

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.11 «Организация производства и обслуживания предприятий
общественного питания»
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Белгород, 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.11 «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания»), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 2020 г.
Председатель цикловой
комиссии
Котлярова С.В./ _____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Е.Е.Бакалова
« ____ » _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 2020 г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/ _____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/ _____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
От « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/ _____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»
Составитель:
преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледж»
Володина О.В.
Экспертиза:
(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»,
преподаватель, Котлярова С.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	6
3	Оценка освоения учебной дисциплины	10
3.1	Формы и методы оценивания	10
3.2	Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины	13
4	Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине	28
5	Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины	42

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины ОП.11 «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

У 1. использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

У 2. разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства:

У 3. рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;

У 4. проводить бракераж готовой продукции.

У 5. организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

У 6. организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З 1. отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;

З 2. структуру предприятий; нормативную базу деятельности;

З 3. структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;

З 4. оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

З 5. основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

З 6. классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;

З 7. виды и характеристику посуды, приборов, столового белья;

З 8. правила составления и оформления меню, карты вин;

З 9. общие правила сервировки и оформления столов;

З 10. особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

З 11. порядок предоставления различных услуг;

З 12. организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Формой аттестации по учебной дисциплине является _экзамен

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Результаты обучения (умения, знания, общие компетенции)	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<p>Уметь: У1 использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-разработать технико-технологические карты на разные блюда; – участие в работе научно-студенческих обществ, – выступления на научно-практических конференциях, – участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией/ специализацией (конкурсы профессионального мастерства, выставки и т.п.),</p>	<p>- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ;</p>
<p>У2 разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p>	<p>- организовать работу различных цехов и подразделений предприятия общественного питания; - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</p>	<p>письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;</p>
<p>У3 рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,</p>	<p>- планировать деятельность предприятия общественного предприятия; – анализ профессиональных ситуаций; -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; – планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики;</p>	<p>письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;</p>

осознанно планировать повышение квалификации;	-определение этапов и содержания работы по реализации самообразования	
У4проводить бракераж готовой продукции. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (починенных), за результат выполнения заданий;	умение контролировать качество поступившего сырья и готовой продукции - умение контролировать работу персонала; - эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики.	- оценка результатов выполнения практических работ; - отчет по анализу своей производственной работы на учебной практике
У5 организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;	-выполнение всех видов по подготовке и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; -использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ.	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
У6 организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (починенных), за результат выполнения заданий;	– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; взаимодействие: – с обучающимися при проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий (проектов), – с преподавателями, в ходе обучения, с потребителями и коллегами в ходе производственной практики; – самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов), – ответственность за результат выполнения заданий	- письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
Знать:	соответствие этапов подготовки	

31отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;	организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия;	- устная проверка - тестовый контроль - защита реферата (компьютерной презентации).
32структуру предприятий; нормативную базу деятельности;	-давать характеристику структуре предприятий; -понимать и использовать нормативную базу деятельности предприятия	- письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
33 структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;	-определять назначение и взаимосвязь цехов; -понимать и применять элементы производственного и технологического процессов	- тестирование - защита реферата (компьютерной презентации).
34оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;	- соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбору специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	письменная проверка, тестовый контроль Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
35основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;	- понимание основных терминов и определений в области организации обслуживания	-письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
36классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;	-информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	- письменная проверка
37виды и характеристику посуды, приборов, столового белья;	-определять назначение посуды, приборов, столового белья -идентифицировать назначение посуды, приборов, столового белья для сервировки столов	- оценка результатов выполнения практических работ; - отчет по найденной информации
38 правила составления и оформления меню, карты вин;	-- составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; -осуществление консультирования потребителей; — подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями;	- оценка результатов выполнения практических работ;

	потребителей при использовании специальных форм организации питания;	
39 общие правила сервировки и оформления столов;	-управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	- тестовый контроль
310 особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	-анализ эффективности обслуживания потребителей.	- устная проверка
311 порядок предоставления различных услуг;	- разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания: -выбор и определение показателей качества обслуживания;	- тестирование
312 организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;	-разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания.	- письменная проверка, тестовый контроль

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.11 «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1			<i>Контрольная работа №1</i>	<i>У1, У2, З1, З2, З3, ОК3, ОК7</i>	<i>Экзамен</i>	<i>У1, У2, У3, У4 З1, З2, З3, З4, З5 ОК3, ОК7</i>
Тема 1.1	<i>Устный опрос Практическая работа №1 Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>У1, У2, З1, З2, З3, ОК3, ОК7</i>				
Тема 1.2	<i>Устный опрос Практическая работа №2 Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>У1, У2, З1, З2, З3, ОК3, ОК7</i>				
Раздел 2			<i>Контрольная работа №2</i>	<i>У1, У2, З1, З2, З3, ОК3, ОК7</i>	<i>Экзамен</i>	<i>У1, У2, У3, У4 З1, З2, З3, З4, З5 ОК3, ОК7</i>
Тема 2.1	<i>Устный опрос Практическая работа №3 Практическая работа №4 Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>У1, У2, З1, З2, З3, ОК3, ОК7</i>				
Раздел 3			<i>Контрольная работа №3</i>	<i>У1, У2, З1, З2, З3, ОК3, ОК7</i>	<i>Экзамен</i>	<i>У1, У2, У3, У4 З1, З2, З3, З4, З5 ОК3, ОК7</i>
Тема 3.1	<i>Устный опрос</i>	<i>У1, У2,</i>				

<i>Практическая работа №5</i> <i>Практическая работа №6</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i>	<i>31, 32, 33,</i> <i>ОК 3, ОК 7</i>				
--	---	--	--	--	--

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

3.2.1. Типовые задания для оценки знаний З1, З2, З3, З4, умений У1, У2, У3, У4(рубежный контроль)

1) Задания в тестовой форме

Вариант 1

1. В соответствии с конспектом, **общественное питание** — это:

- А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
- Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
- В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
- Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

2. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

- А) для организации производства кулинарной продукции;
- Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
- В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
- Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

3. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:

- А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
- Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
- В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
- Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

4. Ресторан в **нормативных документах** определяется как:

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
- Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
- В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

5. Бар в **нормативных документах** определяется как:

- А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;
- Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
- В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

6. Кафе в **нормативных документах** определяется как:

- А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;
- Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
- В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;
- Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

7. Столовая в *нормативных документах* определяется как:

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;
- Б) место элитного отдыха и изысканного питания;
- В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;
- Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

8. Закусочная в *нормативных документах* определяется как:

- А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;
- Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;
- В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;
- Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

9. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

- А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
- Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
- В) квалификацию персонала;
- Г) его географическое положение.

10. Метод обслуживания, применяемый в столовых:

- А) частичное самообслуживание с барменами;
- Б) самообслуживание;
- В) частичное обслуживание официантами;
- Г) обслуживание официантами и барменами.

11. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие *услуги общественного питания* определяется как:

- А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
- Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
- В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;
- Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

12. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

- А) room-service;
- Б) скейтеринг;
- В) кейтеринг;
- Г) каттеринг.

13. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

- А) организацию музыкального и концертного обслуживания;
- Б) научные лекции о создании мира;
- В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
- Г) предоставление интернет- услуг.

Таблица правильных ответов.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
№ правильного ответа	А	В	Г	Б	А	Б	В	Г	Г	Б	А	В	Б

2) Практическая работа

	Наименование тем	Вид и название работы студента	Количество часов
Раздел 1.	Организация производства на предприятиях общественного питания		37
1.1	Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	Практическое занятие № 1 Изучение классификации предприятий общественного питания	2
		Практическое занятие № 2 Создание предприятия общественного питания	2
1.2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Практическое занятие № 3 Приемка, контроль качества товарных запасов	2
1.3	Структура производства	Практическое занятие № 4 Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	4
1.4	Организация работы основных производственных цехов	Практическое занятие № 5 Составление схем технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.	4
	Оперативное планирование работы производства	Практическое занятие № 6 Составление нормативной документации на кулинарную продукцию	2
		Практическое занятие 7	

1.5	Составление производственной программы заготовочных цехов	4
	Практическое занятие № 8 Составление плана-меню предприятия	4
	Практическое занятие № 9 Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов, питающихся (по заданию преподавателя).	2
	Практическое занятие № 10 Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам	1

3) Самостоятельная работа

Раздел/Тема	Наименование внеаудиторной самостоятельной работы	Форма контроля	Кол. час
1	2	3	4
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания			
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	Самостоятельная работа №1 Подготовка реферата (компьютерной презентации) на тему «Типы ПОП»	Проверка реферата (презентации)	4
	Самостоятельная работа № 2 работа с нормативной документацией	Устный опрос	2
Тема 1.2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Самостоятельная работа №3 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2
	Самостоятельная работа №4 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2
	Самостоятельная работа № 5 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2
Тема 1.3 Структура производства	Самостоятельная работа № 6 Составление схемы производства на основе баз практики	Проверка схем	3
	Самостоятельная работа № 7 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2
Тема 1.4 Организация работы основных производственных цехов	Самостоятельная работа № 8 Подготовка реферата (компьютерной презентации) на тему «Характеристика производственных цехов»	Проверка рефератов	4
	Самостоятельная работа №9 составить схемы взаимосвязи вспомогательных и производственных помещений	Проверка схем	2
	Самостоятельная работа № 10	Устный опрос	4

	Работа с каталогом оборудования (подбор оборудования для горячего цеха)		
Тема 1.5 Оперативное планирование работы производства	Самостоятельная работа № 11 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2
	Самостоятельная работа № 12 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2
	Самостоятельная работа № 13 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2
	Самостоятельная работа № 14 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	4
	Самостоятельная работа № 15 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2

3.2.2. Типовые задания для оценки знаний 34,35, 36, 37, 38, 39,310, 311, 31, У5, У6.(рубежный контроль)

1) Задания в тестовой форме

Тема 1. Эстетические требования к оформлению предприятий общественного питания

Вариант 1

1.Какой элемент архитектурного решения предприятия знакомит посетителя с его профилем?

