

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

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от «__» _____ 201 г.
Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению самостоятельных работ
по дисциплине
ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Разработчик:
преподаватель
Белгородский
индустриальный колледж
Семенюк С.П.

Белгород 2020 г.

Содержание

1. Пояснительная записка	3
1.1 Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи	3
1.2 Перечень внеаудиторных самостоятельных работ	5
2. Рекомендации по работе при выполнении заданий	7
3. Информационное обеспечение обучения	12
Приложение 1. Пример оформления титульного листа доклада (реферата)	14

1. Пояснительная записка

1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи

Методические указания по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы разработаны в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Структура методических указаний определена последовательностью изучения дисциплины ОП.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Программой дисциплины ОП.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. предусмотрено выполнение внеаудиторных самостоятельных работ в количестве 65 часов.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, Интернета и др.

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста, повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы может проходить в письменной, устной или смешанной форме. Приветствуется выполнение заданий, не предусмотренных в данных методических указаниях, самостоятельно изучаемые материалы могут быть зачтены и учтены в выставлении оценок по итогам семестра.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

В результате освоения дисциплины обучающийся 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.

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

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

знать:

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

- структуру предприятий; нормативную базу деятельности;

- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;

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

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;

- общие правила сервировки и оформления столов;

- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

- порядок предоставления различных услуг;

- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.

Методические указания по внеаудиторной самостоятельной работе являются неотъемлемой частью учебно-методического комплекса и представляют собой

дополнение к учебникам и учебным пособиям в рамках изучения дисциплины ОП.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

1.2. Перечень внеаудиторной самостоятельной работы

Раздел/ Тема	Наименование внеаудиторной самостоятельной работы	Форма контроля	Кол. час.
Тема 1.1. Порядок создания предприятия общественного питания	СР №1 Оформление ПР№1	Контроль выполнения домашнего задания и оценка готовности к занятию	2
	СР №2 Оформление ПР№2		2
Тема 1.2. Создание фирменного стиля предприятия	СР №3 Оформление ПР№3		2
	СР №4 Оформление ПР№4		2
	СР №5 Подготовка доклада на тему : «История создания бренда»		2
	СР №6 Подготовка доклада на тему : «Мировые бренды: самые удачные и неудачные виды»		2
	СР №7 Оформление ПР№5		2
	СР №8 Оформление ПР№6		2
	СР №9 Подготовка доклада на тему : «Порядок формирования фирменного стиля предприятия»		2
	СР №10 Оформление ПР №7		2
Тема 1.3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	СР №11 Оформление ПР№8		2
Тема 1.4. Экономические показатели работы предприятия общественного питания	СР №12 Оформление ПР№9		2
	СР №13 Оформление ПР№10		2
	СР №14 Оформление ПР№11		1
Тема 1.5. Организация производства на предприятиях общественного питания	СР №15 Оформление ПР№12		1
	СР №16 Оформление ПР№13		1
Тема 1.7. Этапы организации обслуживания	СР №17 Составление схемы «Классификация столовой посуды и приборов»		2
	СР №18 Подготовка доклада по теме : «Виды сервировки стола»		2
	СР №19 Оформление ПР№14		2
	СР №20 Оформление ПР№15		2
Тема 1.8. Обслуживание потребителей в ресторанах	СР №21 Оформление ПР№16		1
	СР №22 Подготовка доклада по теме : «Классификация закусок, порядок подачи на стол		2
	СР №23 Оформление ПР№17		1
	СР №24 Оформление ПР№18		1
	СР №25 Оформление ПР№19		1
	СР №26 Оформление ПР№20		1

	СР №27 Подготовка доклада по теме : «Классификация напитков, порядок подачи на стол»		2
	СР №28 Оформление ПР№21		1
	СР №29 Оформление ПР№22		1
	СР №30 Подготовка доклада по теме : «Правила этикета при приеме пищи»		2
Тема 1.9. Обслуживание приемов и банкетов	СР №31 Подготовка доклада по теме : «Виды банкетов, их характеристика»		2
	СР №32 Оформление ПР№23		1
	СР №33 Оформление ПР №24		1
	СР №34 Оформление ПР №25		1
Тема 1.10. Специальные виды услуг и формы обслуживания	СР №35 Подготовка доклада по теме : «Обслуживание потребителей на транспорте»		2
	СР №36 Оформление ПР№26		1
	СР №37 Оформление ПР№27		1
	СР №38 Подготовка доклада по теме : «Составление должностной инструкции»		2
	СР №39 Оформление ПР№28		2
	СР №40 Оформление ПР№29		2
ИТОГО			65

2. Рекомендации по работе при выполнении заданий

2.1 Методические рекомендации по разработке конспекта лекции

Конспект – краткое изложение существенного содержания информации; вид письменного сообщения; запись мыслей других лиц в свернутой, обобщенной форме, которая впоследствии служит базой для восстановления первоначального материала.

Конспектирование - процесс мысленной переработки и письменной фиксации информации, в виде краткого изложения основного содержания, смысла какого-либо текста.

