

Министерство науки и высшего образования РФ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Методические указания
и контрольные задания для обучающихся по направлению
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
по дисциплине ««Организация производства и обслуживания в общественном питании»
(заочная форма обучения)**

Мурманск, 2020

1 Разработчик(и)**

Часть 1	должность	кафедра	подпись	И.О.Фамилия
Часть 2	должность	кафедра	подпись	И.О.Фамилия
Часть 3	должность	кафедра	подпись	И.О.Фамилия

2 Методические указания к СР рассмотрены и одобрены на заседании кафедры-разработчика

_____ ТПП _____
название кафедры

_____ протокол № _____
дата

ОГЛАВЛЕНИЕ

Общие организационно-методические указания.....	4
Примерный тематический план.....	6
Рекомендуемая литература	8
Содержание программы и методические указания к изучению дисциплины.....	9
Модуль 1	9
Раздел 1. Особенности организации производства на предприятиях общественного питания.....	
Тема 1. Основы организации и типы предприятий ОП	9
Модуль 2	
Тема 2. Принципы размещения предприятий ОП.....	10
Тема 3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Организация складского хозяйства.....	10
Модуль 3	
Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания.....	11
Тема 5. Нормирование труда и материальных ресурсов на предприятиях общественного питания.....	11
Модуль 4	
Тема 6. Оперативное планирование работы производства.....	12
Модуль 5	
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.....	12
Тема 1. Характеристика торговых и вспомогательных помещений и их оборудование.....	12
Тема 2. Столовая посуда, белье, приборы.....	12
Тема 3. Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей в зале.....	13
Тема 4. Организация обслуживания в различных типах предприятий питания: столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.д. Организация банкетов и приемов на ПОП.....	13
Тема 5. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Обслуживание потребителей по месту работы. Обслуживание учащихся школ, ПТУ, техникумов, ВУЗов, туристов, в местах массового отдыха, пассажиров различных видов транспорта.....	14
Тема 6. Специальные формы обслуживания.....	14
Тема 7. Организация рекламы на ПОП.....	14

ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

. Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1332 12.11.2015 г., Учебным планом, одобренным Ученым советом МГТУ (Протокол № 12 от 26.03.2021) и утвержденным ректором и рабочей программой по дисциплине «Организация производства и обслуживания в общественном питании».

- 1. Цель дисциплины** - является подготовка бакалавров в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и базисным учебным планом направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Задачи дисциплины: дать необходимые знания по основам организации производства и обслуживания на ПОП, позволяющие успешно применять знания на практике

- Требования к уровню подготовки бакалавров в рамках данной дисциплины. Процесс изучения дисциплины «**Организация производства и обслуживания в общественном питании**» направлен на формирование элементов следующих компетенций по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», представленных в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые дисциплиной «**Организация производства и обслуживания в общественном питании**»

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции
1.	ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
2.	ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине «**Организация производства и обслуживания в общественном питании**»

Результаты формирования компетенций и планируемые результаты обучения представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

№ п/п	Код компетенции	Компоненты компетенции, степень их реализации	Результаты обучения
1.	ОПК-5	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части « <i>Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</i> » реализуются способностью участвовать в производственном процессе предприятия любого типа.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации, типы и классы предприятий ОП, принципы размещения предприятий, - особенности организации продовольственного и материально-технического снабжения; - формы и методы обслуживания, организацию раздач, технику и технологию подачи блюд, способы расчета с посетителями; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дать характеристику предприятия общественного питания; - выполнить планирование сети предприятий ОП, организовать продовольственное и материально-техническое снабжение; - организовать процесс производства и обслуживания на предприятиях

			общественного питания разных типов и классов; Владеть навыками: - планирования предприятия ОП; - организации процесса производства; - организации процесса обслуживания.
2.	ПК-1	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция «Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» реализуется умением проводить технические измерения параметров технологического процесса и видеть их взаимосвязь в качеством готовой продукции	Знать: - основные принципы формирования органолептических показателей пищевых продуктов; - влияние режимов и стадий технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции. Уметь: - определить пищевую и биологическую ценность сырья и готовой продукции. - принять решение по рациональному использованию пищевого сырья Владеть навыками: - оценивать влияние новых технологий и видов сырья на качество и конкурентоспособность продукции; - поиска оптимальных решений при ведении технологического процесса с учетом физико-химических изменений, происходящих с сырьем и полуфабрикатами.