- 1.фасад 2.вывеска
3.витрина 4.карниз

2.Укажите, какой элемент интерьера предприятия способен вызывать определенные вкусовые или звуковые раздражения?

- 1.освещение 2.мебель
3.озеленение 4.цветовая гамма

3.Укажите, какой цвет целесообразнее использовать при оформлении зала, если он ориентирован на северо-запад?

- 1.голубой 2.белый
3.зеленый 4.оранжевый

4.Укажите, в какой цвет целесообразнее красить стены в горячем цехе?

- 14
1.желтый 2.оранжевый
3.зеленый 4.голубой

5.Укажите.какой цвет вызывать у людей ощущение кислого вкуса?

- 1.оранжевый 2.зеленый
3.желтый 4.розовый

Вариант 2

1.Укажите, какой цвет способствует повышению слуховой чувствительности?

- 1.красный 2.белый
3.зеленый 4.желтый

2.Укажите, какую систему искусственного освещения рекомендуется организовать в столовой?

- 1.комбинированная 2.общая
3.точечная 4.динамическая

3.В какой цвет целесообразно окрасить стены в помещении моечной посуды?

- 1.в голубой 2.в розовый
3.в серо-зеленый 4.в желто-коричневый

4.Какое из помещений необходимо проектировать с естественным освещением?

- 1.кладовая сухих продуктов
2.гардероб персонала
3.помещение для персонала

- 4.помещение зав.производством
- 5.Где должно находиться предприятие общественного питания, при проектировании которого использован динамический вид интерьера?
 - 1.в лесо-парковой зоне
 - 2.на скоростной магистрали
 - 3.в центре города
 - 4.в учебном заведении

Тема 2. Подготовка к обслуживанию посетителей

- 1.Укажите, за какое время до открытия ресторана должна быть окончена основная уборка?
 - 1.к часу открытия ресторана
 - 2.за 3-4 часа до открытия ресторана
 - 3.за 1-2 час до открытия ресторана
- 2.Укажите, где официанты хранят небольшой запас столовых приборов, столового белья, посуды?
 - 1.на подсобном столике
 - 2.на тележке
 - 3.в серванте
 - 4.на стеллаже
- 3.Укажите, где официанты должны откупоривать бутылки с напитками?
 - 1.в буфете
 - 2.на столе посетителей
 - 3.на подсобном столе
 - 4.на серванте
- 4.Укажите рекомендуемую ширину основных проходов в торго-вом зале ресторана?
 - 1.1,35 м
 - 2.1,2 м
 - 3.1,3 м
 - 4.1,5 м
- 5.Укажите рекомендуемую ширину дополнительных проходов для подхода к отдельным местам в зале ресторана?
 - 1.1,0 м
 2. 0,75 м
 3. 0,4 м
 4. 0,6 м

Вариант 2

- 1.Укажите, какое столовое белье целесообразно использовать на предприятиях общественного питания?
 - 1.льняное
 - 2.хлопчатобумажное
 - 3.шелковое
 - 4.батистовое
- 2.Укажите, какой из способов складывания салфеток лучше использовать при оформлении банкетного стола?
 - 1.конверт
 - 2.книга
 - 3.корона
 - 4.валик
- 3.Укажите, какой из предложенных способов складывания сал-феток лучше использовать при оформлении стола к завтраку?
 - 1.подушка
 - 2.шапочка
 - 3.зайчик
 - 4.конфета
- 4.Укажите, при каком способе складывания салфеток, в нее можно вложить визитную карточку, столовый прибор?
 - 1.конверт
 - 2.валик
 - 3.корона
 - 4.книга
- 5.Укажите, приборы с какими специями ставят на стол при предварительной сервировке?
 - 1.приборы с горчицей
 - 2.прибор с уксусом
 - 3.прибор с перцем
 - 4.прибор с растительным маслом

Тема 3. Эстетические требования к столовому белью, посуде, приборам

Вариант 1

- 1.Укажите, в каких случаях используются скатерти типа «Юбка»
 - 1.банкет-обед
 - 2.свадебный банкет
 - 3.банкет-коктейль
 - 4.банкет-фуршет
- 2.Укажите, какие салфетки используются посетителями для вы-тирания рук после употребления жирных блюд?
 - 1.шелковые
 - 2.батистовые
 - 3.льняные
 - 4.хлопчатобумажные
- 3.Какую ложку рекомендуется подавать к яичнице-глазунье, бу-льону, ягодам с молоком?

- | | |
|------------|------------------|
| 1.столовая | 2.десертная |
| 3.чайная | 4.ложка фигурная |
- 4.Какой соус подают в фарфоровом соуснике?
- | | |
|------------|-------------|
| 1.майонез | 2.сметанный |
| 3.молочный | 4.красный |
- 5.Какой соус подают в металлическом соуснике?
- | | |
|-------------|------------|
| 1.соус-хрен | 2.майонез |
| 3.маринад | 4.польский |

Вариант 2

- 1.Укажите емкость мадерной рюмки?
- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 1.100 см ³ | 2.75 см ³ |
| 3.125 см ³ | 4.50 см ³ |
- 2.Укажите емкость рейнвейной рюмки?
- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1.100см ³ | 2. 75 см ³ |
| 3.125 см ³ | 4.50 см ³ |
- 3.Укажите емкость лафитной рюмки?
- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1.100см ³ | 2. 75 см ³ |
| 3.125 см ³ | 4.50 см ³ |
- 4.Укажите емкость бокала?
- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1.100-125 см ³ | 2.125-150 см ³ |
| 3.130-140 см ³ | 4.180-200 см ³ |
- 5.Какое назначение бокала?
- 1.для подачи минеральной воды
 - 2.для подачи пива
 - 3.для подачи шампанского
 - 4.для подачи десертных вин

Вариант 3

- 1.Какой рюмкой сервируют стол при заказе белого сухого вина?
- | | |
|--------------|--------------------------------|
| 1.мадерной | 2.лафитной |
| 3.рейнвейной | 4.емкостью 120 см ³ |
- 2.Какое назначение мадерной рюмки?
- 1.для подачи шипучих вин
 - 2.для подачи крепленых вин
 - 3.для подачи красного сухого вина
 - 4.для подачи белого сухого вина
- 3.Какое назначение шейкера?
- 1.для приготовления кофе
 - 2.для приготовления коктейлей
 - 3.для приготовления горячих напитков
 - 4.для приготовления глинтвейна
- 4.Какое назначение пиалы?
- 1.для подачи национальных супов
 - 2.для подачи бульона
 - 3.для подачи зеленого чая
 - 4.для подачи соков
- 5.Какое назначение кокотницы?
- 1.для приготовления горячих блюд
 - 2.для приготовления холодных блюд и закусок
 - 3.для приготовления рыбных горячих закусок
 - 4.для приготовления мясных, овощных горячих закусок

Вариант 4

- 1.Какое назначение кокильницы?
- 1.для приготовления и подачи рыбных горячих закусок
 - 2.для приготовления вторых рыбных блюд
 - 3.для приготовления холодных блюд и закусок
 4. для приготовления мясных запеченных блюд
- 2.Каким прибором пользуются при употреблении рыбной хо-лодной закуски?
- | | |
|----------|--------------|
| 1.рыбным | 2.закусочным |
|----------|--------------|

- 3.столовым 4.десертным
- 3.Какой из перечисленных ножей является фруктовым
- 1.с заостренным концом
 - 2.с пилообразным острым лезвием
 - 3.с тупым концом
 - 4.с серповидным лезвием с зубчиками на конце
- 4.Какой из перечисленных ножей используют для нарезки сыра?
- 1.с заостренным концом
 - 2.с пилообразным острым лезвием
 - 3.с тупым широким концом
 - 4.с серповидным лезвием с зубчиками на конце
- 5.Какая из перечисленных вилок является лимонной?
- 1.двухрожковая
 - 2.с короткими четырьмя зубьями
 - 3.трехрожковая
 - 4.с четырьмя длинными зубьями

