



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины .....	3
2. Место дисциплины в структуре ООП.....	4
3. Компетенции обучающегося, формируемы в результате освоения Дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».....	5
4. Структура и содержание дисциплины (модуля).....	7
5. Образовательные технологии.....	14
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, проме- жуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	16
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	24
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	28
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	29
Лист регистрации изменений	51

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель** - подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

### **Задачи**

- дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
- ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
- обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков саморазвития;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина Б1.Б21 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в базовую часть (Б1.Б) и предназначен для студентов Агроинженерного факультета, обучающихся в рамках дневной и заочной форм по специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-5, ПК-20, ПК-23. Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

Качество и степень освоения содержания курса обусловлена полноценным изучением следующих дисциплин учебного плана:

- В базовой части дисциплин:

- Философия
- История
- Экономика
- Правоведение
- Социология и политология
- Деловая этика
- Психология самоорганизации и сомообразования
- Математика
- Физика
- Информатика
- Экология
- Технология продуктов общественного питания
- Проектирование предприятий общественного питания

- В вариативной части дисциплин:

- Менеджмент и маркетинг
- Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
- Санитария и гигиена питания
- Оборудование предприятий общественного питания
- Метрология, стандартизация и сертификация
- Холодильная техника и технологии
- Управление качеством и сертификация услуг общественного питания
- Основы производства и организация питания в мире
- Организация массового питания в странах финоугорской группы

### **3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» (перечень планируемых результатов обучения по дисциплине)**

По итогам изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» студент должен:

**Знать:** классификацию и характеристику предприятий общественного питания; теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала; организацию работы производства; организацию работы вспомогательных служб; виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним; организацию обслуживания посетителей; правила и технику подачи блюд; виды и назначение рекламы; методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания; современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания.

**Уметь:** управлять коллективом; организовывать рациональную систему снабжения предприятия продовольствием и предметами материально - технического назначения для бесперебойной и ритмичной работы; обеспечивать эффективное использование техники, материальных и трудовых ресурсов; определять экономический коэффициент конкретных мероприятий по внедрению рациональной организации труда, прогрессивной технологии и техники.

**Владеть:** пользоваться нормативной документацией; организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами; определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы; организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями НОТ; подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания; определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре; анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом.

## КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 3.1 Перечень общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций

Номер/ индекс компет енции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	- основные требования, предъявляемые к сырью, материалом, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля	- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП	- методами и формами контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	- основы психологии, профессиональные функции работников - основы организации производства и управления	- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников;	- навыками использования информации для мотивации и стимулирования работников, методами коммуникации
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	- основы психологии и деловых отношений, организации производства и управления	- проявлять лидерские качества, формировать профессиональную команду;	- современными методами управления и организации производства

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зачётных единиц, 216 часов.

Виды учебной работы: лекции, практические занятия, лабораторные работы, индивидуальные задания, самостоятельная работа.

Курс /Семестр	Форма обучения	Количество часов							
		Ауд.	СРС	Лекции	Лаб. работы	Практ. Занятия	Контроль	Всего	
4/7	очная	28	44	14	-	14	-	зачет	72
4	заочная	14	90	6	6	2	4		108
4/8	очная	48	69	12	12	24	27	КП, экзамен	144
5	заочная	4	95	-	-	4	9		108
Итого	очная	76	113	26	12	38	27	КП, экзамен	216
Итого	заочная	18	185	6	6	6	13		

##### 4.1. Структура дисциплины

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	лекция	практические занятия	Лаб. раб.	СРС	Контроль	
Очная форма обучения										
22	7	1-2	Раздел 1. Основы организации предприятий питания.	14	4	2	-	8		Доклады
		3-4	Раздел 2. Организация товароснабжения предприятий общественного питания.	14	2	4	-	8		Доклады
		5-8	Раздел 3. Организация складского и тарного хозяйства.	22	4	4	-	14		Доклады
		9-12	Раздел 4. Организация производства на предприятии общественного питания. Тема 1. Основы организации производства.	22	4	4	-	14		Доклады
			Итого за семестр	72	14	14	-	44		Промежуточная аттестация: Зачет
56	8	1-2	Раздел 4. Организация производства на предприятии общественного питания.							2ч – решение ситуационных задач 2ч – решение ситуационных задач
		3-6	Тема 2. Организация работы заготовочных цехов.	10	2	4	-	4		
		6-7	Тема 3. Организация работы доготовочных цехов.	12	4	4	-	4		

7		8-10	Раздел 5. Организация вспомогательных служб. Раздел 6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Тема 1. Основы организации обслуживания. Тема 2. Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	10	2	4	-	4		Доклады
8		11-13		18	2	6	6	4		2ч – тренинги
9				18	2	6	6	4		2ч - деловая игра
				49 27	-	-	-	49	27	КП, экзамен
Итого за семестр				14 4	12	24	12	69	27	Пром. аттестация: КП, ЭКЗАМЕН
Итого за курс				21 6	26	38	12	113	2 7	

№ п / п	Курс	Нед ели се ме стра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по не делям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	лекция	практическ ие занятия	Лаб. раб.	Контроль	СРС	
Заочная форма обучения										
1	4	1-15	Раздел 1. Основы организации предприятий питания. Раздел 2. Организация товароснабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания. Раздел 3. Организация производства на предприятии общественного питания. Раздел 4. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	24	1	-	-	1	22	
				24	1	-	-	1	22	2ч – разбор кейсов конкретных ситуаций
				28	2	2	-	1	23	2ч – тренинги
				32	2	-	6	1	23	2ч - деловая игра
Итого за семестр				108	6	2	6	4	90	Промежуточная аттестация: Зачет
2	5	1-20	Курсовое проектирование	108	-	4	-	9	95	
Итого за семестр				108	-	4	-	9	95	Пром. аттестация: КП, ЭКЗАМЕН
Итого за курс				216	6	6	6	13	185	

#### 4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

№	Разделы и темы дисциплины	Количество часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВО)			
			ОПК - 5	ПК -20	ПК -23	Общее количество компетенций
1	Основы организации предприятий питания.	14	+	+	+	3
2	Организация товароснабжения предприятий общественного питания.	14	+	+		2
3	Организация складского и тарного хозяйства.	22	+	+		2
4	Организация производства на предприятии общественного питания. Основы организации производства.	22	+	+	+	3
5	Организация работы заготовочных цехов.	10	+	+	+	3
6	Организация работы доготовочных цехов.	12	+	+	+	3
7	Организация вспомогательных служб.	10	+	+		2
8	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Основы организации обслуживания.	18	+	+	+	3
9	Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	18	+	+	+	3
	Промежуточная аттестация	76	+	+	+	3
	Итого	216				

#### 4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля)

№№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Основы организации предприятий питания.	Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Порядок оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания. Организационные основы управления персоналом. Делопроизводственное обеспечение управления персоналом.
2	Организация товароснабжения предприятий общественного питания.	Принципы и задачи товароснабжения. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Технологический процесс товародвижения. Формы товародвижения. Поиск и анализ потенциальных поставщиков.
3	Организация складского и тарного хозяйства.	Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Организация тарного хозяйства.
4	Организация производства на предприятии общественного питания. Основы организации производства.	Сущность и содержание организации производства. Структура производства. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства. Порядок составления производственной программы. Особенности оперативного планирования в заготовочных и доготовочных предприятиях питания. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.
5	Организация работы	Состав заготовочных цехов и общие требования к их

	заготовочных цехов.	организации. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей и картофеля. Правовые основы трудового процесса в заготовочных цехах. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
6	Организация работы доготовочных цехов.	Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов в холодном и горячем цехах. Организация производственных и трудовых процессов в кондитерском и кулинарном цехах.
7	Организация вспомогательных служб.	Состав вспомогательных служб. Организация работы моечной кухонной, столовой посуды, инвентаря и тары. Организация работы хлеборезки и сервизной.
8	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Основы организации обслуживания.	Цели и задачи обслуживания. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Этапы организации обслуживания. Оценка деятельности обслуживающего персонала. Услуги предприятий общественного питания, требования к ним. Характеристика и виды меню. Требования к составлению и оформлению меню. Структурирование карты вин. Организация реализации готовой продукции. Виды раздаточных линий.
9	Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Формы организации питания и обслуживания школьников и студентов. Формы организации корпоративного питания. Организация питания и обслуживания пассажиров на железнодорожном, воздушном и водном транспорте.