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

Вид учебной нагрузки ¹	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения										
	Очная				Очно-заочная				Заочная		
	Семестр		Всего часов		Семестр		Всего часов		Курс		Всего часов
	7	8							4	5	
Аудиторные часы											
Лекции	28	28		56				4	8		12
Практические работы	30	30		60				6	12		18
Лабораторные работы											
Часы на самостоятельную и контактную работу											
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта) ²											
Прочая самостоятельная и контактная работа	86	50		136				130	115		245
Подготовка к промежуточной аттестации ³				36				4	9		13
Всего часов по дисциплине				288							288

¹ При отсутствии вида учебной нагрузки ставить прочерк в соответствующей ячейке

² Контактная работа при выполнении курсовой работы (проекта)- 2 а.ч. (3 а.ч.) соответственно. Конкретный объем часов на выполнение курсовой работы (проекта) определяет разработчик

³ Для экзамена очной и очно-заочной формы обучения – 36 часов, для экзамена заочной формы обучения – 9 часов, для зачета заочной формы обучения – 4 часа.

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен		+								+		
Зачет/зачет с оценкой	+/-								+/-			
Курсовая работа (проект)												
Количество расчетно-графических работ												
Количество контрольных работ	1			1					1			1
Количество рефератов												
Количество эссе												

Таблица 4⁴ - Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной подготовки по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ПЗ	ЛР	СРС
МОДУЛЬ 1:	4	-		17					2	2		30,5
Введение. Предмет и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом и в России		-	-									
Раздел 1. Особенности организации производства на ПОП.	-	-	-									
Тема 1. Основы организации общественного питания и типы предприятий ОП. Тема 1.1. Современные формы организации производства в ОП (концентрация, специализация, кооперирование, комбинирование) и их виды.	-	-	-									
Тема 1.2. Классификация предприятий ОП по производственно-торговому признаку.	-	-	-									
Тема 1.3. Типы предприятий ОП и их характеристика. Виды и особенности коммерческой деятельности ПОП (столовая, ресторан, кафе, закусочная, кафетерий)	-	-	4									
МОДУЛЬ 2:	10	-	-	17					2	2		30,5
Тема 2. Принципы размещения ПОП. Рациональные схемы размещения сети ПОП. Порядок, методика планирования сети предприятий массового питания в масштабах города.		-	6									
Тема 3. Организация материально-технической базы предприятий ОП. Организация снабжения. Тема 3.1. Организация материально-технической базы предприятия. Транспортное, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарная и метрологическая службы. Источники и порядок снабжения ПОП. Организационные системы снабжения и формы доставки	-	-	-									

⁴ Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

Тема 6.5. Организация работы раздачи. Виды раздач и их характеристика. Техника и технология подачи блюд. Организация питания с использованием автоматов. Способы расчета с посетителями	-	-	-										
Всего модули 1-4	28	-	30	68									122
МОДУЛЬ 5:	28	-	30	68					4	8			123
Раздел 2. Организация обслуживания на ПОП	-	-	-										
Тема 1. Характеристика торговых помещений и их оборудование	4	-	-										
Тема 2. Столовая посуда, белье, приборы.	4	-	12										
Тема 3. Формы и методы обслуживания посетителей. Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей в зале.	4	-	8										
Тема 4. Организация обслуживания в различных типах предприятий питания: столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.д. Организация банкетов и приемов на ПОП.	4	-	4										
Тема 5. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Обслуживание потребителей по месту работы. Обслуживание учащихся школ, ПТУ, техникумов, ВУЗов, туристов, в местах массового отдыха, пассажиров различных видов транспорта.	4	-	2										
Тема 6. Специальные формы обслуживания	4	-	4										
Тема 7. Организация рекламы на ПОП	4	-	-										
Всего модули 1-5	56	-	60	136					12	18	-		245

