

Приложение 1 к РПД
Организация производства на
предприятиях общественного питания
43.03.01 Сервис
Направленность (профиль) Сервис индустрии гостеприимства и
общественного питания
Форма обучения – очная
Год набора - 2022

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.	Кафедра	Сервиса и туризма
2.	Направление подготовки	43.03.01 Сервис
3.	Направленность (профиль)	Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания
4.	Дисциплина (модуль)	Организация производства на предприятиях общественного питания
5.	Форма обучения	очная
6.	Год набора	2022

I. Методические рекомендации по организации работы обучающихся во время проведения лекционных и практических занятий

1.1 Методические рекомендации по организации работы обучающихся во время проведения лекционных занятий

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание изучаемой дисциплины, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки, подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Рекомендуется активно задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

1.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

В ходе подготовки к семинарским (практическим) занятиям следует изучить основную и дополнительную литературу, учесть рекомендации преподавателя и требования рабочей программы.

Можно подготовить свой конспект ответов по рассматриваемой тематике, подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на занятие. Следует продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной практикой. Можно дополнить список рекомендованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы.

Практические занятия завершают изучение наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

Практическое занятие предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения студентов. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Сообщения, предполагающие анализ публикаций по отдельным вопросам практического занятия, заслушиваются обычно в середине занятия. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения и объявляет оценки выступавшим студентам. В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения своих мыслей преподаватель в ходе практического занятия может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий.

При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает с использованием технологической карты дисциплины, размещенной на сайте МАГУ.

1.3. Методические рекомендации по выполнению эссе

Эссе - это сочинение - рассуждение небольшого объема со свободной композицией, свободная трактовка какой-либо проблемы. Эссе выражает индивидуальные впечатления и соображения по конкретному поводу или вопросу и заведомо не претендует на определяющую или исчерпывающую трактовку предмета. Как правило, эссе предполагает новое, субъективно окрашенное слово о чем - либо и может иметь философский, историко-биографический, публицистический, литературно-критический, научно-популярный, беллетристический характер.

Эссе студента - это самостоятельная письменная работа на тему, предложенную преподавателем (тема может быть предложена и студентом, но обязательно должна быть согласована с преподавателем). Цель эссе состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей.

Эссе должно содержать: четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария, рассматриваемого в рамках дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

1.4. Методические рекомендации по выполнению реферата

1. Реферат выполняется в текстовом редакторе Microsoft Word, формат листа А 4.

2. Структура. Реферат должен иметь введение, основную часть (2-3), заключение и список использованных источников (книги, журналы, газеты, Интернет - публикации, электронные ресурсы и др.).

3. Страница. Нумерация выполняется со 2-ой страницы, внизу («от центра» или «справа»). Размер шрифта: основной – 14, сноски (внизу страницы в автоматическом режиме) – 12. Абзац (красная строка) – отступ – 1, 25 см. Межстрочный интервал – полуторный.

4. Объем реферата – 1 печатный лист (40 тыс. знаков с пробелами).

«Реферат» (от лат. «reffere» — докладывать, сообщать) – краткое изложение в письменной форме определенного научного материала: содержания книги, научной теории, научной проблемы и т.д.

Реферат представляет собой итог самостоятельного изучения студентом одной (монографический реферат) или нескольких (обзорный реферат) научных работ и должен отражать их основное содержание.

Таким образом, в традиционном “латинском” смысле реферат — это творческий доклад или изложение содержания научной работы. Именно в этом смысле реферат как творческая форма индивидуальной работы студента широко используется во всех гуманитарных науках.

Можно выделить следующие типы рефератов.

1). «Реферат — научное исследование» (РНИ)

«Реферат — научное исследование» — наиболее распространенный тип студенческой реферативной работы. Форма и содержание данного типа реферата творчески излагают содержание той или иной темы научного культурологического исследования. Темы предлагаются программой курса и творчески модифицируются в совместной работе преподавателя и студента в зависимости от знаний, интересов, способностей и возможностей студента, его склонности к научному поиску.

Определив тему реферата, автор исследования должен ограничить его предмет. Творчески работающий студент может углубить или развить некоторые идеи разделяемой им точки зрения, существующей в науке, но может дать свою собственную оригинальную трактовку, исходя от противного, т.е. отрицая существующие позиции и предлагая свою интерпретацию проблемы.