#### 4.4. Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
Очная форма обучения			
1	Основы организации предприятий питания	Развитие отрасли в условиях экономической трансформации. Задачи общественного питания. Государственное регулирование деятельностью предприятий питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий питания.	2
2	Организация товароснабжения предприятий общественного питания.	Формы и способы товародвижения. Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Взаимоотношения рестораторов и поставщиков. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.	4
3	Организация	Назначение, состав, функции и роль складского	4

	складского и тарного хозяйства.	хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. Тарное хозяйство – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Организация экспедиционно-диспетчерских служб	
4	Организация производства на предприятии общественного питания. Основы организации производства.	Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла. Сущность, задачи и этапы оперативного планирования	4
5	Организация работы заготовочных цехов	Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях общественного питания. Организация работы заготовочных предприятий и специализированных цехов. Организация производства овощных, мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбы.	4
6	Организация работы доготовочных цехов.	Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени. Организация работы горячего и холодного цехов, кулинарного цеха, цеха мучных изделий. Организация работы производства кондитерских изделий.	4
7	Организация вспомогательных служб.	Организация складского, тарного и транспортного хозяйства.	4
8	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Основы организации обслуживания.	Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов. Методы и формы обслуживания. Торговые помещения, их характеристика и оснащение. Торговые помещения, их характеристика и оснащение. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Этапы организации обслуживания. Организация труда обслуживающего персонала	6
9	Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Организация обслуживания гостей на высшем уровне. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания	6
ИТОГО			38
Заочная форма обучения			
1	Организация производства на предприятии общественного питания. Основы организации производства.	Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла. Сущность, задачи и этапы оперативного планирования	2
2	Курсовое	Организация производства и обслуживания на	4

	проектирование	предприятия общественного питания	
ИТОГО			6

#### 4.5. Лабораторные работы

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
Очная форма обучения			
1	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Основы организации обслуживания.	Разработка концепции предприятия.	6
2	Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	Изучение столовой посуды, приборов, белья. Сервировка стола в ресторанной практике. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	6
ИТОГО			12
Заочная форма обучения			
1	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Изучение столовой посуды, приборов, белья. Сервировка стола в ресторанной практике. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	6
ИТОГО			6

#### 4.6. Содержание самостоятельной работы и формы её контроля

№№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
Очная форма обучения				
1	Основы организации предприятий питания.	8	Работа с учебной литературой и лекционным материалом. Подготовка к тестированию. Подготовка доклада. Подготовка к студенческой научной конференции (по желанию).	Доклады Тестирование
2	Организация товароснабжения предприятий общественного питания.	8		
3	Организация складского и тарного хозяйства.	14	Работа с учебной литературой и лекционным материалом. Подготовка к тестированию. Подготовка доклада. Подготовка к студенческой научной конференции (по желанию).	Доклады Тестирование Решение ситуационных задач
4	Организация производства на предприятии общественного питания. Основы организации производства.	14		
5	Организация работы заготовочных цехов.	14		
6	Организация работы доготовочных цехов.	14	Работа с учебной литературой и лекционным материалом. Подготовка доклада. Подготовка к тестированию	Доклады

7	Организация вспомогательных служб.	14	Работа с учебной литературой и лекционным материалом. Подготовка доклада. Подготовка к решениям ситуационных задач	Доклады Решение ситуационных задач
8	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Основы организации обслуживания.	14	Работа с учебной литературой и лекционным материалом. Подготовка к устному опросу. Выполнение лабораторных работ Подготовка к решениям ситуационных задач	Доклады Решение ситуационных задач
9	Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей.	14	Работа с учебной литературой и лекционным материалом. Подготовка к устному опросу. Выполнение лабораторных работ Подготовка к тестированию.	Решение ситуационных задач Синемалогия Тестирование
10	Курсовое проектирование	26	Работа с учебной литературой и лекционным материалом. Групповые и индивидуальные консультации. Подготовка к экзамену	Защита Курсового проекта
ИТОГО		140		
<b>Заочная форма обучения</b>				
1	Раздел 1. Основы организации предприятий питания.	23	Работа с учебной литературой, лекционным материалом. Выполнение лабораторной работы. Подготовка к экзамену.	Разбор кейсов конкретных ситуаций  Решение ситуационных задач  Тренинги
2	Раздел 2. Организация товароснабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания.	23		
3	Раздел 3. Организация производства на предприятии общественного питания.	24		
4	Раздел 4. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	24		
5	Курсовое проектирование	95	Работа с учебной литературой и лекционным материалом. Групповые и индивидуальные консультации. Подготовка к экзамену.	
ИТОГО		185		

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Применение мультимедийного оборудования на лекциях. компьютерных программ MICROSOFTOFFICE, справочно- информационных систем для самостоятельной работы.

### 5.1 Образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые образовательные технологии	Количество часов
7,8	Л	Постановка проблемы, поиск путей решения, обратная связь, информационные технологии, контекстное обучение.	26
	ЛР	Постановка проблемы, деловая игра, поиск путей решения, обратная связь, информационные технологии, контекстное обучение.	38
	Пр	Дискуссии, тренинги, разбор кейсов конкретных ситуаций мозговой штурм, проблемное обучение, синемалогия.	12

Во время занятий по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» бакалаврская программа используются следующие технологии: информационные технологии, проблемное обучение, контекстное обучение, обучение на основе опыта, междисциплинарное обучение, дискуссии, мозговой штурм.

Лекционные занятия проводятся с использованием презентаций в среде PowerPoint. Презентации лекций содержат определения, теоремы, леммы, свойства и следствия.

При выполнении индивидуальных заданий используется учебная литература, приведенная ниже.

Самостоятельная работа включает подготовку к тестам, выполнение индивидуальных заданий и подготовку к их защите, подготовку к экзамену.

При изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» наиболее актуален переход от информативных к активным методам и формам обучения через включение в учебную деятельность элементов научного поиска, разнообразных форм самостоятельной работы (переход от школы воспроизведения к школе понимания, школе мышления).

Краткое изложение инновационных подходов в изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» приведено в таблице 5.2.

Таблица 5.1 - Инновационные методы в учебном процессе

Вид занятий	Развиваемая характеристика традиционной модели обучения	Ключевые особенности	Инновационная модель обучения
1	2	3	4
Практические занятия	Увеличение доли практической работы студента (с акцентом на прикладную)	Интеграция различных видов деятельности студентов: учебной, научной, практической. Создание условий, максимально приближенных к реальным	Контекстное обучение (практический подход)
Лекции, практические занятия	Изменение характера учебной задачи с репродуктивного, наглядно-иллюстративного на творческий	Инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала	Проблемное обучение (характер деятельности студента и
Лабораторные занятия	Увеличение доли активных методов обучения	Использование игровых, групповых и имитационных форм обучения	Имитационное обучение (методи-
Лекции, практические занятия	Увеличение доли самостоятельной работы студента с использованием электронных пособий, электронных учебников и др.	Использование информационных технологий в учебном процессе (презентации и др.)	Информационное обучение

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

### 6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, ТАт, ПрАт) <sup>1</sup>	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства*	
				Форма	Количество вопросов в задании
1.	7	Текущая (Тат)	1,2,3	Тест	40
2.	7	Текущая (Тат)	4,5	Задачи	30
3.	8	Промежуточная (ПрАт)	1,2,3,4,5	Вопросы и задача	30