Тема 4. Дневная и вечерняя сервировка столов

Вариант 1

- 1.Какая столовая посуда используется при минимальной сервировке стола для завтрака?
- 1.пирожковая тарелка, закусочные приборы, чайная ложка, фужер
 - 2.пирожковая тарелка, столовые приборы, чайная ложка
 - 3.закусочная тарелка, закусочные приборы, фужер
 - 4.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер
- 2.На какую длину должны опускаться края скатерти при сервировке стола?
- 1.не менее, чем на 15-20 см
 - 2.не менее, чем на 25-30 см
 - 3.не менее, чем на 40-45 см
 - 4.не менее, чем на 45-50 см
- 3.В какой последовательности (в направлении направо от тарелки) раскладывают столовые ножи при сервировке стола?
- 1.рыбный, столовый, закусочный
 - 2.столовый, рыбный, закусочный
 - 3.закусочный, рыбный, столовый
 - 4.столовый, закусочный, рыбный
- 4.Укажите рекомендуемое расстояние от пирожковой тарелки до края стола
1. 1 см 2. 2 см 3.5 см 4.6 см
- 5.Укажите положение фужера при сервировке стола
- 1.в центре, за закусочной тарелкой, или напротив заку-сочной вилки, ближней к тарелке
 - 2.в центре, за закусочной тарелкой, или напротив кончика лезвия ножа, ближнего к тарелке
 - 3.слева от пирожковой тарелки
 - 4.в центре, за пирожковой тарелкой

Вариант 2

- 1.Какая столовая посуда используется при предварительной сервировке стола для ужина?
- 1.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, закусочные приборы, фужер
 - 2.закусочная тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер
 - 3.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, столовые приборы, фужер
- 20
- 4.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, закусочные приборы, столовые приборы, фужер
- 2.Укажите рекомендуемое положение ножа для масла при сервировке стола
- 1.на правом краю закусочной тарелки
 - 2.на правом краю пирожковой тарелки
 - 3.справа от закусочного ножа
 - 4.в центре, за закусочной тарелкой
- 3.Укажите рекомендуемое положение чайной ложки при серви-ровке стола для завтрака
- 1.справа от фужера
 - 2.в центре, за пирожковой тарелкой
 - 3.между закусочными вилкой и ножом на расстоянии 20-24 см от края стола

Вариант 6

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана 1 класса на 100 мест, работающего на полуфабрикатах, для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу цеха доработки полуфабрикатов, определить численность работников этого цеха и составить график выхода на работу.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 145 мест, сосисочная на 50 мест
Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 7

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ ресторана при железнодорожном вокзале на 150 мест для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации горячих блюд и рассчитать стационарные сковороды, необходимые для их приготовления.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 130 мест, пирожковая на 50 мест.
Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия.
Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 8

1. Составить ассортимент и указать количество мучных кондитерских и булочных изделий, реализуемых в комплексном предприятии общественного питания в составе: городской ресторан высшего класса на 220 мест, кафе-кондитерская на 75 мест.
2. Исходя из составленного ассортимента, определить выход теста (дрожжевого, слоеного, песочного) и рассчитать тестомесильную машину для его приготовления.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе с самообслуживанием на 120 мест, пончиковая на 25 мест. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 9

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 250 мест, работающей на сырье, для зимне-весеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу мясорыбного цеха и на ее основе произвести расчет мясорубки.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан 1 класса на 175 мест, закусочная на 40 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 10

1. Составить расчетное меню /производственную программу / кафе с обслуживанием официантами на 130 мест для летнего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации блюд и рассчитать объем стационарных котлов /или наплитных/ для приготовления сладких блюд и горячих напитков.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: городской ресторан 1 класса на 150 мест, кафе-мороженое на 30 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 11

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана высшего класса на 160 мест, работающего на полуфабрикатах для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу цеха доработки полуфабрикатов и произвести расчет машины для нарезки овощей.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 180 мест, магазин кулинарии на 2 рабочих места. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 12

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 135 мест для зимне-весеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность работников и рассчитать необходимое количество производственных столов.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 220 мест, блинная на 25 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам.

Вариант 13

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ кафе с самообслуживанием на 160 мест для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу холодного цеха, определить численность работников и рассчитать необходимое количество производственных столов.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан на 250 мест, кафе-кондитерская на 75 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 14

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана 1 класса на 230 мест, работающего на сырье, для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу овощного цеха, определить численность работников, составить график выхода на работу.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 140 мест, блинная на 50 мест. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 15

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 190 мест, работающей на сырье, для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу мясо - рыбного цеха, определить численность производственных работников, составить график выхода на работу.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан с национальной кухней на 235 мест, шашлычная на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам

Вариант 16

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ городского ресторана 1 класса на 140 мест, работающего на сырье, для летне-осеннего периода.
2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу овощного цеха, рассчитать машину для чистки картофеля и корнеплодов.
3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при промышленном предприятии на 180 мест, магазин кулинарии на 1 рабочее место, буфет на 32 места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 17

1. Составить расчетное меню /производственную программу/ столовой на 200 мест, работающей на сырье, для летне-осеннего периода.

- Исходя из расчетного меню, составить производственную программу овощного цеха, рассчитать численность производственных работников цеха, составить график выхода на работу.
- Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при вузе с общим количеством мест, учитывая буфеты, 575. Предприятие работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам.

Вариант 18

- Составить расчетное меню /производственную программу/ кафе на 150 мест для зимне-весеннего периода.
- Исходя из расчетного меню, составить график реализации блюд по часам работы зала.
- Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая при вузе с общим количеством мест, учитывая буфеты, 620. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 19

- Составить ассортимент и указать количество мучных кондитерских и булочных изделий, реализуемых в комплексном предприятии общественного питания: ресторан 1 класса на 200 мест, кафе-кондитерская на 50 мест.
- На основе составленного ассортимента рассчитать время работы и количество пекарских шкафов, необходимых для выпечки мучных кондитерских и булочных изделий.
- Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе с обслуживанием официантами на 128 мест, блинная на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 20

- Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 210 мест для летне-осеннего периода.
- Исходя из расчетного меню, составить график реализации первых блюд и рассчитать стационарные котлы для варки первых блюд с учетом сроков их реализации.
- Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: ресторан на 180 мест, котлетная на 50 мест. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

3) Практическая работа

Раздел 2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Вид и название работы студента	28
2.1	Общая характеристика процесса обслуживания	Практическое занятие № 11 Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	6
		Практическое занятие № 12 Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина; складывание	6

		салфеток	
		Практическое занятие № 13 Составление различных видов меню, в том числе специальных по заданию преподавателя. Анализ меню базовых предприятий общественного питания на соответствие их типу и классу (по месту прохождения практики).	6
2.2	Специальные виды услуг и формы обслуживания	Практическое занятие № 14 Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов (по заданию преподавателя).	9

4) Самостоятельная работа

Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Наименование внеаудиторной самостоятельной работы		
Тема 2.1 Общая характеристика процесса обслуживания	Самостоятельная работа № 16 Составление рефератов на тему «Концептуальный ресторан» (бар, кафе) по материалам журналов «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и Ваш ресторан»; а также Интернет сайта www. Restaurant.ru .	Проверка рефератов	4
	Самостоятельная работа № 17 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2
	Самостоятельная работа № 18 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2
	Самостоятельная работа № 19 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2
	Самостоятельная работа № 20 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2
	Самостоятельная работа № 21 составление отчетов по материалам экскурсии	Проверка отчетов по экскурсии	4
Тема 2.2 Специальные виды услуг и формы обслуживания	Самостоятельная работа № 22 Подготовка рефератов по теме «Перспективы развития обслуживания по системе кейтеринг»	Проверка рефератов	4
	Самостоятельная работа № 23 Подготовка презентаций по теме: "Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира".	Проверка и защита презентации	4
	Самостоятельная работа № 24 Подготовка к контрольной работе по разделу «Организация обслуживания»	Проверка контрольной работы	2
	Самостоятельная работа № 25 Оформление отчета практического занятия	Проверка практической работы	2

4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: экзамен

Вопросы к экзамену

1. Значение и место общественного питания в отраслях народного хозяйства. Основные понятия и их определения. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания.

2. Экономические и социальные задачи общественного питания. Отраслевые особенности. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики.

3. Инфраструктура отрасли. Зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания.

4. Предприятие общественного питания; тип, класс предприятия; качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания. Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы.

5. Общие понятия об учредительных документах: учредительный договор, устав предприятия. Понятие о регистрации. Лицензирование продажи отдельных групп товаров (алкогольные напитки, табачные изделия).

6. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания: выполнение трёх взаимосвязанных функций, ограниченные сроки реализации продукции общественного питания, использование различных видов сырья, доведение сырья и полуфабрикатов до полной готовности использования продукции на пищевые цели; потребительский спрос на продукцию общественного питания.

7. Услуги общественного питания: Ассортимент основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятиями. Учёт указанных особенностей при выборе типа предприятия, определении режима работы и составлении меню.

8. Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг (производственно-обслуживающие, обслуживающие, производственные), характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объёму и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания.

9. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Определение, отличительные признаки, характеристика типов.

10. Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий: численность населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений; инфраструктура сферы обслуживания, в т.ч. наличие и размещение предприятий розничной сети; покупательская способность населения и спрос на услуги общественного питания; учёт соотношения между типами предприятий для города. Основные требования (архитектурные, экономические, технологические) к планировочным решениям предприятий общественного питания

в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, торговых центров или иного назначения.

11. Основные, функциональные группы помещений различных предприятий: состав, назначение.

12. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Основные экономические показатели предприятия. Финансовый анализ, классификация, экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота, производственная мощность предприятия, показатели эффективности.

13. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Производство кулинарной продукции. Реализация кулинарной продукции. Организация ее потребления. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание.

14. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Анализ запасов и товарооборачиваемости. Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания. Продуктовый баланс, его показатели.

15. Организация складского хозяйства и хранения продуктов. Складское хозяйство.. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции. Отпуск продукции. Организация тарного хозяйства.