Электронно-библиотечные системы

Таблица 5

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации владельца, реквизиты договора на использование
1.	Электронно-библиотечная система «Издательства «ЛАНЬ» (с 01.09.2016 г. по 31.08.2017 г.)		http://e.lanbook.com/	ООО «Издательство «Лань» Договор № 49.19/55 от 26.07.2016
2.	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» (с 16.11.2016 г. по 15.11.2017 г.) (с 16.11.2017 г. по 15.11.2018 г.)		http://biblioclub.ru/	ООО «Современные цифровые технологии», Договор № 124-10/16 от 27.10.2016 г. Договор №116-10/2017 от 30.10.2017 г.
3.	Электронно-библиотечная система «Троицкий мост» (с 01.04.2016 г. по 01.04.2017г.) (01.04.2017 г. по 01.04.2018 г.)		http://www.trmost.ru	ООО «Издательский дом «Троицкий мост» Договор № 49.19/19 от 14.03.2016 г. Договор № 05/17С от 20.02.2017 г.

4.	Электронно-библиотечная система «Консультант студента» (с 21.04.2016 г. по 20.04. 2017 г.)		http://www.studentlibrary.ru/	ООО «Политехресурс», Договор № 49.19/32 от 01.04.2016 г.
	(с 21.04.2017 г. по 20.04.2018 г.)			Договор №57СЛ/03-2017 от 21.03.2017 г.
5.	Электронно-библиотечная система «IPRbooks» (с 20 апреля 2016 года по 20 апреля 2017 года)		http://www.iprbookshop.ru/	ООО «Ай Пи Эр Медиа», Договор № 1787/16 от 01.03.2016 г.
	(20.04.2017 г. по 20.04 2018 г.)			Лицензионный договор № 2703/17 от 28.03.2017 г.

Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

- Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.);

- Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009 г.);

- Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Смирнова, И. Р Организация производства на предприятиях общественного питания / И. Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская . - СПб.: Троицкий мост, 2011, 232 с.- ISBN: 978-5-904406-21-9.
2. Бражная, И. Э. Организация производства : учеб. Пособие по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» Мурманск : Изд-во МГТУ, 2011.
3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Джум Т. А. – М.: Магистр, 2011.- ISBN: 978-5-9776-0060-6
4. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / К. П. Кондратьев. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. - 108 с.
5. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриенко, Г. М. Ястина.- М.: Колос, 2007.
6. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко.- Ростов н/Д.:«Феникс», 2006.-350 с.
7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова.- М.: Деловая лит-ра, 2002.

Дополнительная литература:

1. Бутейкис, Н. Г. Организация производства предприятий общественного питания/ Н. Г.Бутейкис .-М.: Высш. шк., 1990.- 128 с.
2. Усов, В. В. Организация обслуживания в ресторанах/ В. В. Усов Барановский В. А., Кулькова Л. В. Официант-бармен. Учеб. пособие/ В. А.Барановский, Л.В. Кулькова.- Ростов н/Д.:«Феникс», 2001.-352 с.
3. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ В. В. Усов.- М.: Проф ОбрИздат, 1990.- 416с.
4. Барановский, В. А. Официант-бармен. Учеб. пособие/ В. А.Барановский, Л.В. Кулькова.- Ростов н/Д.:«Феникс», 2001.-352 с.

5. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие/ Г. Г. Дубцов.- М.: Мастерство, 2001.- 272 с.
6. Крымская, Б. А. Справочник официанта/ Б. А. Крымская.- М. : Экономика, 1986.
7. Надеждин, Н. А. Современный ресторан и культура обслуживания/ Н. А. Надеждин.- М.: Экономика, 1980.
8. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник/ Под ред. проф. В. А. Гуляева.- М.: ИНФРА-М, 2002,- 543 с.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1

Раздел 1. Особенности организации производства на предприятиях общественного питания

Тема 1. Основы организации и типы предприятий ОП

При изучении темы основное внимание необходимо уделить современным формам организации производства в ОП (концентрация, специализация, кооперирование, комбинирование) и их виды.