### Тематика курсовых работ (примерный перечень тем курсовых работ по дисциплине)

1. Организация производства и обслуживания в школьной столовой на 70 мест в Волковской СОШ в п. Новый Воткинского района Удмуртской Республики
2. Организация производства и обслуживания в столовой на 100 мест санатория «Металлург» в г. Ижевске Удмуртской Республики;
3. Организация производства и обслуживания в детском кафе «Веселая черепашка» на 80 мест в г. Уфа Республики Башкортостан
4. Организация производства и обслуживания в кафе «Ванильное небо» на 40 мест в г.Набережные Челны Республики
5. Организация производства и обслуживания в кафе русской кухни «Русская изба» на 40 мест в г. Ижевске Удмуртской Республики
6. Организация производства и обслуживания в придорожном кафе «По пути» с залами на 40 мест и на 30 мест в п. Игра Удмуртской Республики
7. Организация производства и обслуживания в реконструируемом гастро-баре «Разумбар» на 50 мест с баром на 10 мест в г.Ижевске Удмуртской Республики
8. Организация производства и обслуживания в ретро-кафе «СССР» на 50 мест в г.Ижевске Удмуртской Республики
9. Организация производства и обслуживания в таверне «Гарцующий пони» на 50 мест с баром на 10 мест в г.Ижевске Республики Башкортостан
10. Организация производства и обслуживания в реконструируемом семейного кафе «Fameli» на 70 мест в г. Ижевске Удмуртской Республики
11. Организация производства на фабрике-кухне сети «Велком-групп» мощностью 10 тонн в неделю в г. Ижевске Удмуртской Республики
12. Организация производства и обслуживания в реконструируемом кафе «Телеком» на 36 мест с залом для бизнес-ланчей на 20 мест в

- гостинице «Телеком» г. Ижевске Удмуртской Республики
13. Организация производства и обслуживания в гриль-баре «Жаровня» на 40 мест в п. Ува Удмуртской Республики
  14. Организация производства и обслуживания в кофейне-кондитерской «Грильяж» г. Ижевске Удмуртской Республики
  15. Организация производства и обслуживания в кафе-перепечной «Джеч» на 50 мест в г.Ижевске Удмуртской Республики
  16. Организация производства и обслуживания в кафе «Семейное счастье» на 60 мест в п.Ува Удмуртской Республики
  17. Организация производства и обслуживания в кафе на 100 мест в составе комплексного предприятия придорожного сервиса «Майский лес» в с. Починок Майский Завьяловского района Удмуртской Республики
  18. Организация производства и обслуживания в кафе для людей с малой мобильностью «Аделинка» на 70 мест в г.Ижевске Удмуртской Республики
  19. Организация производства и обслуживания в кафе-кондитерской «Сладкий плен» на 40 мест в г.Ижевске Удмуртской Республики
  20. Организация производства и обслуживания в баре немецкой кухни «Штутгарт» на 60 мест в г. Ижевске Удмуртской Республики
  21. Организация производства и обслуживания в арт-кафе «Мост Ватерлоо» на 60 мест в г. Ижевске Удмуртской Республики
  22. Организация производства и обслуживания в кафе японской кухни «Мурасаки» на 50 мест в г. Ижевске Удмуртской Республики
  23. Организация производства и обслуживания в реконструируемом молодежном кафе «Тайная комната» в г. Ижевске Удмуртской Республики
  24. Организация производства и обслуживания в танцевальном кафе «Времена года» на 70 местс баром на 5 мест в г. Воткинске УР
  25. Организация производства и обслуживания в кафе- кондитерской «Блаженство» на 100 мест с магазином кулинарии в г. Ижевске Удмуртской Республики
  26. Организация производства и обслуживания в школьной столовой СОШ №89 г. Ижевска Удмуртской Республики
  27. Организация производства и обслуживания в вагоне-ресторане поезда дальнего следования Ижевск-Москва
  28. Основные направления специализации предприятий общественного питания: мировые, общероссийские и региональные тренды.
  29. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания на примере сети «Велком-групп».
  30. Логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.
  31. Внедрение системы качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания.
  32. Особенности организации производства и обслуживания в

- студенческих столовых при ВУЗАх г. Ижевска.
33. Особенности организация производства и обслуживания пассажиров воздушного транспорта.
34. Особенности организация производства и обслуживания пассажиров морского транспорта.

Вопросы к экзамену по дисциплине  
(примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену)

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности
4. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним.
5. Права потребителей. Структура вывески предприятия.
6. Классификация предприятий общественного питания, отличительные особенности, классификационные признаки предприятий общественного питания.
7. Классификация и характеристика баров.
8. Классификация и характеристика ресторанов.
9. Классификация и характеристика кафе.
10. Характеристика и организация работы столовых.
11. Характеристика и организация работы кофейни.
12. Характеристика и организация работы предприятий быстрого обслуживания.
13. Характеристика и организация работы буфетов.
14. Характеристика и организация работы закусочных.
15. Характеристика и организация работы кафетериев.
16. Характеристика и организация работы магазинов кулинарии.
17. Санитарно-гигиенические нормы и правила при проектировании, строительстве и реконструкции предприятий общественного питания.
18. Организация работы заготовочных предприятий общественного питания.
19. Организация работы предприятий общественного питания с полным производственным циклом.
20. Требования к освещению, отоплению, канализации, вытяжке и вентиляции, кондиционированию на предприятиях общественного питания.
21. Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов.
22. Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла.
23. Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство.

24. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота.
25. Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.
26. Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям.
27. Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест.
28. Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования.
29. Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
30. Доготовочные цехи: назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
31. Специализированные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
32. Организация работы овощного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
33. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.
34. Организация работы мясного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
35. Организация работы рыбного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
36. Организация работы птицебельного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
37. Организация работы горячего цеха. Технологический процесс приготовления горячих блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
38. Организация работы холодного цеха. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
39. Организация работы кондитерского цеха. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
40. Организация работы кулинарного цеха. Технологический процесс приготовления кулинарных изделий и блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

41. Организация работы мучного цеха. Технологический процесс приготовления мучных изделий и блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
42. Организация работы вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, сервизная, помещение для нарезки хлеба, кладовая суточного запаса сырья.
43. Графики выхода на работу. Определение численности работников производства.
44. Сущность и задачи организации труда на производстве. Основные направления организации труда.
45. Характеристика нормативной и технологической документации используемой в общественном питании.
46. Структура управления предприятий общественного питания.
47. Производственный персонал предприятий общественного питания. Основные категории работников. Требования к персоналу.
48. Виды меню. Порядок составления и оформления. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
49. Карты вин и коктейльные карты.
50. Этапы организации обслуживания.
51. Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей: сервировка стола, общие правила, виды, характеристика.
52. Основные методы подачи блюд в ресторанах.
53. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок.
54. Правила подачи горячих закусок.
55. Правила подачи супов.
56. Правила подачи вторых блюд.
57. Правила подачи сладких блюд.
58. Правила подачи горячих блюд.
59. Торговые помещения и их характеристика.
60. Интерьеры залов и их оборудование.
61. Методы и формы обслуживания в ресторане.
62. Организация работы раздач: понятие, назначение, виды. Взаимосвязь с цехами, торговым залом, моечной столовой посуды.
63. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.
64. Методы организации труда официантов.
65. Виды и характеристика столовой посуды.
66. Виды и характеристика столовых приборов.
67. Виды и характеристика барной посуды для напитков.
68. Виды и характеристика столового белья.
69. Особенности обслуживания банкет – фуршета.
70. Особенности обслуживания приема – коктейля.
71. Кейтеринг: понятие, виды, характеристика.
72. Особенности обслуживания банкет – чая.
73. Банкет с полным обслуживанием официантами.

74. Основные принципы составления кофейного меню.
  75. Основные принципы организации барной стойки.
  76. Основные правила подачи вин.
  77. Права и обязанности сомелье.
  78. Организация обслуживания потребителей на транспорте.
  79. Организация питания и обслуживания школьников.
  80. Организация обслуживания иностранных туристов. Требования, предъявляемые к предприятиям питания для обслуживания туристов.
  81. Франчайзинг как метод ведения бизнеса.
  82. Обслуживание в номерах гостиниц.
  83. Обслуживание в аэропортах и на воздушном транспорте.
  84. Обслуживание в портах и на морских и речных судах.
  85. Обслуживание на железнодорожных вокзалах и железнодорожном транспорте.
  86. Правила этикета и нормы поведения за столом.
  87. Формы расчета с посетителями.
  88. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.
  89. Культура обслуживания в предприятиях общественного питания; факторы, ее формирующие.
- Концепция предприятия общественного питания: понятие и составляющие аспекты
24. Организация трудовых и производственных процессов в кулинарном цехе.
  25. Организация вспомогательных цехов и служб (моечных, хлеборезки, сервизной).
  26. Классификация и характеристика организационных форм обслуживания на предприятиях общественного питания.
  27. Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Правила оказания услуг.
  28. Организация питания и обслуживания потребителей на производственных предприятиях.
  29. Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений.
  30. Организация питания и обслуживания учащихся общеобразовательных школ, СПТУ, колледжей.
  31. Особенности организации диетического питания.
  32. Характеристики и виды меню. Требования к составлению меню.
  33. Структурирование карты вин, гармонизация ее с меню.
  34. Организация обслуживания гостей в ресторанах.
  35. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
  36. Особенности организации обслуживания туристов.
  37. Организационные основы управления персоналом.
  38. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
  39. Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала ресторана.

