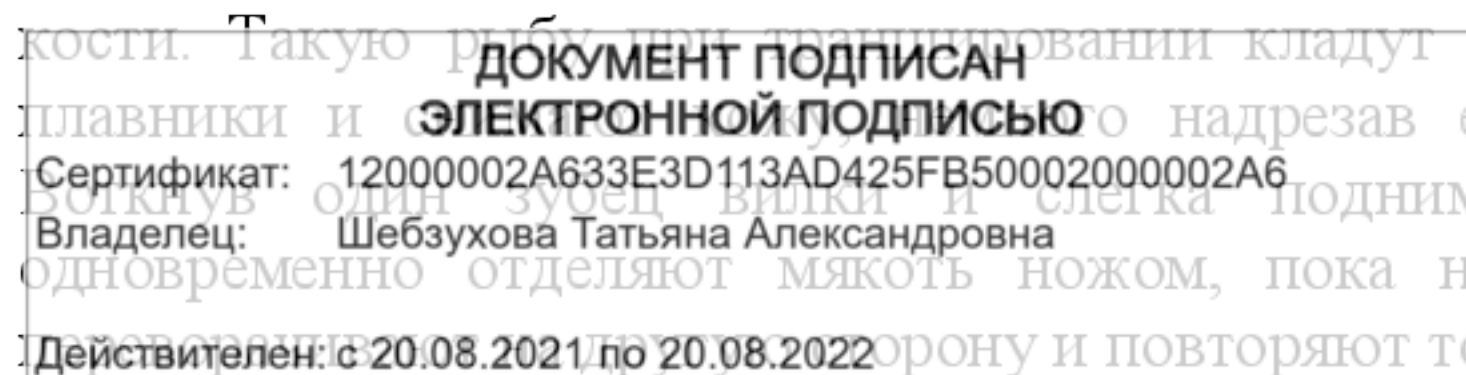
Важный фактор при траншировании — умение обращаться с приборами. Ими надо работать умело, быстро и уверенно, не касаясь мяса рукой (кроме тех случаев, когда надо вынуть длинные кости). Приборы и другая необходимая посуда должны быть безупречно чистыми.

Официант производит транширование легко и быстро, если у него уже есть навык правильного обращения с ножом и вилок. Например, при резании угол наклона ножа относительно доски должен быть не более 30°, чтобы куски были шире, а указательный палец всегда должен находиться сверху ручки ножа.

Перед траншированием рыбу или дичь, приготовленные целиком, показывают посетителям.

Транширование рыбы (жареной, жаренной на решетке, запеченной и т. д.). Отделить куски рыбы от костей легко — труднее подать ее целыми кусками. У некоторых рыб плотная кожа, которую следует снять, у других — сразу вынуть кости. При траншировании рыбы имеет значение расположение костей: у большинства рыб они расположены перпендикулярно позвоночной кости, у некоторых — горизонтально.

У судака, кефали реберные кости расположены перпендикулярно позвоночной кости. Такую рыбу при траншировании кладут на одну сторону. Прежде всего удаляют плавники и хвост. Затем делают надрезы около головы и вдоль позвоночника. Одновременно отделяют мякоть ножом, пока не дойдут до хвоста. После этого рыбу переворачивают на другую сторону и повторяют то же самое. Голову вместе с позвоночной



костью поднимают вилкой и кладут на отдельную тарелку. Кусочки рыбы с помощью ножа раскладывают на порции в тарелки, причем в каждую тарелку следует положить кусочки с хребтовой и брюшной частью рыбы. Кладут гарнир, поливают растопленным сливочным маслом и подают.

Использованную посуду убирают сразу после транширования рыбы.

Крупные рыбы нельзя переворачивать, их траншируют на блюде, на котором подают. Прежде всего убирают плавники и снимают кожу с одной стороны. Затем разделяют тушку на две половины. Верхнее филе без костей кладут на доску. После этого отделяют позвоночную кость и голову и кладут на одну часть блюда. В конце отделяют второе филе от кожи и кладут на доску. Оба филе очищают от мелких косточек и нарезают на порции, которые раскладывают по тарелкам, гарнируют и подают.

При траншировании плоских рыб, например камбалы, прежде всего ее очищают от плавников и отделяют плотную кожу. Затем рыбу разрезают на две части и вынимают позвоночную кость. Кожу, голову и кости оставляют на блюде, на котором была подана рыба, а кусочки рыбы раскладывают на порции по тарелкам.

Транширование целого поросенка производят на том же блюде, на котором подан поросенок. Поросенка кладут на брюшко. Прежде всего вырезают передние и задние ножки, вынимают кости и на доске нарезают мясо тонкими ломтиками, которые кладут на блюдо для разогревания. Кости помещают на отдельную тарелку. Потом вырезают корейку шириной 8—10 см с двух сторон позвоночника. Ножом надрезают мякоть вдоль позвоночника, одновременно отделяют мясо от ребер. Мякоть нарезают ломтиками поперек волокон, после чего кладут на блюдо для разогревания. В конце срезают мякоть с реберной части.

Позвоночник надрубают на более мелкие куски и укладывают на блюдо, на котором был подан поросенок.

Нарезанное и подогретое мясо раскладывают на тарелки, причем следует обратить внимание на то, чтобы каждому гостю было положено мясо от окорока, корейки и реберной части. Порции поливают горячим соусом и подают.

После подачи использованную посуду убирают. Блюдо с костями остается на подсобном столике или на тележке.

К холодному жареному поросенку подают хрен.