16. Организация тарного хозяйства. Тара, ее значение. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре. Тарооборот, его элементы.

17. Организация работы весового хозяйства. Значение весоизмерительного оборудования. Классификация весов. Требования, предъявляемые к весам. Правила проверки и клеймения весов. Правила пользования весами и гирями.

18. Понятие и типы производства. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства.

19. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площадь производственных помещений согласно СНИПов.

20. Производственный процесс. Понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зонах обслуживания, организации рабочих мест.

21. Характеристика торговых помещений. Вестибюль. Туалетные комнаты. Аванзал. Торговый и банкетный залы. Площадка для эстрады и танцев.

22. Характеристика производственных помещений. Сервизная. Моечная столовой посуды. Раздаточная, бар (буфет). Помещение для нарезки хлеба. Производственные цеха.

23. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Рациональная структура производства.

24. Производственные помещения. Поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов. Размещение оборудования. Оптимальные условия труда.

25. Организация работы заготовочных цехов: овощного, цеха по доработке полуфабрикатов, цеха по обработке зелени. Назначение, размещение, режим работы.

Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки, организация рабочих мест.

26. Организация работы заготовочных цехов: мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого, Назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические линии и участки, организация рабочих мест.

27. Организация работы заготовочных цехов: овощного, цеха по доработке полуфабрикатов, цеха по обработке зелени. Оборудование, его типы и размещение в цехе. Оснащение цеха производственным инвентарём. Организация и условия труда в цехе. Организация работы цеха по доработки полуфабрикатов и обработки зелени. Технологические участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарём.

28. Организация работы заготовочных цехов: мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицегольевого, Оборудование, его типы и размещение в цехе. Оснащение цеха производственным инвентарём. Организация и условия труда в цехе. Организация работы цеха по доработки полуфабрикатов и обработки зелени. Технологические участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарём.

29. Организация работы доготовочных цехов: горячего цеха. Ассортимент продукции, производственная программа. Суповое и соусное отделения. Оборудование цеха. Его размещение. Инвентарь, инструменты. Технологические линии, организация труда и рабочих мест.

30. Холодный цех: ассортимент продукции, производственная программа. Санитарно-эпидемиологические требования к производству холодных блюд и закусок Технологические линии, организация труда и рабочих мест для приготовления салатов, нарезки гастрономических продуктов заливных блюд, бутербродов, сладких блюд и т.п.

31. Организация работы специализированных цехов (кулинарный цех, кондитерский цех). Назначение цехов, размещение, режим работы, организация труда. Ассортимент продукции, производственная программа. Состав помещений цехов.специализированные и универсальные, организация в них технологического процесса и рабочих мест. Оснащение цехов.

32. Организация работы вспомогательных помещений.Экспедиция: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение. Организация и документальное оформление приёма, хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой кулинарной и кондитерской продукции. Моечная кухонной посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест. Организация работы и оснащение хлеборезки и кладовой суточного хранения сырья.

33. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий общественного питания. Необходимые данные для оперативного планирования последовательность Разработка производственной программы специализированных цехов.

34. Оперативное планирование работы производства предприятий общественного питания с полным циклом. Необходимые данные для оперативного планирования последовательность Разработка производственной программы специализированных цехов.

35. Информационное обеспечение оперативного планирования. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Плановое меню: определение,

значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.

36. Расчёт количества полуфабрикатов и сырья. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства

37. Нормативная документация предприятий общественного питания. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Техничко-технологические карты.

38. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуга, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Услуги предприятий общественного питания: понятие, классификация; характеристика обязательных требований: безопасности, экологичности, эффективности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.

39. Характеристика посуды, стекла, столовых приборов и столового белья. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Современный дизайн. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Критерии подбора посуды для предприятий питания различных типов и классов.

40. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нетканых материалов. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство информационного подкрепления услуг общественного питания и закрепления имиджа предприятия.

41. Методы и формы обслуживания, их классификация. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.

42. Предварительная сервировка столов. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Основные виды и формы складывания салфеток.

43. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации: меню, карта вин; копии сертификатов, лицензий, их назначение.

44. Виды меню: со свободным выбором блюд, а ля карт, бизнес-ланча, воскресного бранча, меню дневного рациона, вегетарианское, постное, сезонное меню, банкетное меню и др.

45. Факторы, учитываемые при составлении меню. Правила составления и оформления различных видов меню. Требования к информации и оформлению меню, карт вин. Обновление меню, своевременная информация потребителей об изменениях в меню.

46. Кейтеринг предприятий общественного питания. Кейтеринг: понятие, виды, назначение, порядок организации и проведения. Предприятия общественного питания, оказывающие кейтеринговые услуги.

47. Обслуживание приемов и банкетов: определение, назначение, классификация официальных приемов.

48. Банкет с полным и частичным обслуживанием, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет – чай.

49. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний: составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета.

50. Специальные формы обслуживания. Услуги по организации и обслуживанию тематических мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания.

51. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

52. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс, сырная тележка, сырная тарелка, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др. Организация питания по типу «Шведский стол». Подготовка к обслуживанию, разработка меню, расстановка продукции на столах, особенности обслуживания.

53. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс, сырная тележка, сырная тарелка. Подготовка к обслуживанию, разработка меню, расстановка продукции на столах, особенности обслуживания.

54. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Виды туризма, классы обслуживания. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам (индивидуально и группами). Нормативная база. 55. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания.

56. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение. Организация питания и обслуживания в учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания.

57. Специальные формы обслуживания. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания.

58. Состояние и перспективы развития кейтеринга. Кейтеринг в помещении и вне предприятия, социальный кейтеринг, разъездной кейтеринг и розничная продажа, VIP – кейтеринг.

59. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.

60. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Договора на обслуживание. План заезда туристов. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.11 «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания» по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Умения

У 1. использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

У 2. разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства:

У 3. рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;

У 4. проводить бракераж готовой продукции.

У 5. организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

У 6. организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

Знания

З 1. отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;

З 2. структуру предприятий; нормативную базу деятельности;

З 3. структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;

З 4. оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

З 5. основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

З 6. классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;

З 7. виды и характеристику посуды, приборов, столового белья;

З 8. правила составления и оформления меню, карты вин;

З 9. общие правила сервировки и оформления столов;

З 10. особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

З 11. порядок предоставления различных услуг;

З 12. организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Время выполнения задания – 20 мин

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. История развития общественного питания
2. Специализированные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа
3. Последовательность подачи блюд и напитков. Порядок получения продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Организационные формы предприятий. Система налогообложения.
2. Характеристика нормативной и технологической документации используемой в общественном питании
3. Основные методы подачи блюд в ресторане. Французский метод подачи блюд.

Английский, метод подачи блюд. Русский метод подачи блюд. Европейский метод подачи блюд. Комбинированный метод подачи блюд

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Предприятие общественного питания; тип, класс предприятия; качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.
2. Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.
3. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа
3. Подбор посуды и правила подачи супов.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Ассортимент основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятиями. Учёт указанных особенностей при выборе типа предприятия, определении режима работы и составлении меню.
2. Кейтеринг предприятий общественного питания.
3. Правила подачи вторых горячих блюд (уборка посуды, досервировка посуды и приборов)

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Особенности деятельности предприятий общественного питания
2. Цех по производству мучных изделий.
3. Подготовка стола для подачи десерта- подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Организация тарного хозяйства. Тара, ее значение. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре. Тарооборот, его элементы.
2. Доготовочные цехи: назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
3. Правила подачи горячих напитков (чай, кофе, шоколад)

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения
2. Организация работы мясного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
3. Завершающий этап обслуживания: расчет с посетителями (характеристика современных форм расчета с посетителями).

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним
2. Организация работы рыбного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
3. Приемы и банкеты- определения, назначения, классификация

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Организация и порядок материально-технического обеспечения предприятий общественного питания. Договорные отношения с поставщиками
2. Организация работы птицебельного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
3. Виды официальных приемов, их характеристика. Понятие дипломатического протокола. Роль метрдотеля в организации обслуживания банкетов

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Складское хозяйство. Виды, характеристика, оснащение и требования к складским помещениям. Операции складского цикла
2. Организация работы овощного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
3. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами-понятие, назначение, особенности подготовки и проведения.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Содержание и характеристика операций складского цикла: приемка, режимы и способы хранения, порядок и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство
2. Организация работы горячего цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь
3. Прием – фуршет- определение, назначение, особенности меню. Схема расстановки столов. Сервировка фуршетных столов посудой, приборами и стеклом

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям
2. Организация работы холодного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
3. Прием- коктейль- определение, назначение, особенности составления меню. Оформление зала, размещение дополнительных столиков

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах. Организация рабочих мест
2. Цели и задачи обслуживания. Методы и формы обслуживания, их классификация
3. Приемы подачи коктейлей, холодных и горячих закусок, табачных изделий

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Последовательность оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий. Производственная программа заготовочных цехов
2. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов
3. Банкет – чай- определение, назначение, особенности подготовки зала. Особенности составления меню. Правила подачи десерта, горячих напитков, вино водочных и табачных изделий

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий:
2. Обслуживающий персонал: категории функции, требования. Новые профессии обслуживающего персонала
3. Смешанные (комбинированные) банкеты- определение, назначение, правила проведения. Виды смешанных банкетов (коктейль-кофе, коктейль-кофе- фуршет)