Творческий характер подобного типа реферата не столько в самостоятельном социогуманитарном научном поиске студента (что очень трудно для первокурсника), сколько в его творческом интересе, самостоятельном выборе темы, том ракурсе изложения иногда общеизвестных положений, который может найти только самостоятельно мыслящий человек.

Выбор темы должен быть объяснен автором. Важную роль в подобном типе реферата играет обзор литературы и его указатель в конце работы. По списку литературы, её новизне и объему можно всецело судить о знаниях, интересах и эрудиции автора, его желании серьезно осмыслить тему. Обзор литературы связывает автора с событиями сегодняшнего дня и позволяет ответить на вопрос — почему исследуется данная тема, что взволновало в ней автора, как он понимает актуальные проблемы сегодняшнего дня.

В «реферате — научном исследовании» обычно распространено широкое цитирование. В этом случае автор в конце страницы дает полное указание на цитируемую литературу. Если цитирование неправильно или небрежно оформлено, реферат вызывает большие сомнения в плане серьезности работы над ним.

Особым видом РНИ является так называемый «компенсаторный реферат». Это небольшая студенческая работа — отчет по пропущенной или слабоизученной теме. В отличие от РНИ, объем которого составляет 15—20 страниц, реферат, компенсирующий незнание ранее изученного материала, может не носить творчески-поискового характера и иметь меньший объем. Оба типа реферата обычно оформляются либо в распечатанном виде, либо в электронном варианте.

2). «Реферат-дискурс» (РД)

«Реферат-дискурс» является особой формой РНИ, предполагающей все основные требования, которые предъявляются к студенческой работе и описаны выше. Особенностью (РД) — «реферата-дискурса» является форма изложения материала, представляющая собой подбор цитат различных мыслителей и ученых по данной теме. Понятие «дискурс», введенное в середине нашего века французскими структуралистами, и обозначает в самом общем виде «речь, беседу». Студент как бы беседует с великими мыслителями по данной проблеме, составляя свою хрестоматию по исследуемой проблеме. В процессе работы он знакомится с трудами ученых. Работы типа РД предполагают прочтение большого числа источников, что требует от студента хорошего знания литературы по теме исследования.

Структура реферата.

Как и всякое научное исследование, реферат должен иметь четкую структуру. В ней должны присутствовать следующие компоненты: титульный лист, оглавление, введение, историческая и теоретическая (при необходимости и практическая) части, заключение,

список использованных источников. Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, её новизна (при необходимости научная и практическая значимость), выделяется цель, ставятся задачи, объект и предмет творческого исследования (при необходимости указывается гипотеза); рассматриваются основные литературные источники. В исторической части освещается выбранная эпоха, интерпретируются основные характеристики культуры того времени, в теоретической – рассматриваются основные понятия и эволюция взглядов на данную проблему. В заключении на основании поставленной цели и экспонированных задач приводятся основные выводы, к которым в результате написания реферата пришёл студент (при наличии – гипотезы, приводится подтверждение или опровержение последней). В списке использованных источников указываются источники, с которыми работал студент при написании реферата, они могут быть как литературные, так и интерактивные (электронные). Список использованных источников оформляется в соответствии с существующими библиографическими требованиями.

1.5. Методические рекомендации по подготовке к групповой дискуссии

Групповая дискуссия – это совместное обсуждение какого-либо спорного вопроса, позволяющее прояснить мнения, позиции и установки участников группы в процессе непосредственного общения.

В ходе дискуссии происходит коллективное сопоставление мнений, оценок, информации по обсуждаемой проблеме. Психологическая ценность дискуссии состоит в том, что благодаря принципу обратной связи и мастерству руководителя каждый участник получает возможность увидеть, как по-разному можно подойти к решению одной и той же проблемы, как велики индивидуальные различия людей в восприятии и интерпретации одних и тех же ситуаций.

При подготовке к дискуссии следует проанализировать информацию и выработать собственную точку зрения на конкретную проблему. Нужно продумать факты для аргументации своей точки зрения.

1.6. Методические рекомендации для деловой игры

Деловая игра — метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с ПК в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределённости. Необходимо проанализировать параметры игры, определить ключевые факторы.