Транширование седла барашка, зайца наштигованных или тушеных. Транширование производят после того, как седло покажут посетителям и поставят на подсобный столик или на тележку. Перекладывают мясо с блюда на доску с помощью вилки. При траншировании позвоночник придерживают вилкой точно в середине, а нож движется около кости, причем нож держат наискось, чтобы мякоть отделялась. После того как отделена мякоть с наружной части седла, его переворачивают и тем же способом отделяют мякоть изнутри. Позвоночник кладут на тарелку, а если он длинный, разрезают пополам. Отделенное от костей мясо нарезают поперек волокон, кладут на блюдо и подогревают. Раскладывают по тарелкам на порции так же, как и при траншировании птицы.

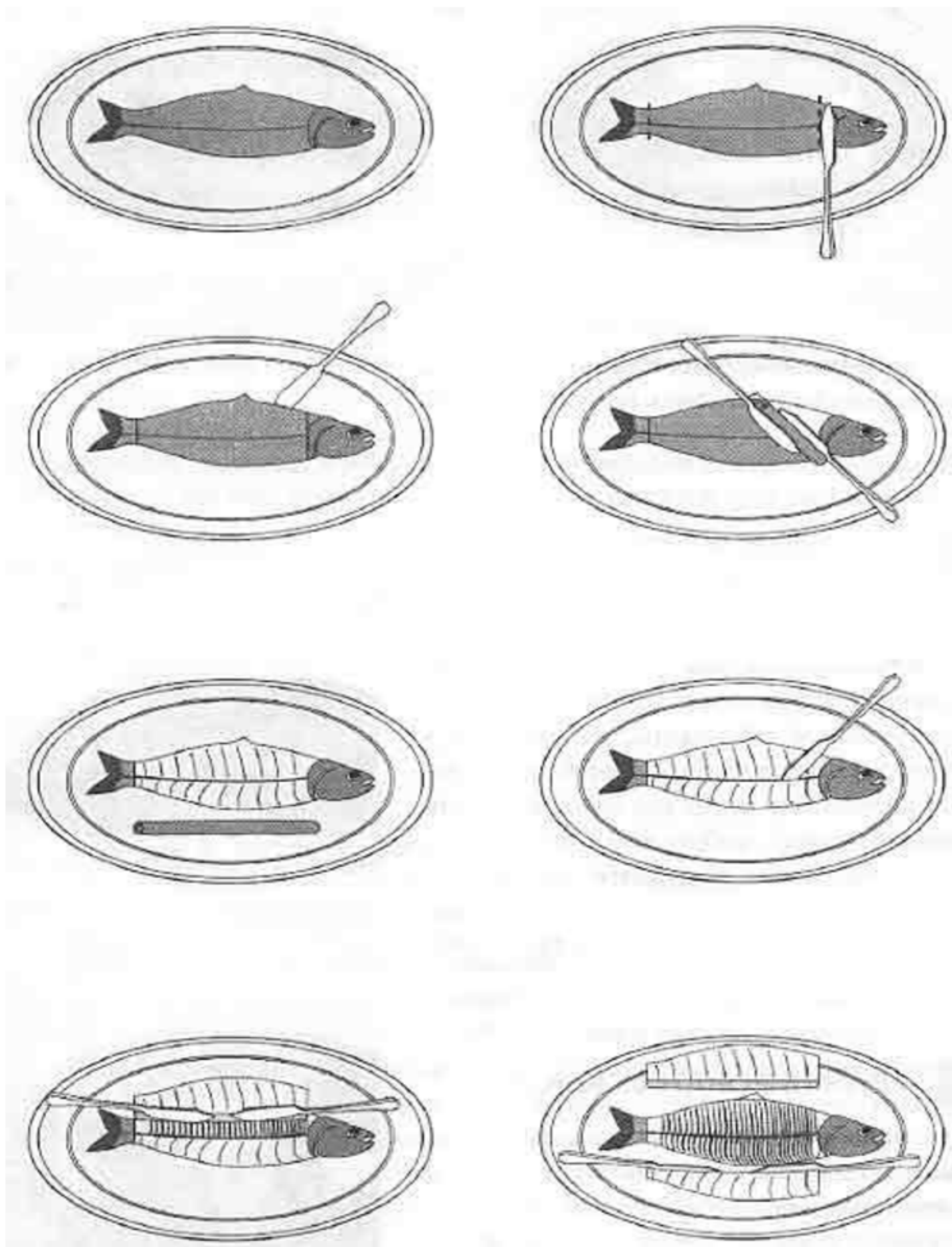
Транширование птицы. Курицу, индейку и фазана траншируют одним и тем же способом. Блюдо с подготовленной для транширования птицей ставят на столик или тележку справа от доски для транширования, слева — тарелки, на которые будут раскладывать порционные куски. Птицу перекладывают с блюда на доску с помощью ножа и вилки и кладут на спинку. Вилкой прижимают шейку к доске, а ножом отрезают обе ножки. При нарезке острие ножа направляется вдоль кости, чтобы легче отделить ножки. Затем отрезают крылышки и отделяют переднюю часть тушки от задней в продольном направлении. Кости грудной клетки и позвоночника птицы с помощью вилки складывают в тарелку для костей. Вилкой прижимают шейку к доске, а ножом срезают мясо, чтобы отделить кости. Длинную кость можно вынуть двумя вилками, левую держат в левой руке, а правой рукой с помощью булавки придерживают кость и вынимают ее. Отделенное от ножек и передней части мясо нарезают поперек волокон и кладут на блюдо. В это время на одной из

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

спиртовок разогревают гарнир, а на другой — соус. После того как разогреют гарниры, на ту же спиртовку ставят блюдо с мясом. Пока оно разогревается, доску и столик очищают. Мясо начинают раскладывать по тарелкам. На каждую тарелку по желанию посетителей кладут куски белого или темного мяса. На тарелки с порциями мяса кладут гарниры, поливают мясо птицы соусом и по желанию посетителей добавляют приправы и подают. Тарелку с костями убирают и уносят вместе с использованной посудой.