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Основные требования (архитектурные, экономические, технологические) к планировочным решениям предприятий общественного питания в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, торговых центров или иного назначения.
2. Торговые помещения для процесса обслуживания: виды, назначения, характеристика
3. Неофициальные банкеты- понятие, назначение, виды. Предварительная сервировка столов и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Организация работы вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, кладовая суточного запаса сырья
2. Вспомогательные помещения- назначение, организации работы.
3. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина; складывание салфеток

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Организация складского хозяйства. Запасы продуктов, их значение для работы производства
2. Залы ресторана- размещение, требования к освещению, вентиляции, внутренней отделке
3. Специальные виды услуг- определение, классификация. Организация питания участников конференций, семинаров. Особенности составления меню, сервировки столов, обслуживания, расчета

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Выбор вида раздачи, особенности организации работы в зависимости от типа предприятия, методов
2. Оборудование залов- современные требования к мебели. Нормы оснащения залов мебелью
3. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах, обслуживание в номерах гостиниц (служба РУМ-сервис)

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

1. Особенности организации производства п/ф в предприятиях с полным производственным циклом
2. Столовая посуда и приборы- назначение, классификация
3. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических мероприятий- назначение, особенности составления меню, подготовка к процессу обслуживания

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

1. Раздача: понятие, назначение, виды. Взаимосвязь с цехами, торговым залом, моечной столовой посуды
2. Требования, предъявляемые к посуде приборам. Нормы оснащения предприятий столовой посудой, приборами, столовым бельем. Правила учета и хранения
3. Предоставляя услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

1. Виды меню. Порядок составления и оформления. Факторы, влияющие на формирование ассортимента
2. Средства информации об услугах ПОП: меню, карты вин. Требования к составлению и оформлению
3. Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам. Обслуживание в офисах и на дому

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

1. Организация отпуска и бракераж готовой продукции
2. Различные виды меню- назначение, использование.
3. Современные виды услуг и формы обслуживания: шведский стол, сырная тележка, стол-экспресс, стол-саморасчета и т.д

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

1. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Моечные кухонной посуды, тары, контейнеров
2. Подготовка торговых помещений к обслуживанию- уборка помещений, расстановка мебели
3. Организация обслуживания иностранных туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания, формы обслуживания, виды расчета

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

1. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота
2. Предварительная сервировка столов- правила сервировки. Требования, предъявляемые к сервировке стола
3. Социальное питание- понятие, значение. Социально-ориентированные предприятия питания- определение, назначение, виды

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27

1. Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
2. Виды сервировки стола.
3. Организации питания на производственных предприятиях, в учреждениях, в учебных заведениях (обслуживаемый контингент, режимы питания). Оснащения предприятий мебелью, столовой посудой, приборами

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28

1. Организация работы кондитерского цеха
2. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к внешнему виду и личной гигиене обслуживающего персонала
3. Меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета за питание. Предоставление дополнительных услуг в предприятиях социального питания

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29

1. Организация работы кулинарного цеха
2. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение в зале, предложение меню и карт вин
3. Обслуживающий персонал- определение. Требования к конкретным должностям и профессиям в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30

1. Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования
2. Прием и оформление заказа, досервировка стола, передача заказа на производство
3. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого –30

Время выполнения задания – 20мин.

Оборудование: бланки документов.

Экзаменационная ведомость

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании ЦК критерии оценки по дисциплине. Результаты зачета оформляются в соответствующей ведомости, а также в зачетных книжках студентов. Оценка «2» в зачетные книжки не ставится. Студенты,

получившие на зачете оценку «2», считаются имеющими академическую задолженность и обязаны повторно сдать зачет в сроки, определенные администрацией колледжа.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
80 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 80	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	не удовлетворительно

5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины

Рабочая тетрадь по ОП.11 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Ситуационная задача №1.

Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.

Ситуационная задача №2.

Крупная фирма собирается открыть ресторан быстрого питания в Москве. Какие факторы макросреды она должна учесть? Проведите анализ рынка на предмет выявления основных конкурентов компании. При анализе конкурентной среды необходимо выяснить примерно следующий перечень вопросов:

- кто основные конкуренты;
- оргструктура и менеджмент;
- финансовое состояние;
- стратегия конкурентов;
- маркетинговая и рекламная стратегия конкурентов;
- методы, используемые в конкурентной борьбе;
- комплекс оказываемых услуг.

Ситуационная задача №3.

В связи с расширением дилерской сети ресторанов, компания провела обучение персонала в количестве 10 чел. Расходы на обучение одного специалиста в области маркетинга – 2 тыс. ден.ед. Продолжительность влияния программы обучения на производительность труда составила, по предварительным расчетам, 5 лет. Стоимостная оценка расхождения в производительности труда лучших и средних работников в отделе маркетинга составила 3 тыс. ден. ед. Определить, на какие параметры работы фирмы будут влиять результаты обучения работников. Рассчитать эффект влияния программы обучения на повышение производительности труда.

Ситуационная задача №4.

Допустим, один Ваш подчиненный (официант, бармен, повар) ошибочно, в связи с недостаточным опытом, допустил ошибку, в связи с чем ресторан упустил крупного влиятельного клиента. Другой – аналогично привлек клиента, получив за это вознаграждение. В первом случае компания упустила существенную выгоду, вдругом – получила значительную прибыль. Опишите Вашу реакцию и действия в первой и второй ситуации.

Ситуационная задача №5.

Допустим, Вы хотите опросить потребителей об их реакции на новый ресторан. Предлагается провести это интервью якобы от имени несуществующего Института по исследованию маркетинга? Как Вы поступите?

Ситуационная задача №6.

Фактически сложившаяся общедоступная сеть общественного питания для жилого административного района с численность жителей 35 тыс. человек (по состоянию на 01.01.2019г.) представлена следующими предприятиями:

- столовая на 75 мест с магазином кулинарии на 2 рабочих места;
- кафе детское на 50 мест;
- специализированная закусочная на 25 мест.

Рассчитать потребность в общедоступной сети предприятий общественного питания для данного жилого административного района на 01.01.2020 г. Ежегодный прирост населения – 3 %.

Ситуационная задача №7.

Фактически сложившаяся общедоступная сеть общественного питания для жилого административного района с численность жителей 35 тыс. человек представлена следующими предприятиями:

- столовая на 75 мест с магазином кулинарии на 2 рабочих места;
- кафе детское на 50 мест;
- специализированная закусочная на 25 мест.

Рассчитать степень обеспеченности общедоступной сетью ПОП.

Проанализировать структуру сложившейся общедоступной сети общественного питания.

Ситуационная задача №8.

Фактически сложившаяся общедоступная сеть общественного питания для жилого административного района с численность жителей 35 тыс. человек представлена следующими предприятиями:

- столовая на 75 мест с магазином кулинарии на 2 рабочих места;
- кафе детское на 50 мест;
- специализированная закусочная на 25 мест.

Определить приоритетное развитие отдельных типов предприятий общественного питания, исходя из расчетного (нормативного) числа мест и оптимальной (рациональной) структуры сети на ближнюю перспективу. Решить вопросы индустриализации общественного питания.

Ситуационная задача №9.

Рассчитать количество мест на предприятиях общественного питания, расположенных в городских зонах массового отдыха, на первом этапе строительства для города с численностью населения 400 тыс. человек. В городе обеспеченность сетью общедоступных предприятий общественного питания составляет 50%.

Ситуационная задача №10

Рассчитать количество мест на предприятиях общественного питания, расположенных в городских зонах массового отдыха, на первом этапе строительства для города с численностью населения 600 тыс. человек. В городе обеспеченность сетью общедоступных предприятий общественного питания составляет 70%. Для промышленного предприятия с числом работающих 5 тыс. чел. определить потребность в сети предприятий общественного питания. На территории этого предприятия имеется буфет на 32 места.

Ситуационная задача №11.

Рассчитать степень обеспеченности вуза сетью предприятий общественного питания. Число студентов очного обучения – 3 тыс. чел., число студентов заочного – 800 чел. Определить типы предприятий общественного питания.

Ситуационная задача №12

Для вновь строящегося ПТУ (предполагаемое число учащихся – 560 чел.) определить необходимое число мест, тип предприятия общественного питания, вид предоставляемого питания.

Ситуационная задача №13.

Рассчитать число мест на предприятиях общественного питания, расположенных в городских зонах массового отдыха, на первом этапе строительства для города с численностью населения 600 тыс. человек. В городе обеспеченность сетью общедоступных предприятий общественного питания составляет 50 %.

Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Цель:

Образовательная: способствовать обобщению и закреплению полученных теоретических знаний по правилам приемки и отпуска сырья, возврату тары.

Развивающая: развитие умения анализировать информацию, выделять главное, работать с нормативной документацией.

Воспитательная: формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности.

Студент должен уметь:

- разрабатывать схемы производства кулинарной продукции.
- определять поставщиков и пути реализации кулинарной продукции.
- анализировать запасы и товарооборотность.
- нормировать и планировать товарные запасы.
- планировать поступление сырья и товаров на предприятия питания.

Знать:

- источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания;
- организацию снабжения.
- план снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание.
- сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.
- сущность и значение товарооборотности, методику ее определения.