## 6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»
2. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»
3. Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

## 6.3 Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций).

### Общее количество баллов<sup>2</sup>

Кол-во Кредитов	Максимальная сумма баллов	Оценка						
		Неудовлетворит.		Удовлетворит.		Хорошо	Отлично	
		Оценка ECTS						
		F (2)	FX (2+)	E (3)	D (3+)	C (4)	B (5)	A (5+)
6 (216 часов)	250	Меньше 115	115-134	135-159	160-184	185-209	210-230	231-250

### Диапазонов итоговой оценки

БРС	Итоговая оценка
210-250	5
160-209	4
115-159	3
0-114	2
135-250	экзамен

*Примечание.* Положительными оценками, при получении которых курс засчитывается студенту в качестве пройденного, являются оценки А, В, С, D и E.

### Балльная структура оценки и шкала оценок

Проверочная работа (по материалу лекции) –  $x_1$  - 44 баллов

Защита отчетов по лабораторным работам -  $x_2$  – 56 баллов

Защита заданий по практическим занятиям -  $x_3$  – 56 баллов

Творческая работа –  $x_3$  – 45 баллов

(учебно – исследовательская работа, выступления на конференциях, кружках)

Защита курсового проекта –  $x_4$  – 49 баллов

**Всего – 250 баллов**

Максимальная сумма баллов:  $S_{\max} = x_1 + x_2 + x_3 + x_4$

**Система оценок:**

<sup>2</sup> зависит от количества кредитов

A	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
B	«Очень хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.
C	«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
D	«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнены, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.
E	«Посредственно» - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.
FX	«Условно неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.
F	«Безусловно неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

#### 6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

2. Касаткина Н.Ю. Методические указания к курсовому проекту и самостоятельной работе по направлению бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»: текстовое электронное издание / Н.Ю. Касаткина В.В. Касаткин, И.В. Бадретдинова - <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=42156>

3. Касаткина Н.Ю. Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе по направлению бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»: текстовое электронное издание / Н.Ю. Касаткина В.В. Касаткин <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=42166>

4. Касаткина Н.Ю. Методические указания к лабораторным работам и самостоятельной работе по направлению бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»: текстовое электронное издание / Н.Ю. Касаткина В.В. Касаткин <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=42165>

## 7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров	
					в библиотеке	на кафедре
1	Организация питания и обслуживания в туристских и гостиничных комплексах : учеб.пособие для вузов	К.В. Власова, Н.И. Царева, Е.Н. Артемова	Орел :ОрелГТУ, 2010	8,9	ЭБС «Руконт» <a href="https://lib.rucont.ru/efd/146379">https://lib.rucont.ru/efd/146379</a>	
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебно-метод. пособие для вузов	Н.В. Мясищева, Е.Н. Артемова	Орел :ОрелГТУ.— 2010	1,2,3,4,5,6,7	ЭБС «Руконт» <a href="https://lib.rucont.ru/efd/146381">https://lib.rucont.ru/efd/146381</a>	

#### 7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров	
					в библиотеке	на кафедре
1	Экономика и организация производства на предприятиях общественного питания	Н.И. Царева, Е.Н. Артемова	Орел: ОрелГТУ, 2010	1,2,3,4,5,6,7	ЭБС»Руконт»	
2	ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования		М.: Стандартинформ, 2014	1,2,3,4,5,6,7,8,9	<a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103455">http://docs.cntd.ru/document/1200103455</a>	
3	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования		М.: Стандартинформ, 2014	1,2,3,4,5,6,7,8,9	<a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a>	

### **7.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Поиск информации в глобальной сети Интернет  
Работа в электронно-библиотечных системах  
Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)  
Мультимедийные лекции  
Работа в компьютерном классе  
Компьютерное тестирование

*При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:*

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

4. Профессиональные базы данных на платформе 1С: Предприятие с доступными конфигурациями (1С: ERP Агропромышленный комплекс 2, 1С: ERP Энергетика, 1С: Бухгалтерия молокозавода, 1С: Бухгалтерия птицефабрики, 1С: Бухгалтерия элеватора и комбикормового завода, 1С: Общепит, 1С: Ресторан. Фронт-офис). Лицензионный договор № Н8775 от 17.11.2020 г.

*Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:*

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

### **7.4 Методические указания по освоению дисциплины**

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий. Перед началом занятий надо бегло повторить материал из курсов дисциплин «Санитария и гигиена питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Управление качеством и сертификация услуг общественного питания», «Холодильная техника и технологии», «Оборудование предприятий общественного питания», «Менеджмент и маркетинг». Для изучения 1-го раздела дисциплины необходимо найти в справочно-консультационной системе «Консультант-плюс» (доступ свободный с портала академии) ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования", ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания» и ознакомиться с ними.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины..

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать при выполнении курсовых и выпускных квалификационных работ, а также на преддипломной практике.

### 7.5 Перечень Интернет-ресурсов

№ п/п	Название Интернет-ресурса	Описание Интернет-ресурса	Размещение Интернет-ресурса
1	Сайт <i>"HoReCa: hotel, restaurant, cafe"</i>	Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.	<a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a>
2	Всероссийский портал <i>"Restorante"</i>	Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания.	<a href="http://www.restorante.com.ru/">http://www.restorante.com.ru/</a>
3	Сайт компании <i>"Restcon: ресторанный консалтинг"</i>	Статьи, обзоры, семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания.	<a href="http://restcon.ru/">http://restcon.ru/</a>
4	Портал <i>"Новости и технологии ресторанного бизнеса"</i>	Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности предприятий общественного питания.	<a href="http://restorus.com/">http://restorus.com/</a>

5	Федерация Рестораторов и Отельеров	Важнейшие задачи Федерации - представление интересов индустрии гостеприимства в Государственных органах, участие в разработке нормативных документов, регулирующих работу отрасли, создание благоприятного имиджа индустрии питания и гостеприимства, организация рынка ресторанных и отельных услуг.	<a href="http://www.new.frio.ru">www.new.frio.ru</a>
6	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	<a href="http://www.restoran.ru">www.restoran.ru</a>
7	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	<a href="http://www.menu.ru">www.menu.ru</a>
8	Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса	Информационно-поисковый портал по товарам и услугам, представленным на российском ресторанном рынке.	<a href="http://www.restoranoff.ru">www.restoranoff.ru</a>

9. Портал Ижевской ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
10. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
11. Электронно-библиотечная система «Рукопт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
12. Электронно-библиотечная система “AgriLib” . – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>
13. Вестник индустрии питания. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

## **8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лекционных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование: СВЧ печь; Электрический чайник; Барная стой-ка; Набор столовой посуды; Набор бокалов; Набор столовых приборов; Набор скатертей и салфеток; Набор кухонной посуды; Набор чайной посуды; Набор кухонного инвентаря.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по дисциплине «Организация производства и обслуживания на  
предприятиях общественного питания»**  
Основной профессиональной образовательной программы высшего  
образования  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
квалификация выпускника бакалавр

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Название раздела	Код контролируемой компетенции и (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Раздел 1. Основы организации предприятий питания	ОПК- 5, ПК-20, ПК-23	Вопросы 1-20, 91-93	Тесты 1-10,18-21,56	Задания 1 - 28
Раздел 2. Организация товароснабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	ОПК-5 ПК-20	Вопросы 21-26, 105-110	Тесты 52-55,69,70 Вопросы 97, 98	Задания 68, 70
Раздел 3. Научная организация и нормирование труда	ОПК-5 ПК-20	Вопросы 44-48, 64, 65, 78	Тесты 44,45, 67,71, 75 Вопросы 99-102	Задания 61, 62, 111-114
Раздел 4. Организация производства на предприятии общественного питания	ОПК- 5, ПК-20, ПК-23	Вопросы 21-42	Тесты 13 -17	Задания 69 Вопросы 94- 96
Раздел 5. Организация вспомогательных служб	ОПК- 5, ПК-20	Вопросы 103-104	Тесты 11,12	Задание 71
Раздел 6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК- 5, ПК-20, ПК-23	Тесты 12, 22-25-43,46-51, Вопросы 49-63, 66-77, 79	Тесты 57-66,68,72,74, 76-90 Задания 28,29, 31-40	Задания 41-60

## 2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

### 2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоения компетенций на всех этапах их формирования являются:

#### 1-й этап (уровень знаний):

- умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3);
- умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4);
- умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5).