Транширование гуся и утки производится в той же последовательности, причем официант должен иметь в виду некоторые особенности строения этих птиц, а именно: их лапки короче и соединительные суставы находятся ближе к спинке, грудная косточка ровная и имеет корытообразную форму, белое мясо находится с двух сторон спинки, поэтому ее не следует перерезать.

При траншировании всех видов птицы нож должен идти вдоль костей, не разрубая их.

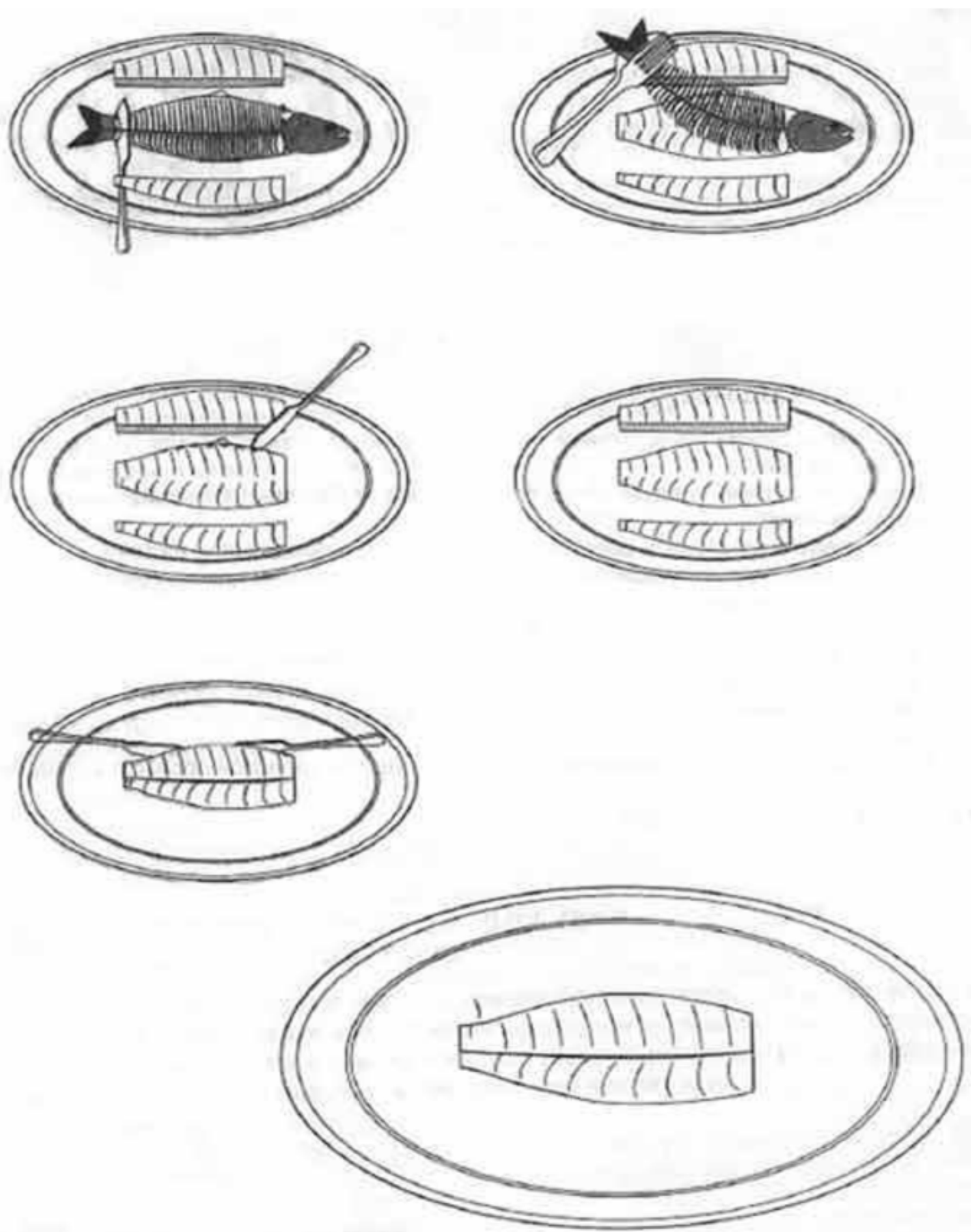


**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022



Оборудование и материалы: мясо крупнокусковые п/ф, рыба крупнокусковые п/ф, ножи, форлигер.

Задания:

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Научиться осуществлять транширование рыбы и мяса при помощи ножа и форлигера.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

Контрольные вопросы:

1. Основные требования к порционированию мяса и рыбы.
2. Способы транширования мяса и рыбы.
3. Требования к хранению и подаче тарелок с порционированным мясом и рыбой.

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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 №22

Тема: «Техника фламбирования»

Цель работы: научиться фламбировать фрукты.

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-2

Теоретическая часть

В качестве горючего используют только крепкие спиртные напитки: коньяк, ром, водку, бренди.

Фламбированию можно подвергнуть практически любые продукты: овощи, рыбу, мясо, фрукты и ягоды. Мясо методом фламбе готовится дольше и требует сноровки и умения, поэтому в домашних условиях хозяйки делают фламбе чаще всего из фруктов или овощей.

Учитывая тот факт, что температура горения алкогольных напитков довольно высока, нужно соблюдать технику безопасности, чтобы не обжечься.

Перед тем как приступить к такому необычному приготовлению пищи, надо обзавестись соответствующей посудой. Современные сковородки с антипригарным покрытием для этой цели не подойдут. Поэтому лучше всего использовать сковороды из нержавеющей стали или чугуна. Они должны быть обязательно с длинной ручкой, чтобы исключить получение ожога.

