

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:23:55

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 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

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 20 \_\_\_\_ г.

## 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

## 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. Ее освоение проходит в 6, 7 семестре.

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 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 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

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	<b>100</b>
Хороший	<b>80</b>
Удовлетворительный	<b>60</b>
Неудовлетворительный	<b>0</b>

### 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** до **40** ( $20 \leq S_{\text{экс}} \leq 40$ ), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
<b>35 – 40</b>	Отлично
<b>28 – 34</b>	Хорошо
<b>20 – 27</b>	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
<b>88 – 100</b>	Отлично
<b>72 – 87</b>	Хорошо
<b>53 – 71</b>	Удовлетворительно
<b>&lt; 53</b>	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)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
<b>1. Самостоятельное изучение литературы</b>					
1	Тема 1. Типы предприятий общественного питания.	1	1-2	3	1-6
2	Тема 2. Нормативно-техническая	1	1-2	3	1-6

	документация предприятий 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
<b>2. Подготовка к лабораторным и практическим работам</b>					
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.

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.
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 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.
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 содержание 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.

### 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	<b>100</b>
Хороший	<b>80</b>
Удовлетворительный	<b>60</b>
Неудовлетворительный	<b>0</b>

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.

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 ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов 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 предоставляются на

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 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 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 аппаратурное 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.
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. 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.
16. Анализировать состав и взаимодействие производственных помещений в предприятиях общественного питания.
17. Организовать 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 подготовка зала к обслуживанию 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 тележки.
20. Методами изучения спроса потребителей.
21. Требованиями ХАССП к заготовочным предприятиям общественного питания.

22. Требованиями ХАССП к доготовочным 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.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)