#### 2-й этап (уровень умений):

- умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3);
- умение решать задачи средней сложности – хорошо (4);
- умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

#### 3-й этап (уровень владения навыками):

- умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3);
- умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4);
- умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

## **2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине**

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается

- на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;
  - на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач;
  - по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.
- Оценка выставляется по 4-х бальной шкале – неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5).

## **3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ТЕСТЫ И ВОПРОСЫ**

### **3.1 Задания**

1. Разработайте перечень услуг для ресторана с национальной кухней
2. Разработайте перечень услуг для ресторана гостиницы при организации обслуживания организованных групп туристов
3. Разработайте перечень услуг для ресторана ботеля
4. Разработайте перечень услуг для ресторана флотеля
5. Разработайте перечень услуг для ресторана санатория
6. Разработайте перечень услуг для вагона-ресторана
7. Разработайте перечень услуг для ресторана при железнодорожном вокзале
8. Разработайте перечень услуг питания ротеля
9. Разработайте перечень услуг для кафе мотеля
10. Разработайте перечень услуг кафе – мороженого
11. Разработайте перечень услуг кафе – кондитерской
12. Разработайте перечень услуг детского кафе
13. Разработайте перечень услуг экспресс-кафе
14. Разработайте перечень услуг сезонного (летнего) кафе в курортной зоне
15. Разработайте перечень услуг кофейни
16. Разработайте перечень услуг гриль – бара
17. Разработайте перечень услуг баров – дансингов
18. Разработайте перечень услуг винного бара,
19. Разработайте перечень услуг пивного бара,
20. Разработайте перечень услуг молочного бара
21. Разработайте перечень услуг столовой при высшем образовательном учреждении
22. Разработайте перечень услуг столовой при промышленном предприятии
23. Разработайте перечень услуг школьной столовой
24. Разработайте перечень услуг предприятия быстрого обслуживания на фуд-корте в торгово-развлекательном комплексе
25. Разработайте перечень услуг кафетерия при магазине кулинарии
26. Разработайте перечень услуг закусочной пирожковой
27. Рассчитайте количество официантов для проведения дипломатический прием на 160 человек
28. Рассчитайте количество официантов для проведения юбилейного банкета на 40 человек с частичным обслуживанием официантов
29. Рассчитайте количество официантов для проведения банкет-фуршет на 300 человек
30. Рассчитайте количество официантов для проведения свадебного банкета на 90 человек,

31. Дайте рекомендации по составлению меню для туристов с англо – саксонской кухней
32. Дайте рекомендации по составлению меню для туристов с итальянской кухней
33. Дайте рекомендации по составлению меню для туристов с французской кухней
34. Дайте рекомендации по составлению меню для туристов с немецкой кухней
35. Дайте рекомендации по составлению меню для туристов с испанской кухней
36. Дайте рекомендации по составлению меню для туристов из скандинавских стран
37. Дайте рекомендации по составлению меню для туристов из арабских стран (Марокко, Египта, Туниса, Ирана, Ирака, Саудовской Аравии, Израиля)
38. Дайте рекомендации по составлению меню для туристов из стран Северной Америки;
39. Дайте рекомендации по составлению меню для туристов из стран Центральной и Южной Америки
40. Дайте рекомендации по составлению меню для туристов из стран Юго-Восточной Азии.
41. Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола (по неизвестному меню) для обеда на одного человека
42. Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола по меню дежурных блюд
43. Составить меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами исходя из примерного количества блюд и напитков для этого банкета на одного человека (*три холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо с гарниром, одно горячее мясное блюдо с гарниром, десерт, чай или кофе*) и подобрать безалкогольные и алкогольные напитки к закускам и блюдам по разработанному меню.
44. Разработать и схематично изобразить вариант сервировки стола для банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на одного человека (полный куверт).
45. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: *Лосось холодного копчения с лимоном; Судак «Орли», соус тартар; Мороженое «Сюрприз»; Бульон с фрикадельками; Шницель из кур по-министерски; Овощи натуральные (свежие огурцы, помидоры, перец, зелень); Креветки, запеченные под сметанным соусом; Чай с вареньем; Икра паюсная; Ветчина фаршированная сырным муссом; Блины с семгой.*
46. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: *Осетрина заливная, соус хрен; Бульон с профитролями; Ассорти рыбное с лимоном и маслинами; Масло сливочное; Грибы в сметанном соусе; Салат столичный; Филе с соусом мадера; Лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский; Кофе по-восточному; Фруктовый салат.*
47. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: *Осетрина, запеченная по-московски с шампиньонами и картофелем; Суп-пюре из овощей; Сельдь натуральная с картофелем и маслом; Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами; Блины с медом; Виноград; Чай с лимоном; Закуска русская заливная; Помидоры, фаршированные сырным муссом; Салат витаминный.*
48. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: *Бифштекс по-деревенски; Сациви из кур; Коктейль из креветок; Кофе эспрессо; Борщ московский; Кокиль из судака; Яблоки в тесте жаренные, соус персиковый; Щука фаршированная, соус хрен; Салат из помидоров и огурцов.*
49. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: *Кофе с коньяком; Салат из крабов; Свиная корейка, фаршированная беконом, сыром с соусом «бешамель» (белым); Щи суточные; Судак отварной с картофелем отварным, соус польский; Икра зернистая*

*лососевых рыб; Сливки взбитые с орехами; Жульен из птицы; Витки из ветчины заливные по-русски с шампиньонами.*

50. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: *Кофе черный с пирожным; Ассорти мясное с овощами; Королевские креветки, запеченные с овощами; Суфле ванильное; Салат «Нежность» (с печенью трески и овощами); Курица фаршированная (галантин); Маслины; Солянка грибная; Бефстроганов с жареным картофелем.*
51. **Ситуация:** при пятизвездочном отеле открывается коктейль-бар на 25 мест. **Задание:** составьте меню и карту вин бара, предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфортности и высокую рентабельность предприятия.
52. **Ситуация:** в центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест с кондитерским цехом и магазином кулинарии. **Задание:** составьте меню и предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфортности и высокую рентабельность предприятия.
53. Виды банкетов и приемов. Общие правила подготовки к проведению банкетов: прием заказа на обслуживание и его выполнение. Составить заказ-счет на проведение в ресторане банкета, посвященного празднованию 8 Марта на 30 приглашенных.
54. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, особенности подготовки и проведения. Составить меню и карту вин банкета обеда на 18 человек, посвященного приезду делегации из Франции и выполнить фрагмент сервировки стола на 1 гостя в ресторане.
55. Банкет с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика. Особенности организации и проведения свадебного банкета. Составить меню свадебного банкета на 48 человек и выполнить фрагмент сервировки стола для жениха и невесты.
56. Виды туризма. Размещение, организация питания и обслуживания иностранных туристов. Составить меню русского и континентального завтрака, предложить формы ускоренного обслуживания иностранных туристов в ресторане при гостинице.
57. Организация обслуживания проживающих в гостиницах. Составить меню «Шведского стола» для обслуживания проживающих в гостинице завтраками и выполнить схему предварительной сервировки стола.
58. Особенности питания туристов. Составить меню дневного рациона для туристов из Франции.
59. Банкет (прием) по типу фуршет. Составить меню приема по типу фуршет на 120 человек, посвященного празднованию юбилея города, рассчитать количество официантов для обслуживания, количество столов и выполнить схему размещения мебели в зале ресторан.
60. Особенности организации обслуживания комбинированных (смешанных) банкетов: коктейль-фуршет-кофе. Составить меню и карту вин смешанного банкета коктейль-фуршет-кофе. Выполнить схему сервировки кофейного стола на 1 гостя.
61. График выхода на работу. Составить график работы поваров горячего и холодного цехов в общедоступной столовой при режиме работы предприятия: 7-дневная рабочая неделя, режим работы зала с 8.00 до 20.00 ч., по штатному расписанию поваров горячего цеха 4 человека, поваров холодного цеха 2 человека.
62. График выхода на работу. Составить график работы пекарей кондитерского цеха в общедоступном кафе при режиме работы предприятия: 7-дневная рабочая неделя, режим работы зала с 8.00 до 24.00 ч., по штатному расписанию пекарей 6 человек.