1.7 Методические рекомендации по подготовке презентации

Алгоритм создания презентации:

- 1 этап – определение цели презентации
- 2 этап – подробное раскрытие информации,
- 3 этап – основные тезисы, выводы.

Следует использовать 7-12 слайдов. При этом:

- первый слайд – титульный. Предназначен для размещения названия презентации, имени докладчика и его контактной информации;
- на втором слайде необходимо разместить ключевые вопросы, представленные в презентации
- оставшиеся слайды имеют информативный характер.

Обычно подача информации осуществляется по плану: тезис – аргументация – вывод.

Требования к оформлению и представлению презентации:

1. Тщательно структурированная информация.

2. Наличие коротких и лаконичных заголовков, маркированных и нумерованных списков.
3. Каждому положению (идее) надо отвести отдельный абзац.
4. Главную идею надо выложить в первой строке абзаца.
5. Использовать табличные формы представления информации (диаграммы, схемы) для иллюстрации важнейших фактов, что даст возможность подать материал компактно и наглядно.
6. Графика должна органично дополнять текст.
7. Выступление с презентацией длится не более 10 минут;

1.8. Инструкция по составлению глоссария

1. Внимательно прочитайте и ознакомьтесь с текстом. Вы встретите в нем много различных терминов, которые имеются по данной теме.

2. После того, как вы определили наиболее часто встречающиеся термины, вы должны составить из них список. Слова в этом списке должны быть расположены в строго алфавитном порядке, так как глоссарий представляет собой не что иное, как словарь специализированных терминов.

3. После этого начинается работа по составлению статей глоссария. Статья глоссария - это определение термина. Она состоит из двух частей: 1. точная формулировка термина в именительном падеже; 2. содержательная часть, объемно раскрывающая смысл данного термина.

При составлении глоссария важно придерживаться следующих правил:

- стремитесь к максимальной точности и достоверности информации;
- старайтесь указывать корректные научные термины и избегать всякого рода жаргонизмов. В случае употребления такового, дайте ему краткое и понятное пояснение;
- излагая несколько точек зрения в статье по поводу спорного вопроса, не принимайте ни одну из указанных позиций. Глоссарий - это всего лишь констатация имеющихся фактов;
- также не забывайте приводить в пример контекст, в котором может употребляться данный термин;
- при желании в глоссарий можно включить не только отдельные слова и термины, но и целые фразы.

1.9. Методические рекомендации по подготовке к сдаче зачета

Основным источником подготовки к зачету является рекомендуемая литература и конспекты лекций. Следует точно запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других.

По окончании ответа преподаватель, принимающий зачет, может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы.

При подготовке к ответу студенту рекомендуется составить план ответа на каждый вопрос. Положительным также будет стремление студента изложить различные точки зрения на рассматриваемую проблему, выразить свое отношение к ней.

2. Планы практических занятий

Практическое занятие 1 Организация работы овощного цеха План

1. Производство полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.

2. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
3. Оборудование овощного цеха.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. Каково назначение заготовочных цехов?
2. Какие цеха входят в состав заготовочных?
3. Расскажите о назначении и перечислите ассортимент овощного цеха.
4. Какие помещения предусматривают в овощном цехе?
5. Из какие операций состоит технологический процесс обработки овощей?
6. Назовите основное оборудование овощного цеха.
7. Какие линии обработки сырья предусматриваются в овощном цехе? Охарактеризуйте их.
8. Для чего необходима сульфитация картофеля?
9. Как организуют рабочие места по обработке лука, чеснока, хрена в овощном цехе?

Задания для самостоятельной работы

1. Выполнить эссе на тему «Важность организации производства для предприятий общественного питания с точки зрения поддержания имиджа».

Практическое занятие 2 Организация работы мясного цеха План

1. Технологический процесс обработки мяса.
2. Ассортимент мясных полуфабрикатов.
3. Сроки хранения мясных полуфабрикатов.
4. Помещения мясных цехов: дефростеры, моечное отделение туш, помещение для обсушивания, помещение для обвалки, жиловки, приготовления полуфабрикатов.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. В каком ассортименте вырабатывает мясные полуфабрикаты заготовочный цех?
2. Перечислите помещения, входящие в состав мясного цеха.
3. В какой последовательности производят обработку мяса?
4. Опишите организацию рабочего места обвальщика.
5. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых мясных полуфабрикатов?
6. Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса?