Литература: Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. 6-е изд., перераб. и доп. – М. : Феникс, 2015. – 325 с.

Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб.пособие / В. В. Усов : 7-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательский центр Академия, 2012. – 432 с.

Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общ.ред. В. Т. Лапшиной. – 3-е изд., с изм. и доп. – М. : Хлебпродинформ, 2011. – 784 с.

ОК:

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ПК:

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

I. Производственные ситуации:

1. Напоп поступил картофель весом 50 кг, хотя договором было оговорено 80 кг. Что необходимо предпринять?
2. Напоп поступило молоко объемом 10 л, хотя договором было оговорено 20 л. Что необходимо предпринять?
3. Напоп поступили огурцы свежие весом 7 кг. После приемки оказалось, что весь товар имеет признаки гнили. Что необходимо предпринять?
4. Напоп поступило говяжья туша весом 350 кг., без сертификата и клейм. Что необходимо предпринять?
5. Напоп поступили яйца куриные в количестве 100 шт. После проверки на качество оказалось, что у товара истек срок годности. Что необходимо предпринять?

II. Производственные ситуации.

Ситуационная задача 1. Определите состав складских помещений ресторана.

Необходимо учесть, что предприятия с полным производственным циклом оснащаются охлаждающими камерами:

- Мясо-рыбная;
- Для молочных продуктов, жиров, гастрономии;
- Для фруктов, ягод, напитков, зелени;
- Кладовая сыпучих продуктов;
- Кладовая овощей, солений, квашеной;
- Кладовая винно-водочных изделий;
- Комо ра для хранения и мытья тары;
- Кладовая инвентаря;
- Загрузочная.

Ситуационная задача 2. Распределите сырье и продукты по складским помещениям, укажите способ, температуру и срок их хранения.

Для выполнения задания №2 необходимо заполнить таблицу, при этом необходимо ознакомиться с условиями хранения различных продуктов, которые приведены в учебнике под редакцией Аграновский Е.Д. «Организация производства в общественном питании» с. 33-35.

Таблица 1. Условия хранения некоторых видов продукции

Виды складских помещений Продукты Способ хранения Температура Срок хранения, сутки

Ситуационная задача 3. Определите последовательность получения продуктов из кладовой на производство, оформите накладную на получение этих продуктов.

Для выполнения задания №3 необходимо обратить внимание на последовательность получения продуктов из кладовой на производство, приведенной в учебнике под редакцией Аграновский Е.Д. «Организация производства в общественном питании» с.33. и на основании этого выписать накладную на получение данных продуктов.

Накладная

Наименование Количество, кг Цена, р Сумма, р

Ситуационная задача 4. Выполните эскиз планировки помещений для ресторана на 150 мест с полным производственным циклом.

Для выполнения эскиза планировки помещений для ресторана на 150 с полным производственным циклом необходимо использовать учебник под редакцией Аносова Н.М. «Организация производства на предприятиях общественного питания», 1985г. с.47.

III. Производственные ситуации:

1. Заведующий производством сделал заявку на получение мяса говядины из холодильной камеры, сахара-песка, моркови, лука репчатого, крупы рисовой, капусты белокочанной, соли поваренной, тушки курицы охлажденной. В какой последовательности будет осуществляться отпуск продуктов кладовщиком?
2. Из складских помещений ПОП на производство было затребованы яйца куриные. Однако требование не было выполнено. Почему, как вы думаете?
3. Со склада было затребовано по накладной: 20 яиц, 5 литров молока, 1 кг крупы рисовой, 2 кг муки пшеничной высшего сорта. На производство поступило: 20 яиц, 4 литра молока, 800 грамм крупы рисовой; 1,5 кг муки пшеничной высшего сорта. В чем причина недостачи. Как этого можно было избежать?

4. В ресторан поступил с плодоовощной базы картофель с недовесом 50 кг. Ваши действия? Составьте акт приемки продукции по количеству.

5. В рабочую столовую в марте месяце поступил на склад картофель. При приемке по качеству установлено наличие товарной партии 10% отходов. Сколько нужно получить со склада картофеля для приготовления 100 порций гарнира «Картофельное пюре»? выход 1 порции – 150 г, количество отходов при зачистке клубней равно 30%.

Тема 3. Структура производства

Цель:

Образовательная: способствовать обобщению и закреплению полученных теоретических знаний по теме «Структура производства»/

Развивающая: развитие умения анализировать информацию, выделять главное, работать с нормативной документацией.

Воспитательная: формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности

Студент должен уметь:

- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.

Знать:

- структуру предприятий; нормативную базу деятельности;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов.

Литература: Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. 6-е изд., перераб. и доп. – М. : Феникс, 2015. – 325 с.

Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие / В. В. Усов : 7-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательский центр Академия, 2012. – 432 с.

Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общ. ред. В. Т. Лапшиной. – 3-е изд., с изм. и доп. – М. : Хлебпродинформ, 2011. – 784 с.

ОК

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ПК

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

Ситуационная задача 1.

Реализация вторых блюд столовой промышленного предприятия в базисном году составила 70500 ед. Столовая в базисном году работала 297 дней, численность питающихся - 200 человек, коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одного питающегося – 1,1.

В планируемом году численность питающихся в столовой возрастет на 8%, число рабочих дней столовой в планируемом году – 295. Рассчитайте годовой выпуск вторых блюд в планируемом году.

Ситуационная задача 2.

В планируемом периоде столовая будет работать 8 ч в день, количество мест в обеденном зале - 70, время приема пищи посетителем - 20 мин., среднее количество блюд на одного посетителя - 2,1, плановое количество рабочих дней - 350, коэффициент использования пропускной способности обеденного зала в планируемом периоде - 0,60. Рассчитайте плановый выпуск блюд за год.

Ситуационная задача 3.

Маркетинговая служба сети предприятий общественного питания «Кулинар» провела маркетинговые исследования о потребительских предпочтениях населения, проживающего в микрорайоне «Молодежный», в котором построена общедоступная столовая со свободным выбором блюд. После проведенных исследований получены данные о прогнозируемом количестве посетителей данной столовой. По данным исследований прогноз составил 700 посетителей за день. Необходимо определить общее количество блюд, планируемых к выпуску в данной столовой.

Ситуационная задача 4.

Рассчитать норму выработки условных блюд в столовой при производственном предприятии и количество работников производства при планируемом годовом объеме продукции в 50 000 условных блюд. На основе хронометража определено, что общее время на изготовление одного условного блюда составило 25 200с; подготовительно-заключительное – 1260с; время на обслуживание рабочего места – 1008 с; время на отдых работника – 1260с. Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 32,29 с. Эффективный фонд рабочего времени 225 дней.

Ситуационная задача 5.

Рассчитать норму выработки условных блюд в ресторане и количество работников производства при планируемом годовом объеме продукции в 150 000 условных блюд. На основе хронометража определено, что общее время на изготовление одного условного блюда составило 23 000с; подготовительно-заключительное – 1060с; время на обслуживание рабочего места – 1008 с; время на отдых работника – 1100с. Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 30,5 с. Эффективный фонд рабочего времени 275 дней.

Ситуационная задача 6.

Работники овощного цеха заготовочного предприятия в октябре обрабатывают за смену 2 тонны картофеля. Цех работает с двумя выходными днями. Определите количество работников цеха, если нормы выработки на операциях составляют:

Механическая очистка – 200 кг/час;

Ручная очистка – 20 кг/час.

Ситуационная задача 7.

Вы работаете заведующим производством в столовой при банке. Режим работы столовой с 12 до 15 часов. Составьте график выхода на работу поваров горячего цеха в количестве 5 человек. Определите его вид, объясните выбор графика.

Ситуационная задача 8.

Вы работаете заведующим производством общедоступного кафе. Режим работы кафе с 8 до 20 часов. Предприятие работает с 1 выходным днем. Составьте график выхода на работу поваров холодного цеха в количестве 4 человек. Определите его вид. Объясните выбор графика.

Тема 4. Организация работы основных производственных цехов

Цель:

Образовательная: способствовать обобщению и закреплению полученных теоретических знаний по теме «Организация работы основных производственных цехов»

Развивающая: развитие умения анализировать информацию, выделять главное, работать с нормативной документацией.

Воспитательная: формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности.

Литература: Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. 6-е изд., перераб. и доп. – М. : Феникс, 2015. – 325 с.

Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб.пособие / В. В. Усов : 7-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательский центр Академия, 2012. – 432 с.

Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общ.ред. В. Т. Лапшиной. – 3-е изд., с изм. и доп. – М. : Хлебпродинформ, 2011. – 784 с.

ОК

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ПК

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Производственные ситуации.

1. Рассчитать набор сырья для ватрушек с творогом (200 шт).

2. Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3. Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4. Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5. Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6. Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.

7. Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

8. Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 200 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 150 шт. ватрушек с творогом. Составить задание поварам.

9. Составить задание поварам:

В1. Составить задание поварам мучного цеха: пончики 100 шт, чебуреки 130 шт, ватрушки венгерские 80 шт, кулебяки с картошкой 60 шт, кулебяки с капустой 115 шт, кулебяки с яблоками 120 шт.

В2. Составить задание поварам холодного цеха: бутерброды с паштетом 25 шт, бутерброды с соленой рыбой 18 шт, бутерброды с свиной рулькой 15 шт, салат из свежих помидоров и огурцов 20 шт, салат картофельный 30 шт, винегрет 28 шт, салат мясной 35 шт, яйца фаршированные сельдью и луком 12 шт.

