Областное государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

« Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено цикловой комиссией

Протокол заседания №

от « » \_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель цикловой комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Котлярова С.В.

**Из опыта работы**

**Сборник задач**

по общепрофессиональной дисциплине

**ОП.11 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

 Володина Ольга Владимировна

г. Белгород, 2020

**Пояснительная записка**

Сборник задачпо общепрофессиональной дисциплине ОП.11«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**»** предназначен для обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Представленный методический материал разработан на основе рабочей программы ОП.11«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**»**, разработанной в свою очередь, на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Общепрофессиональная дисциплина ОП.11«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**»** является частью профессионального учебного цикла ППССЗ и изучается в V-VI семестре согласно учебного плана по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Сборник задачпо ОП.11«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**»** может использоваться на уроках в течение всего курса дисциплины.

 Целью настоящего сборника задач является комплексное содействие обучающимся в освоении лекционного материала по ОП.11«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Качественное выполнение предложенных ситуационных и производственных задач в полной мере способствует усвоению обязательного минимума содержания общепрофессиональной дисциплины и подготовке к промежуточной аттестации в форме экзамена. Предложенные задачи могут входить в практическую часть экзамена.

Актуальность представленных материалов обусловлена тем, что в процессе изучения общепрофессиональной дисциплины ОП.11«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**»**  у обучающихся должны быть сформированы общие (ОК 1-ОК 9)и профессиональные компетенции (ПК 6.1-6.5), необходимые для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы.

 Обучающиеся должны уметь работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять техническую документацию, заполнять документы, решать разного рода производственные задачи, участвовать в планировании основных показателей производства, планировать выполнение работ исполнителями. Для подготовки обучающихся к предстоящей трудовой деятельности важно развивать в них аналитические, проектировочные, конструктивные умения, чтобы обучающиеся были поставлены перед необходимостью анализировать производственные процессы, ситуации, намечать конкретные пути решения технологических задач.

Руководствуясь данным концептуальным подходом, преподаватель подводит обучающихся к пониманию ими сущности и социальной значимости своей будущей профессии, устойчивому интересу к ней и, следовательно, повышает готовность обучающихся к решению разнообразных профессиональных задач, а также таких профессиональных качеств, как самостоятельность, ответственность, творческая инициатива.

Сборник задач структурирован по двум тематическим разделам общепрофессиональной дисциплины. Первый раздел «Организация производства на предприятиях общественного питания»включает 5 тем. Второй раздел «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» включает две темы. Темы включают: название, цели, умения и знания, ОК и ПК, используемую литературу, ситуационные и производственные задачи, предусмотренные по данной теме.

Таким образом, представленные материалы имеют практическую значимость, способствуют развитию познавательного интереса обучающихся и могут быть использованы педагогами учреждений среднего профессионального образования при организации самостоятельной и (или) практической работы, для текущей или промежуточной аттестации студентов по общепрофессиональной дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**»** (специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»).

**Раздел I Организация производства на предприятиях общественного питания**

**Тема 1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности**

**Цель:**

**Образовательная:** способствовать обобщению и закреплению полученных теоретических знаний по теме «Классификация предприятий общественного питания».

**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;

- давать характеристику основным типам и классам предприятий по ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

-определять предприятия по отличительным признакам, характеристике типов.

**Знать:**

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

**-** классификацию 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.

**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**

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;

**ПК**

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

**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, в другом – 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 реализация кулинарной продукции.

-анализировать запасы и товарооборачиваемость.

-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 товарооборачиваемости, 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.

1. **Производственные ситуации:**
	1. На поп поступил картофель весом 50 кг, хотя договором было оговорено 80 кг. Что необходимо предпринять?
	2. На поп поступило молоко объемом 10 л, хотя договором было оговорено 20 л. Что необходимо предпринять?
	3. На поп поступили огурцы свежие весом 7 кг. После приемки оказалось, что весь товар имеет признаки гнили. Что необходимо предпринять?

4.На поп поступило говяжья туша весом 350 кг., без сертификата и клейм. Что необходимо предпринять?

5.На поп поступили яйца куриные в количестве 100 шт. После проверки на качество оказалось, что у товара истек срок годности. Что необходимо предпринять?

1. **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 обществен 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 рубленных 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 6.1Участвовать 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 П 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 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 закусочной 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 потребление 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 блюдо «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 закусочной-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.

**Радел II Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

**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\*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 cтола: 30\*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, исход 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название оборудования | Тип оборудования | Количество |
|   |   |   |   |

**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](https://pandia.ru/text/category/plani_meropriyatij/) 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.

**Библиографический список**

1. Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях питания / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. 10-е изд., перераб. и доп.– М. : Деловая литература, 2012. – 544 с.
2. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питании : учеб. пособие / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриенко, Г. Н. Ястина. 8-е изд., перераб. и доп.– М. : Колос, 2012. – 261 с.
3. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. 6-е изд., перераб. и доп.– М. : Феникс, 2015. – 325 с.
4. 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.
5. Т.В. Шленская. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст] : учеб. пособие / Т.В. Шленская, Ю.И.Зубцова : М.: МГУТУ, 2008. – 84 с. Часть 1
6. Т.В. Шленская. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст] : учеб. пособие / Т.В. Шленская, Ю.И.Зубцова : М.: МГУТУ, 2008. – 60 с. Часть 2
7. Т.В. Шленская. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст] : учеб. пособие / Т.В. Шленская, Ю.И.Зубцова : М.: МГУТУ, 2008. – 64 с. Часть 3
8. Т.В. Шленская. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания[Текст] : учеб. пособие / Т.В. Шленская, Р.В. Гнусарева: М.: МГУТУ, 2008. – 24 с. Часть 4