63. Составить план-меню для банкета-обеда с полным обслуживанием официантами на 50 человек с включением в меню блюда: «Яблоки в желе». Определить необходимое количество продуктов для приготовления этого блюда.
64. Составить меню для банкета в ресторане по случаю юбилея на 30 человек с включением блюда: «Креветки, запеченные под сметанным соусом». Определить необходимое количество продуктов для приготовления этого блюда.
65. Составить план-меню для кафе общего типа на 50 мест в зимний период с включением блюда: «Язык говяжий заливной». Определить необходимое количество продуктов для приготовления этого блюда.
66. Составить план-меню для кафе «Молодежное» на 50 мест (летний период). В меню включить блюдо: «Перец, фаршированный овощами и рисом». Определить необходимое количество продуктов для приготовления этого блюда.
67. Составить план-меню для кафе-мороженого на 30 мест в летний период с включением в меню блюда: «Салат фруктовый со сметанным соусом». Определить необходимое количество продуктов для приготовления этого блюда.
68. Опишите технологический процесс товародвижения? Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании? Что означает понятие «складская звенность»?
69. Опишите организацию рабочего места приготовления порционных мелкокусковых полуфабрикатов. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса? Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса в крупных мясных цехах и мясных цехах средней мощности?
70. Как организуется приемка продовольственных товаров? Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия? Какие товары запрещается принимать?
71. В чем заключается сущность работы вспомогательных производственных помещений и служб? Разработайте структуру вспомогательных служб для общедоступного ресторана на 300 мест в центральном районе города, работающего на сырье.

### 3.2 Тесты

#### 1. *Предприятие общественного питания (ПОП) – это*

- а) предприятие, предназначенное для производства мучных изделий и реализации их потребителю;
- б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;
- в) предприятие, предназначенное для продажи кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и организации потребления;
- г) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления.

#### 2. *Заготовочные предприятия ОП – это*

- а) механизированные предприятия (цеха), предназначенные для централизованного изготовления продукции общественного питания, снабжения магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам;
- б) специализированные предприятия (цеха), предназначенные для единичного выпуска полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- в) специализированные механизированные предприятия (цеха), осуществляющие обработку сырья, выпуск и реализацию полуфабрикатов, кулинарных, мучных, консервных и кондитерских изделий в магазины и отделы кулинарии, предприятия

розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам;  
г) предприятия (цеха) предназначенные для изготовления продукции общественного питания, снабжения ими доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам;

**3. Какие из перечисленных предприятий общественного питания относятся к доготовочным?**

- а) комбинат общественного питания;
- б) школьная базовая столовая;
- в) специализированный кондитерский цех;
- г) вагон-ресторан;

**4. Какие предприятия общественного питания подразделяются на классы?**

- а) кафе и закусочные;
- б) предприятия быстрого обслуживания и бары;
- в) рестораны и магазины кулинарии;
- г) бары и рестораны;

**5. Доготовочные предприятия общественного питания – это:**

- а) предприятия, работающие на готовых охлажденных блюдах высокой степени готовности, поступающих из заготовочных предприятий общественного питания и перерабатывающих предприятий;
- б) предприятия, осуществляющие обработку сырья, выпуск полуфабрикатов и готовой продукции и реализующие её;
- в) предприятия, работающие на готовых охлажденных блюдах высокой степени готовности, а так же осуществляющие обработку сырья, выпуск полуфабрикатов и готовой продукции и реализующие её. осуществляющие обработку сырья, выпуск полуфабрикатов и готовой продукции реализующие её;
- г) предприятия, работающие на полуфабрикатах и готовых охлажденных блюдах, поступающих из заготовочных предприятий общественного питания и перерабатывающих предприятий

**6. Ресторан – это:**

- а) предприятие ОП с широким ассортиментом блюд несложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений;
- б) предприятие ОП с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, не включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений;
- в) предприятие ОП с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений;
- г) предприятие ОП с барной стойкой, предлагающее широкий ассортимент блюд и реализующее смешанные напитки, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия,







32. **Определением какого вида обслуживания является - гости обслуживаются в одно время по одному меню:**  
А) Шведский стол; Б) Линия раз дачи; В) «табль д от»; Г) a la carte;
33. **С каких горячих закусок начинается запись блюд в меню?**  
А) с рыбных;  
Б) с мясных;  
В) из птицы;  
Г) яичных.
34. **Где записываются фирменные блюда в меню?**  
А) в конце;  
Б) в середине;  
В) в начале тех блюд, к группе которых они относятся;  
Г) в начале.
35. **Последовательность записи в меню закусок следующая:**  
1) Мясные холодные закуски,  
2) Рыбные холодные закуски,  
3) Закуски из птицы и дичи,  
4) Овощные и грибные закуски;  
а) Да;                    б) Нет.
36. **Правильная последовательность записи в меню супов представлена в ответе \_\_\_?**  
а) 1.Прозрачные, 2.заправочные, 3.пюреобразные, 4.молочные, 5.холодные, 6.сладкие;  
б) 1.Холодные, 2.прозрачные, 3.заправочные, 4.пюреобразные, 5.молочные, 6.сладкие;  
в) 1.Пюреобразные, 2.прозрачные, 3.заправочные, 4. молочные, 5.холодные, 6.сладкие.
37. **Последовательность записи в меню горячих рыбных блюд верно представлена в ответе \_\_\_?**  
а) Рыба жареная, отварная, запеченная, припущенная;  
б) Рыба припущенная, отварная, жареная, запеченная;  
в) Рыба запеченная, отварная, жареная, припущенная
38. **Какая последовательность записи в меню мясных горячих блюд из приведенных вариантов правильная?**  
а) мясо жареное, тушеное, запеченное, отварное, блюда из рубленого мяса и котлетной массы.  
б) мясо отварное, жареное, тушеное, запеченное, блюда из рубленого мяса и котлетной массы.  
в) блюда из рубленого мяса и котлетной массы, мясо отварное, жареное, тушеное,

запеченное.