Классификация предприятий ОП по производственно-торговому признаку.

Типы предприятий ОП и их характеристика. Виды и особенности коммерческой деятельности предприятий ОП (столовая, ресторан, кафе, закусочная, кафетерий). Классы предприятий ОП.

Литература: [1], [2], [3], [5], [6].

Вопросы для самопроверки

1. Дайте характеристику таким формам организации производства на предприятиях ОП как концентрация и специализация.
2. Дайте характеристику таким формам организации производства на предприятиях ОП как кооперирование и комбинирование.
3. Как подразделяются предприятия ОП по производственно-торговому признаку?
4. Дайте характеристику заготовочных и доготовочных предприятий.
5. Чем отличаются предприятия с полным циклом производства от заготовочных и доготовочных?
6. Дайте характеристику основным типам предприятий ОП.
7. Какие классы предприятий ОП Вы знаете. Дайте их характеристику.

Модуль 2

Тема 2. Принципы размещения предприятий ОП

В данном разделе изучается порядок, методика планирования и принципы размещения сети предприятий массового питания в масштабах города.

Литература: [1], [2], [3], [5], [6].

Вопросы для самопроверки

1. Назовите факторы, определяющие рациональное размещение предприятий ОП.
2. Как определить потребность в предприятиях ОП местного значения?
3. Как определить потребность в предприятиях ОП городского значения?

**Тема 3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.
Организация складского хозяйства**

В этом разделе изучаются источники и порядок снабжения предприятий ОП, организационные системы снабжения и формы доставки товаров на предприятия и формы организации материально-технического снабжения. Организация складского хозяйства. Требования, предъявляемые к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Классификация тары и порядок ее хранения.

Литература: [1], [2], [3], [5], [6].

Вопросы для самопроверки

1. Назовите основные источники поступления продовольственных товаров на предприятия ОП.
2. Дайте характеристику формам специализации оптовых баз.
3. Какие способы доставки продовольственных товаров на предприятия ОП Вы знаете?
4. Дайте определение понятию “Товародвижение”. Назовите основные принципы товародвижения.
5. Какими критериями необходимо руководствоваться при выборе поставщика?
6. Дайте характеристику основных требований, предъявляемых к складским помещениям.
7. Какие виды тары Вы знаете? Дайте краткую характеристику различных видов тары.

Модуль 3

Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания

Данная тема посвящена изучению планировки рабочих мест на предприятиях ОП, ее виды и требования к планировке. Классификация рабочих мест по основным признакам (мобильности, специализации, рабочей позы, количеству оборудования). Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу работников производства.

Литература: [1], [2], [3], [5], [6].

Вопросы для самопроверки

1. Дайте характеристику видов планировки рабочих мест.
2. Дайте характеристику классификации рабочих мест по таким основным признакам как мобильность и специализация.

3. Дайте характеристику классификации рабочих мест по таким основным признакам как рабочая поза и количество оборудования.
4. Какие графики выхода на работу Вы знаете? Дайте их характеристику.

Тема 5. Нормирование труда и материальных ресурсов на предприятиях общественного питания

В данном разделе изучаются сущность и задачи нормирования. Виды норм труда и их классификация. Методы нормирования (опытно-статистический, расчетно-аналитический, экспериментально-аналитический). Нормирование немеханизированных работ. Дается понятие о трудовом и технологическом процессах. Классификация операций в зависимости от степени и средств механизации. Методика и техника изучения трудовых процессов. Структура, методика изучения и классификация затрат рабочего времени. Техника и точность замеров, выбор необходимого метода замера. Хронометраж. Оценка качества хронометражного ряда. Классификация устойчивости хроноряда. Совершенствование организации производства труда и управления на предприятиях ОП.

Литература: [1], [2], [3], [5], [6].

Вопросы для самопроверки

1. Какие виды норм труда Вы знаете? Дайте их классификацию.
2. Дайте характеристику опытно-статистического метода нормирования.
3. Дайте характеристику расчетно-аналитического метода нормирования.
4. Назовите особенности нормирования немеханизированных работ.
5. Дайте характеристику трудового и технологического процессов.
6. Приведите классификацию затрат рабочего времени.
7. Что такое хронометраж. Дайте его характеристику.