Фламбе из банана

Ингредиенты:

- бананы – 4 шт.;
- масло сливочное – 70 г;
- сахар – 80 г;
- лимонный сок – 40 мл;
- апельсиновый сок – 100 мл;
- коньяк – 50 мл;
- апельсиновая цедра – 1 ст. л.;
- мороженое.

Способ приготовления

- Разрежьте вдоль бананы на две части.
- Масло разделите пополам. Одну половину растопите на сковороде и обжарьте на ней бананы.
- В другую сковороду налейте апельсиновый и лимонный сок, положите сахар и оставшееся масло. Перемешайте и кипятите на маленьком огне примерно три минуты.
- В сироп положите обжаренные бананы и прогрейте всё вместе несколько минут.
- Приготовьте тарелки, на которые вы будете выкладывать свой десерт. Посыпьте бананы цедрой, полейте коньяком и подожгите. Когда огонь потухнет, переложите десерт на тарелки. Рядом положите порцию мороженого.

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



Оборудование и материалы: фрукты, наборы для карвинга.

Задания:

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Научиться фламбировать фрукты.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

Контрольные вопросы:

1. Основные требования к фламбированию блюд.
2. Соблюдение техники безопасности при фламбировании.
3. Этапы фламбирования различных блюд.

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 №23

Тема: «Изучение основных приемов работы бариста»

Цель работы: Изучить технологию приготовления эспрессо на полуавтоматической кофемашине.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Теоретическая часть

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Эспрессо - напиток, который хорош как в чистом виде, так и в качестве главной составляющей множества напитков на основе кофе.

Температурный режим эспрессо:

- вода в группе +88...+92°C;
- эспрессо при выходе из носика холдера - около +85°C;
- эспрессо в чашке немедленно после экстракции - около +80°C.

Все, что соприкасается с эспрессо непосредственно в момент экстракции и до момента, когда напиток попадет гостю, должно быть прогрето - группа, холдер, чашка.

Шесть этапов приготовления эспрессо:

- 1) Подготовка холдера к работе
- 2) Дозировка кофе
- 3) Формирование кофейной таблетки
- 4) Подготовка группы к работе
- 5) Экстракция
- 6) Удаление отходов и чистка

Подготовка холдера к работе:

вынуть холдер из группы,

В ожидании заказов холдер должен прогреваться в группе; грубая ошибка - держать холдер на рабочем столе или в мойке.

насухо протереть холдер салфеткой или полотенцем.

2) Дозировка кофе

Подставить холдер под бункер дозатора кофемолки.

Насыпать порцию молотого кофе в холдер, нажав на рычаг дозатора (одна порция 6,5 - 7 г в одинарный холдер, двойная порция 13 - 14 г в двойной).

Правильная дозировка кофе обычно - полный холдер с небольшой горкой.

Два способа дозировки:

Автоматическая дозировка:

бариста использует настройки кофемолки (одно движение рычага = 1 порция)

Помол в холдер:

бариста включает кофемолку, во время помола постоянно двигает ручкой дозатора, чтобы молотый кофе сразу же ссыпался в холдер

ПЛЮСЫ

легче наладить контроль за расходом зерна, меньше потерь

эспрессо готовится на только что смолотом кофе

МИНУСЫ

у бариста меньше возможностей повлиять на качество эспрессо, варьируя дозировку

возможен перерасход, сложнее наладить контроль

Второй способ дозировки используется во время чемпионатов бариста, а также в "гурманских" заведениях.

Способ дозировки устанавливается менеджментом заведения.

■ Легко послушать тыльной стороной запястья по холдеру, чтобы молотый кофе равномерно распределился по всему объему и заполнил возможные пустоты.

■ Разровнять поверхность, удалить излишки кофе.

Цель манипуляций - сформировать по-возможности идеально ровную поверхность молотого кофе, не оказывая на него вертикального давления, чтобы избежать преждевременной прессовки. Техника бариста в данном случае определяется индивидуальными особенностями строения его пальцев и ладони. Можно использовать указательный палец, мизинец или ребро ладони - все, что удобно и комфортно. Несколько раз перемещать по поверхности. Затем излишки

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

3) Формирование кофейной таблетки

Опреть холдер о рабочий стол или край столешницы. Запрессовать кофе темпером (действие называется темперовка) с усилием 14 - 20 кг.

Легким движением по касательной стукнуть ручкой темпера по холдеру, чтобы со стенок фильтра осыпались незапрессованные остатки. Вторично запрессовать кофе темпером с усилием 14 - 20 кг.

Убедиться, что кофе в холдере запрессован ровно. Убедиться, что ободок холдера чист от кофейных крошек. Можно перевернуть холдер: правильно подготовленная кофейная таблетка не выпадет из него.

4) Подготовка группы к работе

Пролить горячую воду через группу в течение 3 - 4 секунд, чтобы восстановить рабочий температурный режим.

5) Экстракция

Вставить и закрепить холдер в группе.

Сразу включить пролив воды.

Промедление с включением пролива приведет к тому, что кофе в холдере начнет пригорать из-за высокой температуры группы.

Взять чашку с полки прогрева и подставить под носик холдера. С момента включения пролива до момента выхода напитка на это есть время 4 - 6 секунд.

Экстракция должна занимать 25 ± 3 секунды, порция получаемого напитка составляет 25 - 30 мл. Бариста может контролировать время на глаз, включая и выключая пролив кнопкой ручного пролива. В полуавтоматических кофемашинах пролив останавливается автоматически (по прошествии определенного времени или после пролива определенного объема воды), в соответствии с запрограммированными параметрами.

6) Удаление отходов и чистку

Вынуть холдер из группы.

Выбить кофейную таблетку в контейнер.