39. **Верный вариант ответа о последовательности записи в меню сладких блюд?**
- а) Фрукты и ягоды натуральные и в сиропе, горячие сладкие блюда, холодные.
  - б) Фрукты и ягоды натуральные и в сиропе, холодные сладкие блюда, горячие.
  - в) Холодные сладкие блюда, горячие, фрукты и ягоды натуральные и в сиропе.
  - г) Горячие сладкие блюда, холодные, фрукты и ягоды натуральные и в сиропе
40. **Последовательность записи в меню горячих напитков для ресторана верная в варианте \_\_**
- А) Горячий шоколад какао, кофе, чай;
  - Б) Какао, горячий шоколад, чай, кофе;
  - В) Кофе, какао, горячий шоколад, чай;
  - Г) Чай, кофе, какао, горячий шоколад.
41. **Последовательность записи в меню горячих напитков для кафе верная в варианте \_\_**
- А) Горячий шоколад какао, кофе, чай;
  - Б) Какао, горячий шоколад, чай, кофе;
  - В) Кофе, чай, какао, горячий шоколад;
  - Г) Чай, кофе, какао, горячий шоколад.
42. **Порядок записи алкогольных напитков и других сопутствующих товаров в карте вин и напитков зависит от типа ПОП, \_\_\_\_\_, наличия напитков и товаров в кладовой ПОП?**
- А) специализации предприятия ОП;
  - Б) месторасположения предприятия ОП;
  - В) вкуса руководителя предприятия ОП;
  - Г) пристрастия сомелье.
43. **Правильный порядок записи напитков и сопутствующих товаров в карте вини напитков ресторана с русской кухней приведен в варианте \_\_\_\_**
- а) Шампанское, крепко-алкогольные напитки, настойки, наливки, вина виноградные, игристые вина, коньяки, ликеры, пиво, прохладительные напитки, соки, минеральная вода, сигареты
  - б) Крепко-алкогольные напитки, настойки, наливки, вина виноградные, шампанское, игристые вина, коньяки, ликеры, пиво, прохладительные напитки, соки, минеральная вода, сигареты
  - в) Сигареты, крепко-алкогольные напитки, настойки, наливки, вина виноградные, шампанское, игристые вина, коньяки, ликеры, пиво, прохладительные напитки, соки, минеральная вода,
44. **Кому официант наливает пробный глоток вина в предприятии ОП?**
- а) даме заказчика;
  - б) заказчику;
  - в) себе;
  - г) никому.

45. *Сомелье – это работник ресторана, ответственный за подачу напитков, а также \_\_\_\_\_*
- а) обслуживающий гостей за барной стойкой;
  - б) дающий советы гостям по выбору вин и напитков в зале;
  - в) наблюдающий за работой официантов в зале.
46. *Верно ли утверждение, что «не алкоголь подбирают к блюдам и закускам, а наоборот, блюда и закуски подбирают к напиткам»?*
- А) Да;                      Б) Нет.
47. *Какая из схем предварительной сервировки стола является верной?*
- а) накрытие стола скатертью → сервировка тарелками и приборами → сервировка стеклянной посудой → раскладывание салфеток → расстановка приборов со специями, ваз с цветами;
  - б) накрытие стола скатертью → сервировка стеклянной посудой → сервировка тарелками и приборами → раскладывание салфеток → расстановка приборов со специями, ваз с цветами;
  - в) накрытие стола скатертью → сервировка тарелками и приборами → сервировка стеклянной посудой → расстановка приборов со специями, ваз с цветами → раскладывание салфеток;
  - г) накрытие стола скатертью → раскладывание салфеток → сервировка тарелками и приборами → сервировка стеклянной посудой → расстановка приборов со специями, ваз с цветами
48. *В состав десертного прибора входит:*
- А) вилка, нож;
  - Б) вилка, нож, ложка;
  - В) вилка, ложка;
  - Г) вилка, ложка, лопатка.
49. *Какую сервировку используют на банкетах:*
- А) предварительную к обеду;
  - Б) предварительную к ужину;
  - В) исполнительную к банкету.
50. *Салфетка после использования кладется:*
- А) на тарелку;
  - Б) рядом с тарелкой;
  - В) на колени;
  - Г) закладывается за ворот?
51. *Как часто производят замену скатертей в ресторане класса «люкс»?*
- А) по мере загрязнения;
  - Б) перед обслуживанием каждого нового клиента;
  - В) перед обслуживанием каждого второго клиента.

52. **Какую температуру должны иметь соки и холодные напитки при подаче их потребителю?**  
а) 14 - 16 °С;                      в) 12 - 14°С;  
б) 3 – 6 °С;                          г) 8 - 12°С
53. **При какой температуре подают горячие сладкие блюда?**  
а) не менее 85 °С;                      в) не менее 65°С;  
б) не менее 75 °С;                      г) не менее 80°С
54. **При какой температуре необходимо подавать холодные блюда и закуски?**  
а) 20 - 22 °С;                          в) 14 - 16°С;  
б) 10 - 14 °С;                          г) 17 - 20°С
55. **Укажите температуру подачи горячих супов:**  
а) не ниже 85 °С;                      в) не ниже 65°С;  
б) не ниже 75 °С;                      г) не ниже 80°С
56. **По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания**  
а) Саморасчет  
б) Предварительный расчет  
в).Непосредственный расчет  
г) Последующий расчет  
д) Оплата после приема пищи  
е) Через официанта  
ж) Через бармена
57. **Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:**  
1.1 официант на 2-4 человека  
2. 1официант на 4-6 человек  
3.1 официант на 6-8 человек  
4. 1официант на 8-10 человек  
5.1 официант на 10-12 человек  
6.1 официант на 12-14 человек
58. **Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:**  
1. 1 официант на 2-4 человека  
2. 1 официант на 4-6 человек  
3. 1 официант на 6-8 человек  
4. 1 официант на 8-10 человек  
5 .1 официант на 10-12 человек  
6. 1 официант на 12-14 человек
59. **На банкете с полным обслуживанием:**  
А) на стол не ставят никаких закусок, блюд, напитков;  
Б) на стол ставят закуски, напитки, вазы с фруктами;  
В) на стол ставят закуски, вторые блюда, напитки
60. **Какая форма организации труда официантов используется при обслуживании по типу**

- “шведского стола”?  
А). Индивидуальная.                      Б) Бригадная.

**61. Банкеты, для которых не накрывают столы:**

- 1 .Дипломатический прием
- 2 .Банкет-чай
3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль
- 6 Банкет с частичным обслуживанием официантов

**62. Характерные особенности банкет-коктейля:**

- А) все гости пьют и едят стоя;
- Б) столы сервируются полностью;
- В) тарелки и приборы каждому гостю не подают;
- Г) закуски и напитки официанты предлагают гостям в обнос на подносах

**63. Меню банкет-чая включает:**

- А) мучные кондитерские изделия;
- Б) закуски;
- В) шоколадные конфеты;
- Г) сладкие блюда;
- Д) горячие напитки;
- Е) фрукты;
- Ж) минеральную воду.

**64. Банкеты, которые проводят «стоя»:**

- 1.Дипломатический прием
- 2.Банкет-чай
- 3.Кофе-брейк
- 4.Банкет-фуршет
- 5.Банкет-коктейль
- 6.Банкет с частичным обслуживанием официантов

**65. Фуршетный стол сервируют стеклом (хрусталем):**

- А) фужерами;
- Б) стопками;
- В) бокалами для шампанского;
- Г) лафитными, рейнвейными и водочными рюмками;
- Д) бокалами для пива;
- Е) коньячными и ликерными рюмками.

**66. Какой вид банкета наиболее трудоемкий:**

- а) Коктейль
- б) Фуршет
- с) Дипломатический прием
- д) Кофе брейк
- е) Чай брейк
- ф) Прием с шампанским

**67. Главная функция метрдотеля:**

- а) Контролировать порядок и обстановку в зале
- б) Руководить работой поваров

- с) Осуществлять закупки
- д) Разрабатывать мероприятия по продвижению услуг

68. **Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах**

- 1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
- 2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
- 3. Наличие постоянного контингента посетителей
- 4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда
- 5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг
- 6. Особый режим работы

69. **Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:**

- 1. Вид гостиничного предприятия
- 2. Класс гостиничного предприятия
- 3. Месторасположение
- 4. Возраст и пол проживающих
- 5. Национальные особенности
- 6. Все вышеперечисленное

70. **Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:**

- 1. Служба управления номерным фондом
- 2. Административно-хозяйственная служба
- 3. Коммерческая служба
- 4. Инженерно-техническая служба
- 5. Бизнес-центр
- 6. Служба вспомогательных услуг

71. **Какие требования организации труда предъявляются к горячему цеху?**

- а) температура воздуха не выше 25°C при относительной его влажности 60-70%
- б) температура воздуха не выше 18°C при относительной его влажности 65-70%
- в) температура воздуха не выше 20°C при относительной его влажности 75-80%
- г) температура воздуха не выше 23°C при относительной его влажности 75-80%

72. **Какая столовая посуда хорошо сохраняет необходимую температуру?**

- а) стеклянная
- б) металлическая
- в) деревянная
- г) керамическая

73. **Где размещают нож для масла?**

- а) за основной тарелкой
- б) на закусочной тарелке
- в) на основной тарелке
- г) на пирожковой тарелке

74. **Какие приборы используют в ресторане при обслуживании приемов и банкетов?**