Модуль 4

Тема 6. Оперативное планирование работы производства

В данной теме изучаются:

- общая характеристика меню и прейскуранта, виды меню и их характеристика. Оформление меню и прейскуранта.
- организация работы заготовочных цехов. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием.
- организация работы доготовочных цехов. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием (горячий, холодный цехи, цех доготовки п/ф и обработки овощей, кондитерский цех).
- организация работы моечного отделения кухонного инвентаря.
- организация работы раздачи. Виды раздач и их характеристика.

Литература: [1], [2], [3], [5], [6].

Вопросы для самопроверки

1. Какие виды меню Вы знаете?
2. Каков порядок составления меню?
3. Особенности работы заготовочных и доготовочных цехов.
4. Какие моющие средства разрешено использовать в общественном питании?
5. Какие виды раздач Вы знаете?
6. Как определяется необходимая длина линии раздачи?

Модуль 5**Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания****Тема 1. Характеристика торговых и вспомогательных помещений и их оборудование**

В данной теме изучаются виды и нормы площади торговых помещений. Классификация торговых помещений (гардероб, вестибюль, аванзал, торговый и банкетный залы, площадка для эстрады и танцев и так далее). Их назначение и оформление. Правила подбора мебели. Интерьеры залов. Вспомогательные помещения (сервизная, моечная столовой посуды и так далее) и их оборудование.

Литература: [3], [4], [7].

Вопросы для самопроверки

1. Какие виды торговых помещений Вы знаете?
2. Дайте характеристику основных торговых помещений.
3. Каковы правила оформления торговых помещений?
4. Дайте характеристику сервизной и моечной столовой посуды.
5. Каковы правила оборудования хлебрезки?

Тема 2. Столовая посуда, белье, приборы.

В данном разделе изучают оборудование торговых залов столовой посудой и приборами. Виды столовой посуды и приборов. Характеристика фарфоровой и керамической посуды. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды. Характеристика металлической, деревянной и пластмассовой посуды. Виды столового белья, его характеристика и правила подбора. Правила сложения полотняных салфеток.

Литература: [3], [4], [7].

Вопросы для самопроверки

1. Какие виды столового белья Вы знаете?
2. Каковы правила подбора столового белья для различных торжеств?
3. Какие виды сложения полотняных салфеток Вы знаете? Покажите на примере.
4. Особенности фарфоровой и хрустальной посуды.
5. Правила хранения металлической посуды.

Тема 3. Формы и методы обслуживания посетителей. Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей в зале.

В данном разделе изучается порядок получения и подготовки посуды, приборов к использованию. Общие правила сервировки стола. Виды сервировки. Основные методы подачи блюд и напитков в ресторане. Обслуживание банкетов и приемов.

Литература: [3], [4], [7].

Вопросы для самопроверки

1. Какие виды предварительной сервировки стола Вы знаете?
2. Какие виды торжественной сервировки стола Вы знаете?
3. Какие виды банкетов Вы знаете?
4. Дайте характеристику последовательности подачи блюд и напитков, подачи буфетной продукции.

Тема 4. Организация обслуживания в различных типах предприятий питания: столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.д. Организация банкетов и приемов на ПОП.

В данном разделе изучаются особенности обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания в зависимости от типа предприятия, изучается порядок организации и документального оформления банкетов.

Литература: [3], [4], [7].

Вопросы для самопроверки

1. Особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Дипломатический прием, виды.
2. Назначение, особенности подготовки и проведения банкета-коктейля, банкета-фуршета.
3. Назначение, особенности подготовки и проведения коктейля-фуршета.

Тема 5. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Обслуживание потребителей по месту работы. Обслуживание учащихся школ, ПТУ, техникумов, ВУЗов, туристов, в местах массового отдыха, пассажиров различных видов транспорта.

В данной теме изучаются особенности обслуживания потребителей по месту работы. Обслуживание учащихся школ, ПТУ, техникумов, ВУЗов, потребителей в местах массового отдыха и пассажиров различного вида транспорта.