Протереть внутреннюю часть холдера от частиц кофе.

Вставить холдер в группу.

Аромат:

- положительные ароматы:
жареный, фруктовый, цветочный.
- отрицательные запахи:
дымный, прогорклый, травяной, соломенный, тухлый.

Вкус:

- Положительные оттенки вкуса:
кисловатый, винный, цитрусовый, шоколадный, приятная горчинка, цветочный, сбалансированный.
- Отрицательные оттенки вкуса:
вяжущий, земляной, мучнистый, деревянный, прокисший, медицинский (аптечный), пробковый.

Отрицательные запахи и вкусовые характеристики, проявляющиеся в эспрессо, могут быть как результатом использования некачественных зерен, так и следствием недобросовестного ухода за кофемолкой и эспрессо-машиной.

Оценивается по цвету, густоте, особенности структуры и устойчивости.

Крема образуется в процессе экстракции: протеины, жиры и высокомолекулярные сахара превращаются в эмульсию, выделяющиеся газы, вступая с эмульсией во взаимодействие, дают пенку. Характерный цвет появляется за счет карамелизации сахаров и окисления

фенолов.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Если эспрессо имеет густую, устойчивую пенку, крема:
• ватная, рыхлая, с большим количеством воздуха;
• плотная, густая, толщиной свыше 2 мм;
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- сплошная, без разрывов;
- однородная, без крупных пузырьков;
- устойчивая, держится свыше 2 - 3 мин.;
- "живая", восстанавливается после перемешивания напитка"
- имеет темно-коричневые полосы или пятнышки ("тигровая" или "леопардовая шкура").

Работа над ошибками:

- светло-коричневый цвет или малая плотность пенки → недостаточная экстракция по причинам: слишком грубый помол, недостаточная прессовка кофе, температура или давление ниже нормы;
- темно-коричневый цвет, заметные пузырьки → чрезмерная экстракция по причинам: слишком тонкий помол, чрезмерная прессовка кофе, температура или давление выше нормы;
- темный цвет с оттенками серового или землистого цвета → большое количество робусты в эспрессо-машине;
- неоднородная рыхлая пенка → неровная прессовка.

Использованная кофейная таблетка

Вид и структура:

Если эспрессо был сварен правильно, кофейная таблетка:

- чуть влажная,
- по текстуре - как пластилин,
- в контейнере сохраняет форму, не разваливается,
- ломается, но не крошится.

Ошибки:

- сухая и крошащаяся таблетка → слишком грубый помол, слишком большая порция кофе или слишком сильная темперовка;
- теряющая форму и "растекающаяся" таблетка → слишком мелкий помол, слишком маленькая порция кофе или слишком слабая темперовка.

Оборудование и материалы: кофе молотый, полуавтоматическая кофемашина.

Задания:

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Научиться варить эспрессо на полуавтоматической кофемашине.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

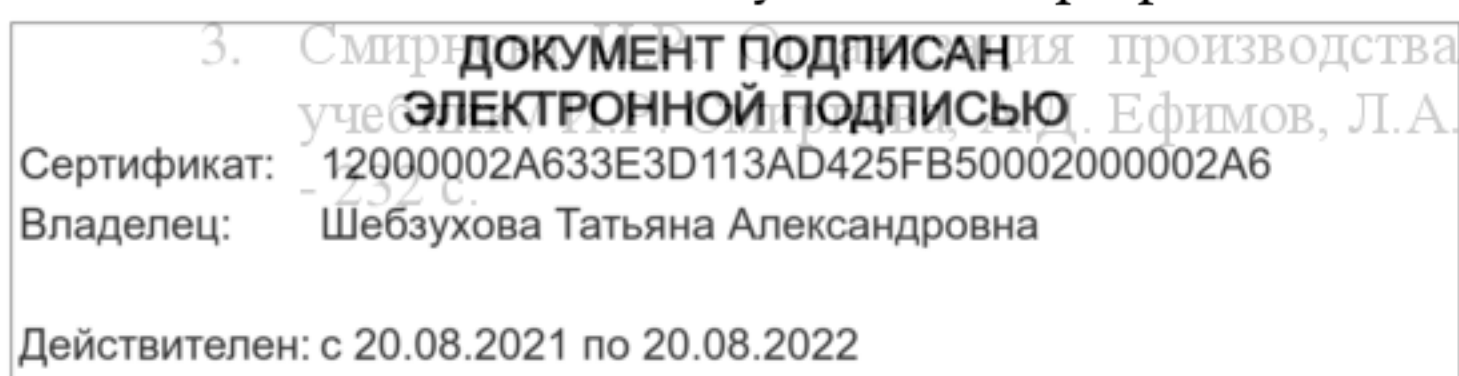
Контрольные вопросы:

1. Пошаговые этапы приготовления эспрессо.
2. Требования к качеству напитка.
3. Основные ошибки при приготовлении эспрессо и правила устранения .

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. Смирнов, И.В. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И.В. Смирнов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011.



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №24

Тема: «Изучение основных приемов работы бармена»

Цель работы: научиться готовить классические алкогольные коктейли.