Задания для самостоятельной работы

1. Выполнить реферат на одну из тем:
 - Технологический процесс обработки мяса.
 - Технологический процесс приготовления рубленых мясных полуфабрикатов.

Практическое занятие 3 Организация работы рыбного цеха

План

1. Технологический процесс обработки рыбы.
2. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.
3. Оборудование рыбного цеха.
4. Организация труда в рыбном цехе.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. В каком ассортименте вырабатывает рыбные полуфабрикаты заготовочный цех?
2. Перечислите помещения, входящие в состав рыбного цеха.
3. В какой последовательности производят обработку рыбы?
4. Как организуется технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов?
5. Какое механическое оборудование применяется при обработке рыбы?
6. Что такое фиксация рыбы?. Для чего она применяется?

Задания для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.

Практическое занятие 4 Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов План

1. Ассортимент полуфабрикатов из птицы.
2. Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы.
3. Оборудование цехов по обработке птицы и субпродуктов.
4. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из птицы.
2. Как организуются рабочие места в птицегольевом цехе?
3. Опишите организацию процесса размораживания птицы.
4. Какое механическое оборудование применяется при обработке птицы?

Задания для самостоятельной работы

1. Составить глоссарий.

Практическое занятие 5 Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, фруктов План

1. Доготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.
2. Доготовка полуфабрикатов из субпродуктов.
3. Обработка домашней птицы.
4. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.
5. Организация работы цеха обработки зелени, фруктов.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. Укажите назначение доготовочных цехов и ассортимент вырабатываемой ими продукции.
2. Какие цеха входят в состав доготовочных?
3. Какое оборудование применяют в цехах доработки полуфабрикатов и обработки зелени?

Задания для самостоятельной работы

1. Подготовиться к групповой дискуссии «Как организуется труд работников доготовочных цехов».

Практическое занятие 6

Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха

План

1. Классификации блюд, изготавливаемых в горячем цехе.
2. Микроклимат горячего цеха.
3. Режим работы горячего цеха.
4. Оборудование горячего цеха.
5. Организация работы супового отделения горячего цеха.
6. Организация работы соусного отделения горячего цеха.
7. Ассортимент продукции холодного цеха.
8. Микроклимат холодного цеха.
9. Оборудование холодного цеха.
10. Организация рабочих мест в холодном цехе.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. Назовите технологические процессы, осуществляемые в горячем и холодном цехах.
2. Опишите месторасположение горячего и холодного цехов на предприятиях общественного питания
3. Приведите классификацию блюд, вырабатываемых в горячем цехе.
4. Перечислите оборудование супового и соусного отделений горячего цеха.
5. Какие технологические линии используют в суповом и соусном отделениях горячего цеха?
6. Охарактеризуйте линию теплового и немеханического оборудования супового отделения горячего цеха.
7. Каким образом достигается сохранение качества приготовленных супов в горячем цехе ресторана?
8. Какие изделия готовят к прозрачным бульонам в суповом отделении?
9. Как организуется работа поваров в суповом и соусном отделении горячего цеха?
10. Для чего предназначен холодный цех?
11. Перечислите основное оборудование холодного цеха.
12. Какие особенности учитываются при организации холодного цеха?
13. Опишите технологические линии, используемые в холодном цехе.
14. Укажите ассортимент блюд холодного цеха.
15. Охарактеризуйте организацию рабочих мест по приготовлению различных видов продукции в холодном цехе.
16. Какие блюда и гарниры запрещается оставлять на следующий день?

Задания для самостоятельной работы

1. Составить глоссарий.

Практическое занятие 7
Организация работы кулинарного цеха
План

1. Помещения кулинарного цеха.
2. Холодное отделение кулинарного цеха.
3. Горячее отделение кулинарного цеха.
4. Организация труда в кулинарном цехе.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. Назовите помещения, входящие в состав кулинарного цеха.
2. На каких предприятиях организуют кулинарный цех?
3. Укажите предназначение холодного отделения кулинарного цеха.
4. Какой ассортимент изделий изготавливается в горячем отделении кулинарного цеха?
5. Перечислите оборудование, применяемое в кулинарном цехе.
6. Какие дополнительные технологические линии устанавливаются в кулинарном цехе?