В3. Составить задание поварам горячего цеха: рагу из овощей 140 шт, зразы донские 130 шт, рыба жаренная с луком по-ленинградски 125 шт, эскалоп с помидорами 260 шт, гуляш 300 шт, печень тушенная в соусе 80 шт.

10. Вы работаете начальником мясного цеха заготовочного предприятия. Работники цеха за смену обрабатывают 560 кг говядины 1 категории. Составьте производственную программу цеха, если доготовочные предприятия (общедоступные столовые, кафе и закусочные) заказали полуфабрикаты в следующем ассортименте: антрекоты, гуляш, котлеты рубленые, азу, ромштекс. Расчеты сведите в таблицу:

Наименование крупнокусковых полуфабрикатов	Выход		Наименование порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов	Выход полуфабрикатов в г, кг	Кол-во полуфабрикатов кг, шт.
	%	Кол-во, кг			

Тема 5. Оперативное планирование работы производства

Цель:

Образовательная: способствовать обобщению и закреплению полученных теоретических знаний по теме «Оперативное планирование работы производства»

Развивающая: развитие умения анализировать информацию, выделять главное, работать с нормативной документацией.

Воспитательная: формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности

Студент должен уметь:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в

профессиональной деятельности;

- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства:

- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;

- проводить бракераж готовой продукции.

Знать:

- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

Литература: Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. 6-е изд., перераб. и доп.– М. : Феникс, 2015. – 325 с.

Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб.пособие / В. В. Усов : 7-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательский центр Академия, 2012. – 432 с.

Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общ.ред. В. Т. Лапшиной. – 3-е изд., с изм. и доп. – М. : Хлебпродинформ, 2011. – 784 с.

ОК

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ПК

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями

Ситуационные задачи.

1. Составить план-меню для диетпитания (на обед) для 150 посетителей диетической столовой с заболеванием органов пищеварения с включением в меню блюда: «Суп-пюре из птицы». Определить потребное количество продуктов для этого блюда.

2. Составить план-меню для столовой на весенне-летний период (комплексный обед) на 50 посетителей с включением в меню блюда: «Суп с фигурными макаронными изделиями». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.

3. Составить план-меню для офисной столовой (на обед) для 60 питающихся с включением блюда «Сырники из творога». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.

4. Составить план-меню закусочной на 30 мест с включением в меню блюда: «Картофель, запеченный со свининой». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.

5. В кладовой кафе имеются в наличии следующие продукты: судаки крупные, гуси II категории, творог, яйца, овощи, масло сливочное, крупы, чай, лимоны, сухофрукты, сахар. Составить план-меню обеда для питания 100 человек туристов с учетом имеющихся продуктов.

6. Составить план-меню для обеда в студенческой столовой на весенний период для 200 человек с включением в меню блюда: «Зразы рубленые». Определить потребное количество продуктов для приготовления обеда.

7. В городской гостинице работает ресторан. Составить меню комплексного обеда на 100 человек с включением в меню блюда «Солянка сборная мясная». Определить потребное количество продуктов для приготовления обеда на 100 человек.

8. В ресторан поступил заказ обслуживания банкета-чая на 24 человека. Составить меню банкета с включением блюда: «Шарлотка с яблоками». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.

9. Составить план-меню для диетического питания (на обед) для 120 посетителей диетической столовой с сердечно-сосудистыми заболеваниями с включением блюд: «Суп из смеси сухофруктов». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.

10. Составить план-меню для столовой сотрудников банка на осенне-зимний период (комплексный обед) на 100 питающихся с включением в меню кондитерского изделия: «Корзиночка любительская». Определить количество продуктов для приготовления этого изделия.

11. Составить меню для кафе общего типа в зимний период с включением блюда: «Антрекот с луком». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.

12. Составить план-меню для закуской на 50 мест с включением блюда «Вареники с овощным фаршем». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
13. Администрация ресторана приняла заказ на обслуживание 120 участников конференции в сентябре месяце. Составить меню обеда для участников конференции с включением в меню «Зразы картофельные». Определить потребное количество продуктов для этого блюда.
14. Составить меню для свадебного банкета на 60 человек с включением блюда «Котлеты по-киевски». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
15. Составить план-меню для обеда в школьной столовой на 300 учащихся в осенний период. В меню включить следующие блюда «Крупеник». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
16. Составить меню для банкета с частичным обслуживанием официантами на 40 человек с включением в меню блюда «Расстегай с рыбным фаршем». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого изделия.
17. Составить план-меню обеда для студенческой столовой на осенне-зимний период на 500 человек с включением в меню блюда: «Гуляш с гарниром» (рассыпчатая рисовая каша). Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
18. Составить план-меню для закуской-шашлычной на 40 мест (летний период) с включением блюда «Салат летний». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
19. Составить план-меню для молодежного кафе на 50 мест (зимний период). Определить программу холодного цеха. В меню включить блюдо «Поджарка из рыбы с гарниром». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
20. Ресторан при гостинице «Интурист» в январе месяце получил заявку на обслуживание группы туристов. Составить план-меню (на обед) для питания 30 туристов, с включением блюда «Бульон прозрачный мясной с гарниром (фрикадельки мясные)». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
21. Составить план-меню для питания 40 туристов в кафе общего типа на летний период (завтрак) с включением в меню блюд: «Омлет, смешанный с мясными продуктами». Определить потребное количество продуктов для этого блюда.
22. Составить план-меню для банкета-обеда с полным обслуживанием официантами на 50 человек с включением в меню блюда: «Яблоки в желе». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
23. Составить меню для банкета в ресторане по случаю юбилея на 30 человек с включением блюда: «Креветки, запеченные под сметанным соусом». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
24. Составить меню для встречи Нового года в ресторане на 100 человек с включением в меню блюда: «Курица фаршированная». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
25. Составить план-меню для кафе общего типа на 50 мест в зимний период с включением блюда: «Язык говяжий заливной». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
26. Составить план-меню для кафе «Молодежное» на 50 мест (летний период). В меню включить блюдо: «Перец, фаршированный овощами и рисом». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
27. Составить план-меню для кафе-мороженого на 30 мест в летний период с включением в меню блюда: «Салат фруктовый со сметанным соусом». Определить потребное количество продуктов для приготовления этого блюда.
28. Составить план-меню для общедоступной столовой на 200 мест в зимний период.
29. Вы работаете заведующим производством столовой при металлургическом заводе. Количество питающихся составляет 500 человек в день. Составьте план-меню двух вариантов комплексных обедов на летний период, если количество блюд, реализованных по первому варианту комплекса, составит 60% общего количества блюд, а по второму варианту – 40%.
30. Вы работаете заведующим производством столовой при высшем учебном заведении. Количество ежедневно питающихся составляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 – по меню со свободным выбором блюд. Составьте два вида плана-меню на зимний период.

Тема 1.Общая характеристика процесса обслуживания

Цель:

Образовательная: способствовать обобщению и закреплению полученных теоретических знаний по теме «Общая характеристика процесса обслуживания»

Развивающая: развитие умения анализировать информацию, выделять главное, работать с нормативной документацией.

Воспитательная: формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности

Студент должен знать:

–цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;

–этапы процесса обслуживания;

–особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

–специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

–характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

–цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

–психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

–требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

–специальные виды услуг и формы обслуживания.

Уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

–подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

–организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

–осуществлять расчет с посетителями

–принимать рациональные управленческие решения;

–применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

–регулировать конфликтные ситуации в организации;

Литература: Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. 6-е изд., перераб. и доп.– М. : Феникс, 2015. – 325 с.

Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб.пособие / В. В. Усов : 7-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательский центр Академия, 2012. – 432 с.

Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общ.ред. В. Т. Лапшиной. – 3-е изд., с изм. и доп. – М. : Хлебпродинформ, 2011. – 784 с.

ОК:

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ПК

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

Ситуационная задача.

Ресторан готовится к обслуживанию 30 человек по форме «банкет с частичным обслуживанием» по поводу юбилея одного из участников.

Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд; рассчитайте площадь банкетного зала, общую длину банкетного стола, разработайте сервировку стола на одного участника банкета и порядок процесса обслуживания.

Пример решения.

1. Так как формой приема является «банкет с частичным обслуживанием», гости будут есть и пить сидя за столом. В процессе еды часть операций по порционированию блюд и напитков гости выполняют самостоятельно. Учитывая количество гостей и форму обслуживания можно предложить следующий состав меню:

- холодные блюда и закуски-8-10 наименований;
- горячая закуска-1 наименование;
- второе горячее мясное(или рыбное) блюдо-1 наименование;
- сладкое блюдо-1 наименование.

2. Площадь банкетного зала рассчитывается с использованием рекомендованного норматива на одного гостя для банкетов с частичным обслуживанием-1,5м². Следовательно, умножив количество гостей на норматив, можно получить минимально-достаточную площадь для банкетного пространства и установки банкетного стола.

S зала: $30 \cdot 1,5 = 45$ м²

3. Общая длина банкетного стола рассчитывается аналогично площади зала. Норматив длины стола на одного гостя банкета с частичным обслуживанием составляет-0,8 м. Произведя необходимые расчеты получаем общую длину банкетного стола:

L стола: $30 \cdot 0,8 = 24$ м.