Формируемые компетенции ПК-1, ПК-2

Теоретическая часть

Алгоритм исполнения заказа в баре включает следующие действия бармена:

- при входе потребителя бармен обязан показать ему, что его приход замечен и ему здесь рады. Бармен должен выразить свои эмоции взглядом и располагающим выражением лица. При этом бармен должен держаться прямо, естественно, без угодливости;
- при подходе потребителя к стойке бармену следует поприветствовать его; всегда в бара можно назвать по имени, дать понять, что его помнят; завести небольшой разговор, расположить к дружеской беседе стоящего рядом;
- при приеме заказа бармен всегда должен находиться перед потребителем и смотреть на него. Подавать меню или карту вин или коктейлей бармен должен так, чтобы потребителю было удобно ее читать, не переворачивая;
- при выборе потребителем напитка бармен обязан дать исчерпывающую информацию об его качествах и вкусе. При отсутствии желаемого напитка следует предложить другой, а не просто отказать. Если потребитель не определился в названии напитка, бармен может попробовать ему предложить сначала более дорогой напиток;
- получив заказ, бармен во избежание ошибок должен его повторить.
- при выполнении заказа бармен должен стоять напротив потребителя лицом к нему. Подав напиток, бармен должен спокойно ждать, когда потребитель выпьет его, а увидев пустую посуду, не торопиться ее убирать. Убирать использованную посуду можно только при повторении заказа или после ухода потребителя. Нельзя ставить потребителя в неловкое положение, забирая сразу же пустую посуду и показывая тем самым, что ему или больше нечего делать в баре, или необходимо повторить заказ, что не всегда отвечает интересам потребителя;
- при прощании с потребителем бармен должен посмотреть ему в глаза, с улыбкой попрощаться и пригласить посетить бар еще раз.

В состав классического коктейля «Текила Санрайз» входит текила, гренадин и апельсиновый сок в соотношении 3:1:10 Крепость напитка 11.4%. для одной порции нужно взять:

- текила (прозрачная) — 45 мл;
- апельсиновый сок — 90 мл;
- гренадин — 15 мл;
- кубики льда — 5 штук.

Готовиться коктейль непосредственно в хайболе. Сначала заливается алкоголь, затем апельсиновый сок. По центру бокала аккуратно наливается сироп. Все компоненты перемешиваются между собой коктейльной ложечкой. В связи с тем, что жидкости имеют разную плотность, они немного расслоятся. В результате получается визуальный эффект солнца, выходящего из-за горизонта. Украшается классический коктейль долькой апельсина через соломинку.

Оборудование и материалы: текила (прозрачная) — 45 мл; апельсиновый сок — 90 мл;

гренадин — 15 мл; кубики льда — 5 штук.
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
2. Изучить теоретическую часть.
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3. Научиться готовить классические коктейли.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине:

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление 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

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

Самостоятельная работа включает следующие виды деятельности:

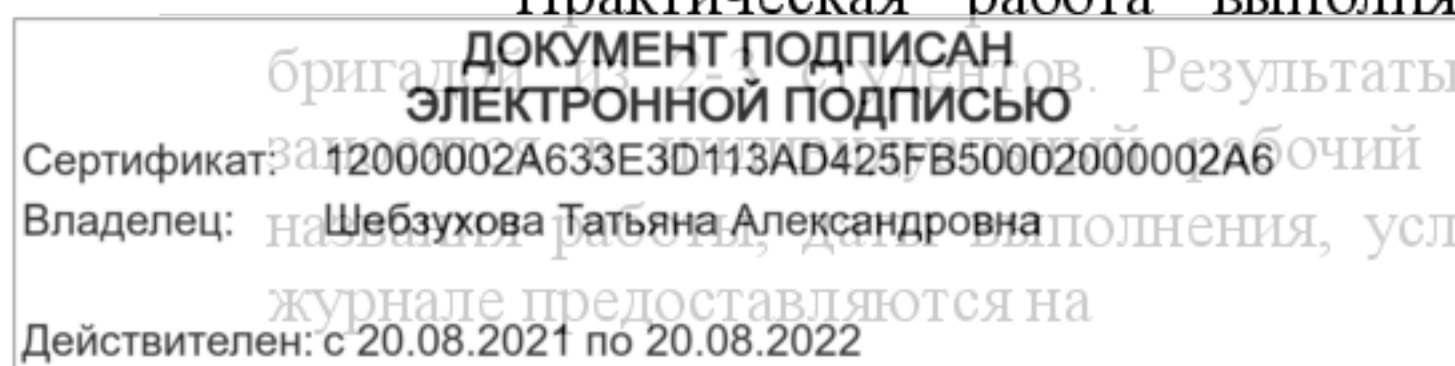
- проработку лекционного материала;
- изучение по учебникам программного материала, не изложенного на лекциях;
- подготовку к практическим работам и написание отчета по ним;
- подготовка к зачету, экзамену.

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 студентов. Результаты первичных измерений каждым студентом записываются в рабочий журнал (черновик) с указанием номера и названий работ, данных 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 и обработку результатов измерений;
- заключение, являющееся последним разделом отчета.

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

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Этап формирования компетенции (№ темы)	Тип контроля	Вид контроля	Наименование оценочного средства	Количество элементов, шт.
ПК-1 ПК-2	№1-18	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзамену Вопросы для проверки уровня знаний Вопросы (задания для проверки умений и навыков)	90

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

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным

55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от $20 \leq$ до $40 \leq (20 \leq S_{\text{экс}} \leq 40)$, оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

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. Электронная подпись предприятий	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	Тема3. 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	Тема5. 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 решений в организации ресторанного дела.	1	1-2	3	-
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. ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Дайте определение предприятия общественного питания и приведите перечень услуг, предоставляемых ими.
2. Перечислите функции 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.