Для того, что составить конспект лекции необходимо придерживаться следующей последовательности:

- 1) Подобрать необходимую литературу.
- 2) Проанализировать имеющийся материал: выявить незнакомые термины, определить степень сложности материала.
- 3) Разбить материал на части, определить последовательность этих частей.
- 4) Обозначить основные тезисы каждой части.
- 5) Оформить конспект в рабочей тетради с указанием темы.

Критерии оценки конспекта

- 1) Оформление конспекта: выделение заголовков, последовательность изложения материала.
- 2) Умение определить вступление, основную часть, заключение.
- 3) Выделение главной мысли, определение деталей.
- 4) Умение переработать и обобщить информацию.

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; правильно и аккуратно выполняет все записи; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил неполно, но правильно изложено задание; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

2.2 Методические рекомендации по разработке сообщения

Содержимое сообщения представляет информацию и отражает суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации.

Цель сообщения – информирование кого-либо о чём-либо. Тем не менее, сообщения могут включать в себя такие элементы как рекомендации, предложения или другие мотивационные предложения.

Порядок подготовки сообщения по теме аналогичен последовательности разработанной для подготовки к конспектированию лекции.

После разработки конспекта сообщения по заданной теме, определяются основные моменты, которые необходимо сообщить остальным студентам.

Выступление с сообщением не должно превышать 5...7 минут. После выступления докладчика предусматривается время для его ответов на вопросы аудитории и для резюме преподавателя.

Критерии оценки сообщения

- 1) Соответствие материала содержанию темы;
- 2) Глубина проработки материала;
- 3) Логичность и последовательность изложения;
- 4) Обоснованность и доказательство выводов;
- 5) Грамотность и полнота использования источников;
- 6) Наличие примеров.

Оценка «отлично» - учебный материал освоен студентом в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической грамотностью. Использует наглядный материал (презентация).

Оценка «хорошо» - по своим характеристикам сообщение студента соответствует характеристикам отличного ответа, но студент может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении.

Оценка «удовлетворительно» - студент испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» - сообщение студентом не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации, либо не соответствует теме.

2.3 Методические рекомендации по разработке доклада

Доклад – это вид самостоятельной работы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Доклад требует составления плана, подбора источников, систематизации полученных сведений, выводов, обобщения, объем данной работы составляет до 5 страниц печатного текста.

При подготовке доклада необходимо придерживаться определенной последовательности:

- 1) Подбор и изучение основных источников по теме (не менее 5).
- 2) Обработка и систематизация материала, разделение и систематизация материала в необходимой последовательности;
- 3) Подготовка выводов и обобщений;
- 4) Разработка плана доклада;
- 5) Написание доклада;
- 6) Выступление с результатами доклада.
- 7) Последний пункт может варьироваться в зависимости от требований преподавателя (доклад может быть письменный и устный).

Критерии оценки доклада

- 1) Соответствие материала содержанию темы;
- 2) Глубина проработки материала;
- 3) Логичность и последовательность изложения;
- 4) Обоснованность и доказательство выводов;
- 5) Грамотность и полнота использования источников;
- 6) Наличие примеров.

Оценка «отлично» ставится, в случае если выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической грамотностью. Использует наглядный материал (презентация).

Оценка «хорошо» – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

2.4 Методические рекомендации по подготовке реферата

Реферат – это один из самых сложных видов самостоятельной работы с книгой. Подготовка реферата и выступление с его изложением углубляет знания, расширяет кругозор, приучает логически, творчески мыслить, развивать культуру речи.

Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским

текстом. Новизна в данном случае подразумевает новое изложение, систематизацию материала, особую авторскую позицию при сопоставлении различных точек зрения.

Реферат - письменная работа объемом 10-15 печатных страницы, выполняемая студентом в течение длительного срока (от одной недели до месяца).

Реферат, как и доклад состоит из нескольких частей:

- 1) Титульный лист (см. приложение А).
- 2) Содержание (в нем последовательно указываются пункты доклада, страницы, с которых начинается каждый пункт).
- 3) Введение (формулируется суть рассматриваемой проблемы, обосновывается актуальность и значимость темы в современном мире).
- 4) Основная часть (основная часть состоит из нескольких разделов, каждый из которых последовательно раскрывает тему реферата, утверждения подтверждаются доказательствами).
- 5) Заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме реферата).
- 6) Список литературы.

Требования к оформлению реферата

Объемы рефератов колеблются от 5...10 печатных страниц. Работа выполняется на одной стороне листа формата А4. Рекомендуется шрифт Times New Roman 14, интервал – 1,5. Таблицы оформляются шрифт Times New Roman 12, интервал – 1. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Критерии оценки реферата

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- правильность формулирования цели, определения задач исследования, соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов;
- всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала;
- использование литературных источников; – культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

2.5 Методические рекомендации по подготовке презентации

Электронная презентация (видео материалы) – это набор слайдов, призванных быстро и эффективно донести до аудитории некоторую информацию. Презентация позволяет дополнять информацию изображениями и спецэффектами. Всё это повышает интерес слушателей представляемой информации и эффективность восприятия.

Вся работа по созданию презентаций организуется в несколько этапов.