Литература: [3], [4], [7].

Вопросы для самопроверки

1. В чем особенность обслуживания учащихся учебных заведений?

2. В чем особенность обслуживания потребителей на железнодорожном, морском и воздушном транспорте?

Тема 6. Специальные формы обслуживания

В данном разделе изучаются специальные формы обслуживания. Обслуживание иностранных туристов.

Литература: [3], [4], [7].

Вопросы для самопроверки

1. Какие виды услуг и формы обслуживания относятся к специальным? Дайте их характеристику.
2. Особенности обслуживания по типу «шведский стол».
3. Дайте характеристику следующих форм обслуживания, кофе-брейк, воскресный бранч.
4. Особенности питания туристов различных национальностей и вероисповедания.

Тема 7. Организация рекламы на ПОП

В данной теме изучаются виды рекламы на ПОП и формирование макро и микро спроса.

Литература: [3], [4], [7].

Вопросы для самопроверки

1. Какие виды рекламы Вы знаете?
2. Порядок формирования макро спроса.
3. Порядок формирования микро спроса.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

1. Обучающиеся по указанному направлению бакалавриата выполняют по дисциплине «Организация производства и обслуживания» 1 контрольную работу. Контрольная работа выполняется согласно вариантам заданий, приведенным в таблице 9.
2. Выбор варианта задания осуществляется по двум последним цифрам шифра зачетной книжки обучающегося. Последняя цифра шифра соответствует в таблицах номеру по вертикали, предпоследняя – номеру по горизонтали. Место пересечения строки и колонки указывает номера вопросов для выполнения контрольных работ.
3. Контрольная работа включает три вопроса.
4. Работа выполняется в тетради с полями разборчивым почерком или электронно на листах формата А4.
5. Работы, выполненные не по своему варианту, а также представленные не в установленном порядке, рецензированию не подлежат.
6. Выполненные и зачетные работы должны быть представлены преподавателю на экзамене или зачете.

Вопросы для выполнения контрольной работы

1. Формы организации производства на предприятиях общественного питания (концентрация, специализация). Их характеристика.
2. Формы организации производства на предприятиях общественного питания (кооперирование и комбинирование). Их характеристика.
3. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.
4. Характеристика заготовочных предприятий.
5. Характеристика доготовочных предприятий.
6. Характеристика предприятий с полным циклом производства.
7. Типы предприятий общественного питания и их характеристика.
8. Факторы, определяющие рациональное размещение предприятий Общественного питания.
9. Порядок определения потребности в предприятиях общественного питания местного значения.
10. Порядок определения потребности в предприятиях общественного питания городского значения.
11. Основные источники поступления и способы доставки продовольственных товаров на предприятия общественного питания и их характеристика.
12. Формы специализации оптовых баз и их характеристика.
13. Товародвижение, его характеристика. Основные принципы товародвижения.
14. Основные требования, предъявляемые к складским помещениям. Характеристика складских помещений
15. Тара, используемая на предприятиях общественного питания. Классификация и характеристика.
16. Виды планировки рабочих мест. Требования к планировке. Характеристика рабочих мест.
17. Классификации рабочих мест по основным признакам (мобильность, специализация, рабочая поза и количество оборудования).
18. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, их характеристика.
19. Сущность и задачи нормирования. Виды норм труда и их классификация.
20. Характеристика опытно-статистического метода нормирования.
21. Характеристика расчетно-аналитического метода нормирования.
22. Порядок нормирования немеханизированных работ.
23. Характеристика трудового и технологического процессов. Классификация операций в зависимости от степени и средств механизации.
24. Структура, методика изучения и классификация затрат рабочего времени.
25. Техника и точность замеров, выбор необходимого метода замера затрат рабочего времени. Хронометраж. Порядок проведения.