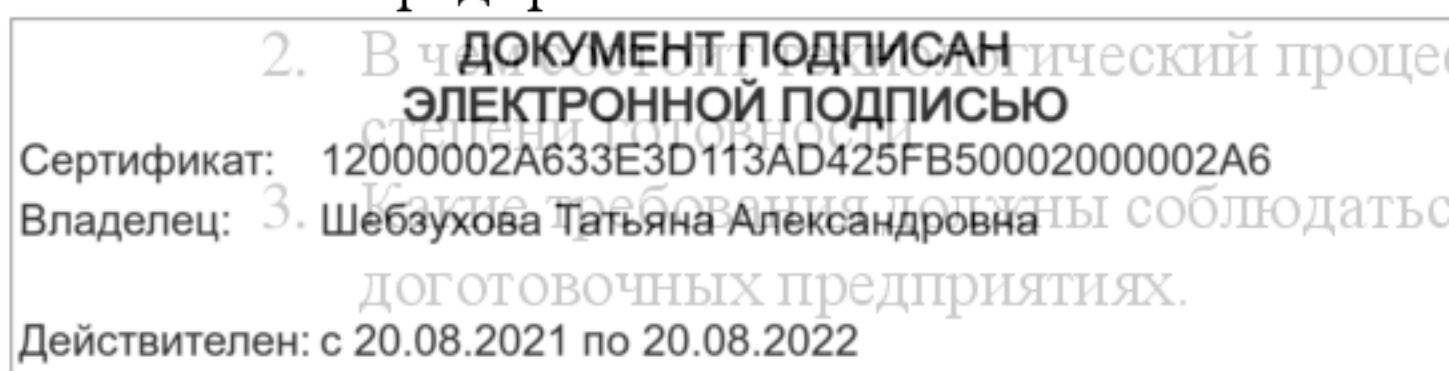
Тема 4.

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.
7. Как организуется труд 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.



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.

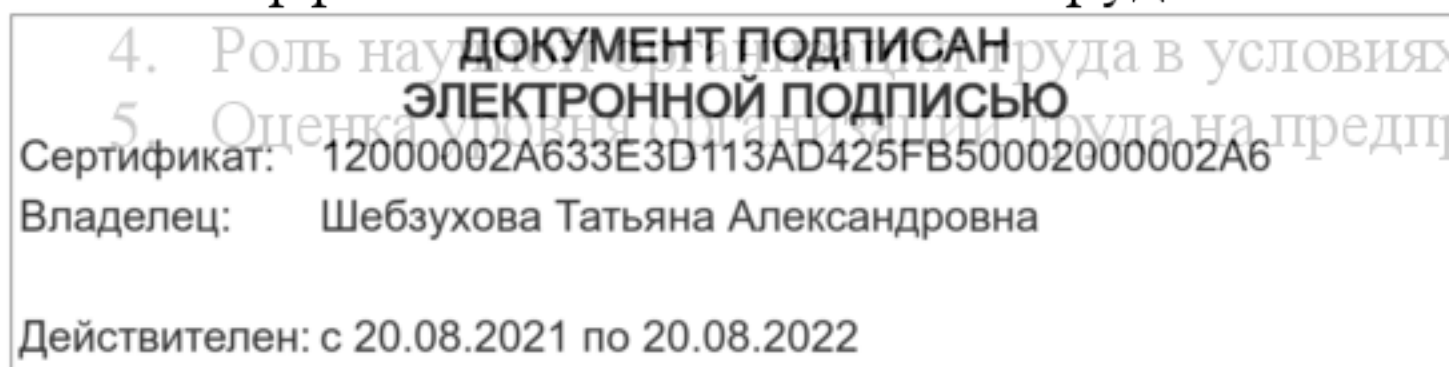
1. Назовите роль и задачи снабжения.
2. Какие требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания?
3. Укажите виды, источники снабжения на предприятиях общественного питания.
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. Для чего необходимо 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.

Тема 7.

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 условий 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 **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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.

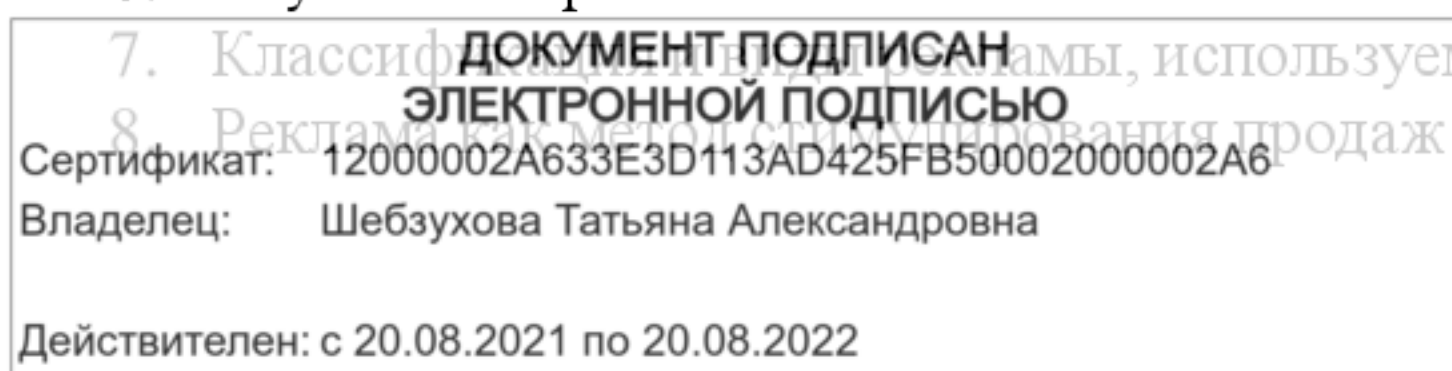
1. Особенности организации услуг питания: на производственных предприятиях;
2. Особенности организации услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений; учащихся общеобразовательных школ;
3. Особенности организации услуг питания на предприятиях быстрого обслуживания; Особенности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

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 методов продвижения продаж
8. Рекламные методы продвижения 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.

Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта 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.

Предмет: **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** вопросы для собеседования позволяют проверить Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 ПК-1, ПК-2. Вопросы для собеседования повышенного Владелец: **Щебзухова Татьяна Александровна** уровень более глубоких знаний материала. Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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 ответов на вопросы преподавателя.