- 1) Сбор и изучение информации по теме.
- 2) Выделение ключевых понятий.
- 3) Структурирование текста на отдельные смысловые части.

Объём презентации ограничивается 10 слайдами. Составление сценария презентации предполагает обдумывание содержания каждого слайда, его дизайна. Создание слайдов предполагает внесение текстовой информации, а затем поиск и размещение необходимых иллюстраций, схем, фотографий, графических элементов. Важно обращать внимание на особенности визуального восприятия расположенных на слайде объектов. Размер букв, цифр, знаков, их контрастность определяются необходимостью их четкого рассмотрения с любого места аудитории, предпочтение отдавать спокойным цветам фона. Иллюстрационные материалы располагают так, чтобы они максимально равномерно заполняли все экранное поле. Текстовой информации должно быть очень немного, желательно использовать приемы выделения значимых терминов, понятий. Анимация не должна быть слишком активной.

Критерии оценки презентации

Оценка «отлично» ставится, если работа соответствует проблемному вопросу и раскрывает часть основного вопроса; демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов, содержание полностью раскрывает поставленную цель, демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов; предлагает собственную интерпретацию или развитие темы (обобщения, приложения, аналогии); указаны пути решения проблемы; дизайн логичен и очевиден; нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических, ни речевых.

Оценка «хорошо» ставится, если работа соответствует проблемному вопросу; почти полностью сделаны наиболее важные компоненты работы; работа демонстрирует понимание основных моментов, хотя некоторые детали не уточняются; содержание раскрывает цель, но с небольшими моментами, которые не уточняются; указаны не все пути решения проблемы; Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн соответствует содержанию. Минимальное количество ошибок.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа не совсем соответствует проблемному вопросу; не все важнейшие компоненты работы выполнены; содержание раскрывает цель, но не полностью; пути решения проблемы указаны некорректно; дизайн случайный; есть ошибки, мешающие восприятию.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если содержание не раскрывает цель; работасделана фрагментарно и демонстрирует минимальное понимание; элементы дизайна мешают содержанию, накладываясь на него; много ошибок, делающих материал трудночитаемым.

3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен, от 09.01.99, №2-ФЗ
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ
- 3.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.01, №52-ФЗ
- 4.ФЗ «О лизинге» от 29.10.98 № 164-ФЗ
- 5.ФЗ «Об ограничении курения табака» от 10.07.2001 № 87-ФЗ
- 6.ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции» от 07.01.99 № 18-ФЗ
- 7.Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987
- 8.Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 №389
- 9.ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» . – Введ. 2009–01–01. – М. : Стандартинформ, 2013. – 15 с. – (Услуги общественного питания)
- 10.ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 2016–01–01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 12 с.
- 11.ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартинформ, 2013. – 12 с.
- 12.ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
- 13.ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
- 14.ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 10 с.
- 15.Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.1324-03.– М. : Минздрав России, 2003. – 24 с.
- 16.Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания. – М. : Дашков и К°, 2003. – 212 с.
- 17.СП 1.1.1058–01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. – Введ. 2005. – 8 с.

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с.
2. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с.

3. Радченко, Л.В. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – М.: КноРус, 2018. – 321 с. – Для СПО и НПО.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. пособие / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – М. : ИД «Форум» : ИНФРА-М, 2012. – 480 с.
2. Голубев, В. Н. Справочник работника общественного питания / В. Н. Голубев. – М. : ДеЛи принт, 2003. – 590 с.
3. Каталог отечественного оборудования для предприятий общественного питания 8-е изд., перераб. и доп. – М. : ИАН, «Диалог Плюс», 2013. – 25 с.
4. Липатов, Н. Н. Тепловое оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / Н. Н. Липатов, М. И. Ботов, М. Ю. Муратов. 9-е изд., перераб. и доп. – М. : Колос, 2014. – 431 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост. : А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. 10-е изд., перераб. и доп.– К. : ООО «Издательство Арий», М. : ИКТЦ «Лада», 2014. – 680 с.
6. 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.
7. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Т. Н. Ловачева, Л. М. Алешина. – М. : Колос, 2000. – 416 с.
8. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / Авт.-сост.: Скурихин И.М., Тутельян В.А. Справочник. 8-е изд., перераб. и доп. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 276 с.
9. Технологический каталог. 5-е изд., перераб. и доп. – М. : Сухаревка, 2013. – 197 с.
10. Шильман, Л. З. Дипломное проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие / Под общ. ред. Л. З. Шильмана; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ».– 4-е изд., перераб. и доп, – Саратов, 2013. – 400 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.coolreferat.com/Организация_производства_на_предприятиях_общественного_питания
2. www.сухаревка.ru
3. www.Restaurant.ru
4. www.bookline.ru/book2076440.htm
5. www.referats.net

Приложение 1

Пример оформления титульного листа доклада (реферата)

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

Самостоятельная работа № ____

(указать наименование работы: реферат, доклад и т.д.)

по дисциплине

ОП.11 Организация производств и обслуживания на предприятиях
общественного питания

На тему: « _____ »

Выполнил(а) студент(ка) ____ группы

ФИО полностью

Проверил

ФИО полностью

Белгород 201__ г.