Задания для самостоятельной работы

1. Подготовиться к деловой игре «Шеф-повар ресторана».

Практическое занятие 8
Организация работы кондитерского цеха
по изготовлению изделий из различных видов теста
План

1. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий.
2. Состав помещений кондитерских цехов.
3. Оборудование кондитерских цехов для приготовления бисквитного теста.
4. Оборудование кондитерских цехов для приготовления слоеного теста.
5. Оборудование кондитерских цехов для приготовления заварного теста.
6. Рабочие места для разделки теста.
7. Оборудование для выпечки кондитерских изделий.
8. Оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов: начинок, сиропов, помадки, кремов, желе и др.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. Какие изделия выпускает кондитерский цех?
2. Назовите поточно-механизированные линии, используемые в кондитерском цехе.
3. Приведите классификацию кондитерских цехов и их ассортимент.
4. Из каких операций состоит технологический процесс изготовления кондитерских изделий?
5. Перечислите основное оборудование кондитерского цеха.
6. С какой целью производится просеивание муки?
7. Как производится обработка яиц в кондитерском цехе?
8. Какие виды теста изготавливают в кондитерском цехе? Назовите особенности их приготовления.
9. Укажите сроки хранения готовых кондитерских изделий.

Задания для самостоятельной работы

1. Составить глоссарий.

Практическое занятие 9 Организация работы цеха мучных изделий

План

1. Оборудование для приготовления блинов.
2. Оборудование для приготовления пирожков.
3. Оборудование для приготовления чебуреков, домашней лапши.
4. Оборудование для приготовления вареников, пельменей.
5. Универсальное оборудование для работы цеха мучных изделий.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. Какие изделия выпускает мучной цех?
2. Назовите поточно-механизированные линии, используемые в мучном цехе.
3. Приведите классификацию мучных цехов и их ассортимент.
4. Из каких операций состоит технологический процесс изготовления мучных изделий?
5. Перечислите основное оборудование мучного цеха.

Задания для самостоятельной работы

1. Подготовить реферат на одну из тем:
 - Технологический процесс изготовления мучных изделий.
 - Универсальное оборудование для работы цеха мучных изделий.

Практическое занятие 10 Организация работы вспомогательных производственных помещений

План

1. Классификация вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка.
2. Организация работы экспедиции.
3. Организация работы моечной кухонной посуды.
4. Организация работы хлеборезки.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. Какие требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания?
2. Укажите виды и источники снабжения на предприятиях общественного питания.
3. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
4. Для чего необходимо продовольственное снабжение?
5. Какими нормами пользуются для определения необходимых количеств материальных средств на предприятиях общественного питания?

Задания для самостоятельной работы

1. Подготовиться к групповой дискуссии «Как организуется работа вспомогательных производственных помещений».

Практическое занятие 11
Линии раздачи и презентации блюд
План

1. Формирование линии раздачи.
2. Оборудование, входящее в линии раздачи и/или презентации.
3. Подогреваемые элементы.
4. Охлаждаемые элементы.
5. Аксессуары.
6. Общие требования ко всем элементам линии.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. Что такое товародвижение? Перечислите его принципы.
2. Какие формы снабжения вы знаете? Охарактеризуйте их.
3. Назовите виды и типы складских помещений.
4. Перечислите оборудование складов предприятий общественного питания.
5. Укажите назначение тарного хозяйства и приведите классификацию тары.
6. Приведите классификацию транспортных средств предприятий общественного питания и дайте их характеристику.

Задания для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.

Практическое занятие 12
Контроль качества выпускаемой продукции
План

1. Документы, регламентирующие качество продукции.
2. Сенсорный анализ качества продукции.
3. Органолептический анализ продукции общественного питания.
4. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания.
5. Сенсорные спецификации.
6. Определение недостатков неполного соответствия продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству.
7. Определение дефектов.

Литература: 1,2.

Вопросы для коллективного обсуждения

1. Что входит в обязанности санитарной службы предприятий общественного питания?
2. Какие требования предъявляют к измерительным приборам на предприятиях общественного питания?

Задания для самостоятельной работы

1. Подготовиться к групповой дискуссии «Влияние качества продукции на репутацию и имидж предприятия общественного питания».