- а) мельхиоровые
- б) алюминиевые
- в) из нержавеющей стали
- г) серебряные

75. **Норма времени – это:**

- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;
- б) величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определенного объема работы;
- в) затраты времени, необходимые одному работнику соответствующей



- В) паштет из сыра.
85. *Для обслуживания пассажиров на борту самолета используют:*  
А) свободные рационы;  
Б) скомплектованные рационы;  
В) ограниченные рационы.
86. *Континентальный завтрак это?*  
А) завтрак туриста;  
Б) завтрак бизнесмена;  
В) завтрак школьника
87. *Воскресный бранч это:*  
А) семейный обед;  
Б) ритуальный обед;  
В) комплексный обед.
88. *Обслуживание потребителей вне ресторана это?*  
А) франчайзинг;  
Б) лизинг;  
В) кейттеринг.
89. *Какие виды банкетов относятся к специальным?*  
А) по случаю юбилея;  
Б) по случаю свадьбы;  
В) по случаю встречи глав государства;  
Г) по случаю Дня влюбленных.
90. *Продолжительность проведения банкета-фуришета?*  
А) 1-2 часа;  
Б) 2-3 часа;  
В) 1-3 часа;  
Г) 2-4 часа.

### 3.3 Вопросы

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности
4. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним.
5. Права потребителей. Структура вывески предприятия.
6. Классификация предприятий общественного питания, отличительные особенности, классификационные признаки предприятий общественного питания.
7. Классификация и характеристика баров.
8. Классификация и характеристика ресторанов.
9. Классификация и характеристика кафе.
10. Характеристика и организация работы столовых.
11. Характеристика и организация работы кофейни.
12. Характеристика и организация работы предприятий быстрого обслуживания.
13. Характеристика и организация работы буфетов.
14. Характеристика и организация работы закусочных.

15. Характеристика и организация работы кафетериев.
16. Характеристика и организация работы магазинов кулинарии.
17. Санитарно-гигиенические нормы и правила при проектировании, строительстве и реконструкции предприятий общественного питания.
18. Организация работы заготовочных предприятий общественного питания: специализация, назначение, размещение, инфраструктура, режим и организация работы, ассортимент продукции.
19. Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
20. Организация работы предприятий общественного питания с полным производственным циклом.
21. Требования к освещению, отоплению, канализации, вытяжке и вентиляции, кондиционированию на предприятиях общественного питания.
22. Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов.
23. Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла.
24. Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство.
25. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота.
26. Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.
27. Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям.
28. Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест.
29. Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования.
30. Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
31. Доготовочные цехи: назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
32. Специализированные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
33. Организация работы овощного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
34. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.
35. Организация работы мясного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
36. Организация работы рыбного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
37. Организация работы птицегольевого цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
38. Организация работы горячего цеха. Технологический процесс приготовления горячих блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
39. Организация работы холодного цеха. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.

40. Организация работы кондитерского цеха. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
41. Организация работы кулинарного цеха. Технологический процесс приготовления кулинарных изделий и блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
42. Организация работы мучного цеха. Технологический процесс приготовления мучных изделий и блюд, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
43. Организация работы вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, сервизная, помещение для нарезки хлеба, кладовая суточного запаса сырья.
44. Графики выхода на работу. Определение численности работников производства.
45. Сущность и задачи организации труда на производстве. Основные направления организации труда.
46. Характеристика нормативной и технологической документации используемой в общественном питании.
47. Структура управления предприятий общественного питания.
48. Производственный персонал предприятий общественного питания. Основные категории работников. Требования к персоналу.
49. Виды меню. Порядок составления и оформления. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
50. Карты вин и коктейльные карты.
51. Этапы организации обслуживания.
52. Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей: сервировка стола, общие правила, виды, характеристика.
53. Основные методы подачи блюд в ресторанах.
54. Последовательность и правила подачи холодных блюда закусок.
55. Правила подачи горячих закусок.
56. Правила подачи супов.
57. Правила подачи вторых блюд.
58. Правила подачи сладких блюд.
59. Правила подачи горячих блюд.
60. Торговые помещения и их характеристика.
61. Интерьеры залов и их оборудование.
62. Методы и формы обслуживания в ресторане.
63. Организация работы раздат: понятие, назначение, виды. Взаимосвязь с цехами, торговым залом, моечной столовой посуды.
64. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.
65. Методы организации труда официантов.
66. Виды и характеристика столовой посуды.
67. Виды и характеристика столовых приборов.
68. Виды и характеристика барной посуды для напитков.
69. Виды и характеристика столового белья.
70. Особенности обслуживания банкет – фуршета.
71. Особенности обслуживания приема – коктейля.
72. Кейтеринг: понятие, виды, характеристика.
73. Особенности обслуживания банкет – чая.
74. Банкет с полным обслуживанием официантами.
75. Основные принципы составления кофейного меню.
76. Основные принципы организации барной стойки.
77. Основные правила подачи вин.
78. Права и обязанности сомелье.

79. Организация обслуживания потребителей на транспорте.
80. Организация питания и обслуживания школьников.
81. Организация обслуживания иностранных туристов. Требования, предъявляемые к предприятиям питания для обслуживания туристов.
82. Франчайзинг как метод ведения бизнеса.
83. Обслуживание в номерах гостиниц.
84. Обслуживание в аэропортах и на воздушном транспорте.
85. Обслуживание в портах и на морских и речных судах.
86. Обслуживание на железнодорожных вокзалах и железнодорожном транспорте.
87. Правила этикета и нормы поведения за столом.
88. Формы расчета с посетителями.
89. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.
90. Культура обслуживания в предприятиях общественного питания; факторы, ее формирующие.
91. Концепция предприятия общественного питания: понятие и составляющие аспекты.
92. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания .
93. Порядок создания и особенности организации малых предприятий питания. Государственное регулирование малых предприятий.
94. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции. Продукция сублимационной сушки в общественном питании.
95. Виды, формы и системы контроля производства и качества продукции предприятия питания
96. Принципы технического регулирования продукции общественного питания. Основные понятия технического регулирования.
97. Источники снабжения и поставщики предприятий питания, виды договоров
98. Ассортимент, упаковка и маркировка охлажденных блюд и кулинарной продукции. Сроки и условия хранения.
99. Сущность и роль нормирования труда.
100. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения
101. Виды норм труда. Методы нормирования труда.
102. Режим труда и отдыха. Графики выхода на работу.
103. Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта.
104. Обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства.
105. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства.
106. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.
107. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.
108. Тарное хозяйство – назначение, роль и состав.
109. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары.
110. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.
111. Дайте характеристику опытно-статистической нормы выработки.
112. Как рассчитывается коэффициент трудоемкости?
113. Как перевести количество блюд в условные блюда?
114. Как рассчитывается техническая норма выработки?

### 3.4 Перечень направлений для формирования темы курсового проекта

<b>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</b>	
Направление – д.т.н., профессор <b>Касаткин В.В.</b>	Научное обоснование энергосберегающих технологий и оборудования утилизации отходов пищевых, перерабатывающих и сельскохозяйственных производств
Направление – к.т.н., профессор <b>Касаткина Н.Ю.</b>	Научное обоснование концепции здорового питания
Направление – к.т.н., доцент <b>Сергеев А.А.</b>	Научное обоснование энергосберегающих электротехнологий и оборудования для понижения температуры термолабильных продуктов пищевого назначения
Направление – к.т.н., профессор <b>Касаткина Н.Ю.</b>	Научное обоснование концепции детского питания в Удмуртской Республике
Направление – к.т.н., доцент <b>Шумилова И.Ш.</b>	Управление качеством в сфере общественного питания. Физико-химические процессы при переработке пищевого сырья.
Направление – к.т.н., профессор <b>Касаткина Н.Ю.</b>	Инициативные темы студентов и представителей производства

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер измененного листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	25, 26	29.08.2017, N1	Каф
2	25, 26	28.08.2018, N1	Каф
3	26, 27	27.08.2019, N1	Каф
4	2, 5	31.08.2020, N1	Каф
5	24, 28	20.11.2020, N5	Каф
6	24, 28	30.08.2021, N1	Каф