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

Основанием для снижения 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. В отчете по практической работе преподавателем записывается конкретное задание, определяющее условия проведения эксперимента.

Практическая работа выполняется студентами 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,

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

даты выполнения, условий эксперимента и т.д. Записи в рабочем журнале предоставляются на

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

подпись преподавателю.

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 продукт самостоятельной работы: 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 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 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

Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен:	с 20.08.2021 по 20.08.2022

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.

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 проверки уровня обученности

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

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 научной организации труда в общественном питании, ее принципы.
12. Организацию рабочих мест в производственных цехах на предприятиях общественного питания.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

14. Организацию рабочих мест обеденных залов и вспомогательного персонала на предприятиях общественного питания.

15. Основные задачи фотографии рабочего дня, порядок ее проведение.
16. Организацию работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.
17. Классификацию предприятий общественного питания.
18. Централизованное производство различных видов полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.
19. Принципы рационального размещения сети предприятий общественного питания.
20. Организацию работы горячего цеха на предприятиях общественного питания. Расположение, оснащение, роль цеха.
21. Организацию работы централизованного производства полуфабрикатов из мяса.
22. Современное состояние и тенденция развития массового питания за рубежом.
23. Производственный процесс: основные принципы и методы его организации.
24. Организацию работы супового отделения горячего цеха столовой.
25. Основные формы специализации в общественном питании
26. Организацию работы кулинарного цеха.
27. Виды нормативно-технической документации, используемой на предприятиях общественного питания.
28. Требования НТД к производственным помещениям предприятий общественного питания.
29. Требования НТД к производству продукции общественного питания.
30. Требования НТД к реализации продукции общественного питания.

Уметь,

1. Проводить хронометражные наблюдения.
2. Обрабатывать и анализировать результаты хронометражных наблюдений.
3. Проводить фотохронометраж.
4. Анализировать состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на полуфабрикатах.
5. Анализировать состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на сырье.
6. Организовывать работу мясного цеха в предприятиях питания.
7. Организовывать работу моечной столовой и кухонной посуды.
8. Организовывать работу мясо-рыбного цеха в предприятиях общественного питания.
9. Проводить фотографию рабочего времени.
10. Обрабатывать и анализировать результаты фотографии рабочего дня.
11. Анализировать производственный интерьер предприятий общественного питания.
12. Организовывать централизованное производство полуфабрикатов из рыбы.
13. Анализировать формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.
14. Прогнозировать формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.
15. Организовать метрологическую службы в системе общественного питания.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

16. Анализировать состав и взаимодействие производственных помещений в предприятиях общественного питания.
17. Организовывать работу сервисной.
18. Организовать работу цеха доработки полуфабрикатов.

19. Применять принципы организации производства: равномерность, непрерывность, ритмичность, пропорциональность.
20. Организовать работу в отделении подготовки яиц.
21. Организовать работу холодного цеха на предприятиях общественного питания.
22. Применять современные мировые тенденции развития предприятий общественного питания.
23. Организовать работу овощного цеха на предприятиях общественного питания.
24. Применять рекламные направления в общественном питании.
25. Анализировать сущность, функции, основные средства менеджмента на предприятиях общественного питания.
26. Применять методы изучения трудовых процессов и затрат рабочего времени.
27. Организовать работы экспедиции.
28. Разрабатывать НТД на фирменные блюда предприятий общественного питания.
29. Применять требования НТД к производству и обслуживанию на предприятиях общественного питания.
30. Координировать технологические потоки на предприятиях общественного питания.

Владеть

1. Методами моментных наблюдений.
2. Сущностью и назначением научной организации труда на предприятиях общественного питания.
3. Организацией работы группы помещений по приему и хранению продуктов.
4. Составом, назначением, функций производственных помещений.
5. Организацией работы ресторанов и баров различных классов, отличительные особенности.
6. Классификацией предприятий общественного питания.
7. Характеристикой торговой группы помещений в различных типах предприятиях общественного питания.
8. Организацией производства и труда в основных производственных и вспомогательных помещениях предприятий общественного питания.
9. Особенности составления меню в различных предприятиях общественного питания.
10. Техникой подготовки обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания.
11. Вариантами предварительной сервировки столов для различных приемов пищи.
12. Требованиями к оформлению меню.
13. Основными принципами при составлении меню.
14. Последовательностью расположения блюд в меню.
15. Методами обслуживания потребителей.
16. Правилами приема заказа у потребителей.
17. Правилами подачи блюд и напитков.
18. Правилами расчета с потребителями.
19. Обслуживанием по типу «шведского стола» и сырной

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

ребителей.
готовочным предприятиям общественного

22. Требованиями ХАССП к дотоготовочным предприятиям общественного питания.
23. Требованиями НТД к организации питания детей дошкольного возраста.
24. Требованиями НТД к организации питания детей школьного возраста.
25. Требованиями НТД к организации питания в организованных коллективах.
26. Требованиями НТД к организации лечебно-профилактического питания.
27. Расчетами товарооборачиваемости сырья на предприятиях общественного питания.
28. Расчетами рационального размещения сети предприятий общественного питания.
29. Расчетами нормативов рабочего времени.
30. Методикой составления графика выхода на работу персонала предприятий общественного питания.

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 лабораторных 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, 2021 г. – 52 с.
2. 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, 2021 г. – 52 с.
3. 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, 2021 г. – 44 с.

8.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://window.edu.ru/catalog/> (Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам")

2. <http://www.gost.ru> (База нормативной и технической документации)

3. <http://www.libgost.ru> (База поиска специализированной литературы)

4. <http://www.rtpportal.ru> (Информационный портал)

5. <http://www.libgost.ru> (Библиотека ГОСТов и нормативных документов)

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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