Учитывая полученный результат, можно рекомендовать следующие формы установки банкетного стола в зале:

- в одну линию, длиной 12 метров(2-х сторонняя рассадка);
- буквой «Т» (один стол длиной 4 метра с односторонней рассадкой; второй стол длиной 10 метров с 2-х сторонней рассадкой);
- буквой «П» (один стол длиной 8 метров с односторонней рассадкой; два стола по 4 метра длиной каждый с 2-х сторонней рассадкой).

4. В сервировке стола необходимо использовать: мелкую столовую тарелку в качестве подстановочной; закусочную тарелку; пирожковую тарелку; столовый (или рыбный, в случае второго горячего рыбного блюда в меню) набор; закусочный набор. Десертные приборы для предварительной сервировки стола по форме «банкета с частичным обслуживанием» рекомендуется не использовать, так как они могут «потеряться» на столе, заставленном холодными блюдами и закусками.

Из рюмок устанавливают максимум три: фужер для воды, бокал для вина(100 мл), рюмку для водки.

5. Процесс обслуживания имеет две стадии:

- *подготовка к банкету* (подготовка зала; выбор формы установки столов с учетом особенностей зала и пожелания гостей; установка столов выбранной формы; подготовка белья, столовой посуды и приборов; сервировка и декорирование стола; установка холодных блюд, закусок, десертов и напитков, личная подготовка персонала)

- *обслуживание гостей* (встреча, приглашение к столу; предложение аперитива; помощь гостям в порционировании холодных блюд и закусок; подача горячих закусок; подача горячих блюд; подача десерта; уборка столов в процессе обслуживания и по его окончанию; проводы гостей).

Процессом обслуживания руководит метрдотель(администратор) торгового зала ресторана.

Ситуационная задача 1. Метрдотель ресторана принял заявку на проведение Новогоднего банкета от служащих одной из компаний. Количество участников 50 человек.

Провести все необходимые расчеты для подготовки к проведению данного мероприятия и предложить схему рассадки гостей в банкетном зале.

Ситуационная задача 2. Вы открываете шашлычную на 50 мест, в которой по штату предусмотрено 4 повара. Сколько необходимо приобрести закусочных, пирожковых, мелких и глубоких столовых тарелок, санспецодежды для поваров, исходя из норм оснащения столовой посудой и сроков носки санитарной одежды?

Ситуационная задача 3. В ресторан поступила заявка на обслуживание свадьбы по форме «банкет-фуршет» на 50 участников. Разработать ассортиментный состав меню банкета, рассчитать потребность в столовой посуде и приборах; предложить варианты ее установки на стол.

Ситуационная задача 4.

Вы менеджер торгового зала ресторана высшего класса. Вам предстоит подготовить торговый зал и провести обслуживание банкета за столом на 30 человек.

Разработайте план мероприятий по подготовке к банкету и схему процесса обслуживания гостей.

Составить меню для конкретного предприятия и провести необходимые расчеты.

В задаче указывается тип предприятия (ресторан, кафе, столовая, закусочная и т.д.), характер обслуживаемого контингента (городские жители, туристы, служащие, учащиеся и т.д.), количество питающихся.

Ситуационная задача 5.

В ресторан поступил заказ на проведение делового обеда на 10 человек.

Определите последовательность действий персонала по подготовке и проведению данного мероприятия.

Ситуационная задача 6.

Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 16 до 18 часов.

Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

Ситуационная задача 7.

В кафе с обслуживанием официантами гость заказал:

-салат мясной

-борщ украинский

-рыбный рулет с картофелем «фри»

-компот из свежих фруктов.

Определите виды столовой посуды и приборов, необходимых в процессе обслуживания и составьте схему предварительной сервировки.

Ситуационная задача 8.

Предприятие готовится к проведению банкета за столом на 20 человек по поводу семейного торжества.

Определить площадь банкетного зала, общую длину банкетного стола и количество необходимого для обслуживания персонала.

Ситуационная задача 9.

Для оснащения мясного цеха столовой закуплено следующее технологическое оборудование: мясорубка, разрубочная колода, моечная ванна, 2 производственных стола, универсальный привод, стеллаж. Определите и обоснуйте порядок установки оборудования на площади цеха.

Ситуационная задача 10.

Составить договор на поставку 2000 л пива «Балтика №3» в бутылках между ЗАО «Балтика» г. Москва и кафе «Лагуна» г. Белгород. Для выполнения задания №1 необходимо ознакомиться с типовым договором на поставку продуктов.

Ситуационная задача 11.

Подобрать фарфоро-фаянсовую посуду для общедоступной столовой на 100 мест.

Для выполнения задания №2 необходимо ознакомиться с нормами оснащения предприятий общественного питания.

На основании «Справочник руководителя предприятия общественного питания» 1976 (с.327), в котором указаны нормы оснащения предприятий ресторанного хозяйства подбираем посуду и инвентарь для данного типа предприятия.

Расчеты заносим в таблицу.

Таблица 1. Подбор фарфоро-фаянсовой посуды и инвентаря

№ Название посуды Нормы оснащения на 1 место Количество на 100 мест

Ситуационная задача 12.

Подобрать механическое оборудование для данного типа предприятия

На основании норм оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием подбираем необходимое механическое оборудование. Для определения типа оборудования необходимо использовать «Справочник оборудования предприятия общественного питания» Результаты заносим в таблицу.

Таблица 2. Подбор механического оборудования

Тема 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Цель:

Образовательная: способствовать обобщению и закреплению полученных теоретических знаний по теме «Специальные виды услуг и формы обслуживания».

Развивающая: развитие умения анализировать информацию, выделять главное, работать с нормативной документацией.

Воспитательная: формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности

Студент должен уметь:

– определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

– выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

– составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

– определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

– выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Знать:

– характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

– цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

– психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

– требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

– специальные виды услуг и формы обслуживания;

– информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

– показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

– критерии и показатели качества обслуживания.

Литература: Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. 6-е изд., перераб. и доп. – М. : Феникс, 2015. – 325 с.

Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие / В. В. Усов : 7-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательский центр Академия, 2012. – 432 с.

Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общ. ред. В. Т. Лапшиной. – 3-е изд., с изм. и доп. – М. : Хлебпродинформ, 2011. – 784 с.

ОК

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ПК

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

Ситуационная задача 1.

Ресторан готовится к обслуживанию по методу «банкет с частичным обслуживанием».

Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд; сервировку стола на одного участника банкета и порядок процесса обслуживания.

Ситуационная задача 2.

В ресторане организуется отдел напитков. Определите его цели и задачи. Сформируйте персонал, определите функции персонала и предложите структуру управления отделом.

Ситуационная задача 3.

Меню ресторана в целом отвечает его классности. Однако его диагностика показала, что блюда, на которые делает ставку шеф-повар, продаются плохо.

Решено обратить внимание на оформление меню торгового зала. Предложите изменения общего вида меню, позволяющие рассчитывать на прибыль от продажи блюд «аутсайдеров».

Ситуационная задача 4.

Гость ресторана заказал горячее блюдо, подающееся методом «фламбе», и вино, требующее декантации. Кому следует поручить обслуживание, какой инвентарь и аксессуары при этом будут задействованы и как технически грамотно его провести.

Ситуационная задача 5.

В банкетную службу ресторана поступил заказ на проведение банкета-приема на 10 человек от одного из иностранных представительств.

Разработайте план мероприятий по организации и проведению данного банкета.

Ситуационная задача 6.

Ресторан готовится к кейтерингу по методу «шведский стол». В меню включены холодные закуски, горячие блюда, мороженое, безалкогольные напитки.

Смоделируйте ситуацию и составьте заявку на перечень необходимого оборудования, инвентаря, столовой посуды, приборов и белья.

Ситуационная задача 7.

Ресторан полностью меняет кулинарную специализацию. Предложите где и какие изменения должны произойти в организации производственно-торговой деятельности данного предприятия.

Ситуационная задача 8.

Ресторан позиционируется на рынке услуг как тематический.

Предложите концепцию и разработайте план PR-мероприятий.

Ситуационная задача 9.

Среди посетителей ресторана определилась группа постоянных клиентов. Предложите спектр дополнительных услуг и знаков внимания с целью их «удержания».

Ситуационная задача 10.

В банкетном зале ресторана проводится банкет-фуршет на 100 человек.

Рассчитайте потребность в столовой посуде и приборах; определите количество зон обслуживания и предложите схему сервировки одной из зон.

6. Требования к оформлению текста

Формат А 4.

Поля: верхнее, нижнее, левое – 2 см, правое, - 1см.,

Шрифт - TimesNewRoman.

Высота шрифта - 14 кегль;

Высота шрифта таблицы - 12 кегль;

Красная строка - 1 см.

Междустрочный интервал - одинарный.

Выравнивание текста - по ширине.

Номера страниц - арабскими цифрами, внизу страницы, по центру.

Исключить переносы в словах.

Лист изменений

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ЦК

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦК _____ / _____ /

(обязательное)

Форма экзаменационного билета

Дисциплина _____
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

- 1 Вопрос.....
- 2 Вопрос.....
- 3 *

Примечание * Практическая (ое) задача/задание включается по усмотрению преподавателя.

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании ЦК критерии оценки по дисциплине.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если
- оценка «хорошо»
- оценка «удовлетворительно»
- оценка «неудовлетворительно»