26. Виды меню и прейскуранта. Их характеристика и порядок составления. Оформление меню и прейскуранта.
27. Организация работы заготовочных цехов. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием.
28. Организация работы доготовочных цехов. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием (горячий, холодный цехи, цех доготовки п/ф и обработки овощей, кондитерский цех).
29. Организация работы моечного отделения кухонного инвентаря.
30. Организация работы раздачи. Виды раздач и их характеристика.
31. Порядок проведения санитарных мероприятий на предприятиях общественного питания.
32. Моющие средства, разрешенные к использованию в общественном питании их характеристика.
33. Виды и нормы площади торговых помещений. Классификация торговых помещений (гардероб, вестибюль, аванзал, торговый и банкетный залы, площадка для эстрады и танцев и так далее). Их характеристика, назначение и оформление
34. Мебель, используемая на предприятиях общественного питания. Правила подбора мебели.
35. Интерьеры залов и их характеристика
36. Вспомогательные помещения (сервизная, моечная столовой посуды и так далее), их характеристика и оборудование.
37. Виды столового белья, их характеристика. Правила подбора столового белья для различных торжеств.
38. Виды столовой посуды и приборов. Характеристика фарфоровой и керамической посуды.
39. Виды столовой посуды и приборов. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.
40. Виды столовой посуды и приборов. Характеристика металлической, деревянной и пластмассовой посуды.
41. Правила подбора столовой посуды на предприятиях общественного питания.
42. Правила сложения полотняных салфеток (привести описание и схему сложения).
43. Порядок получения из сервизной и подготовки посуды, приборов к использованию.
44. Виды сервировки. Общие правила сервировки стола.
45. Основные методы подачи блюд и напитков в ресторане.
46. Специальные формы обслуживания. Их характеристика.
47. Особенности обслуживания иностранных туристов.
48. Особенности обслуживания потребителей по месту работы.
49. Особенности обслуживания учащихся школ, ПТУ, техникумов, ВУЗов.

50. Особенности обслуживания потребителей с частичным обслуживанием официантами. Особенности обслуживания потребителей с полным обслуживанием официантами.
51. Особенности самообслуживания потребителей. Обслуживание через торговые автоматы.
52. Особенности обслуживания потребителей на транспорте

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Таблица 6

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 20, 37	2, 21, 38	3, 22, 39	4, 23, 40	5, 24, 41	6, 25, 42	7, 26, 43	8, 27, 44	9, 28, 45	10, 29, 46
1	11, 30, 47	12, 31, 48	13, 32, 49	14, 33, 50	15, 34, 51	16, 35, 52	17, 36, 37	18, 1, 38	19, 2, 39	20, 3, 40
2	21, 4, 41	22, 5, 42	23, 6, 43	24, 7, 44	25, 8, 45	26, 9, 46	27, 10, 47	28, 11, 48	29, 12, 49	30, 13, 50
3	31, 14, 51	32, 15, 52	33, 16, 37	34, 17, 38	35, 18, 39	36, 19, 40	1, 21, 41	2, 20, 42	3, 23, 43	4, 22, 44
4	5, 25, 45	6, 26, 46	7, 27, 47	8, 28, 48	9, 29, 49	10, 30, 50	11, 31, 51	12, 32, 52	13, 33, 37	14, 34, 38
5	15, 35, 39	16, 36, 40	17, 24, 41	18, 3, 42	19, 4, 43	20, 5, 44	21, 6, 45	22, 7, 46	23, 8, 47	24, 9, 48
6	25, 10, 49	26, 11, 50	27, 12, 51	28, 13, 52	29, 14, 37	30, 15, 38	31, 16, 39	32, 17, 40	33, 18, 41	34, 19, 42
7	35, 20, 43	36, 1, 44	1, 25, 45	2, 26, 46	3, 27, 47	4, 28, 48	5, 29, 49	6, 30, 50	7, 31, 51	8, 32, 52
8	9, 33, 37	10, 34, 38	11, 35, 39	12, 36, 40	13, 1, 41	14, 2, 42	15, 3, 43	16, 4, 44	17, 5, 45	18, 6, 46
9	19, 7, 47	20, 8, 48	21, 9, 49	22, 10, 50	23, 11, 51	24, 12, 52	25, 13, 37	26, 14, 38	27, 15, 39	28, 16, 40