

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма - 4 года, заочная форма - 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час. (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	96(2,67)	26(0,72)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	92(2,56)	20(0,56)
• лекции	40(1,11)	8(0,22)
• практические занятия	52(1,44)	12(0,33)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	4(0,11)
Промежуточная аттестация (курсовая работа)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	106(2,94)	219(6,08)
• курсовая работа	18(0,5)	18(0,5)
• др. формы самостоятельной работы	88(2,44)	201(5,58)
3. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой, экзамен	50(1,39)	7(0,19)
Итого	252(7)	252(7)

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Рабочая программа дисциплины. - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российский университет кооперации, 2018. - 50 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки -2018).

#### **Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

©АНОО ВО ЦС РФ  
«Российский университет  
кооперации» Казанский  
кооперативный институт  
(филиал), 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) .....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы .....	6
5. Содержание дисциплины (модуля) .....	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля) .....	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) .....	10
5.3. Разделы, темы учебной дисциплины и виды занятий .....	10
6. Лабораторный практикум .....	11
7. Практические занятия (семинары) .....	11
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ) .....	12
9. Самостоятельная работа студента .....	15
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	15
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) .....	16
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	17
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости) .....	17
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	17
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	18
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии .....	19
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>21</b>
1. Паспорт фонда оценочных средств .....	22
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины .....	22
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данной компетенции .....	22
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции .....	24
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания .....	26
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	30
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	30
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации .....	34
Комплект тестовых заданий для проведения зачёта с оценкой/экзамена по дисциплине .....	36
2.3. Критерии оценки для проведения зачета с оценкой/экзамена по дисциплине .....	38
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине .....	39
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>40</b>
<b>ТЕМЫ ДОКЛАДОВ .....</b>	<b>41</b>
<b>ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ .....</b>	<b>45</b>
<b>ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ТВОРЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ .....</b>	<b>47</b>

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)**

Цель освоения дисциплины: освоение компетенций, направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в области современных форм и методов организации производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей.

Задачи дисциплины: формирование знаний об организации производства цехов предприятия общественного питания; ознакомление студентов с основными вопросами организации и обслуживания на различных видах предприятиях общественного питания.

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующей дисциплиной:

Менеджмент на предприятиях индустрии питания (ОК-7; ПК-13; ПК-12; ПК-11; ПК-23; ПК-21; ПК-20)

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)**

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций:

ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду,

проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ДПК-1 - способность проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ДПК-1 ОПК-5 ПК-1 ПК-6 ПК-17 ПК-19 ПК-23	Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Доклад
	Знать все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	
	Знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	
	Уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Индивидуальное творческое задание
	Уметь проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	
	Уметь организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
	Уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
	Владеть навыками организации и осуществления технологический процесс производства продукции питания.	Контрольная работа
	Владеть навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания	
	Владеть навыками формирования профессиональной команды, проявления лидерских качеств в коллективе	
	Владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	

#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

##### *очная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов		
	Всего	По семестрам	
		6	7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	96	32	64
Аудиторные занятия всего, в том числе:	92	32	60
Лекции	40	16	24
Практические занятия	52	16	36
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2		2
Промежуточная аттестация (курсовая работа)	2		2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	106	40	66
Курсовая работа	18		18
Другие виды самостоятельной работы:	88	40	48
3. Вид промежуточной аттестации – зачет с оценкой, экзамен	50		50
ИТОГО:			
Общая трудоемкость	часов	252	72
	зач. ед.	7	2
		180	5

##### *заочная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	26	26
Аудиторные занятия всего, в том числе:	20	20
Лекции	8	8
Практические занятия	12	12
Промежуточная аттестация (контактная работа)	4	4
Промежуточная аттестация (курсовая работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	219	219
Курсовой проект / Курсовая работа	18	18
Другие виды самостоятельной работы:	201	201
3. Вид промежуточной аттестации – зачет с оценками, экзамен	7	7
ИТОГО:		
Общая трудоемкость	часов	252
	зач. ед.	7
		272
		7

#### 5. Содержание дисциплины (модуля)

##### 5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

###### **Тема 1. Введение. Основы организации общественного питания**

Основы организации общественного питания. Проблемы отрасли и основные задачи деятельности специалистов общественного питания.

Предмет, задачи и содержание дисциплины «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», связь с другими дисциплинами, место в учебном процессе и значение для подготовки специалистов общественного питания. Методы учебной деятельности и система контроля знаний.

Проблемы, стоящие перед отраслевой наукой и специалистами общественного питания, по повышению качества и расширению

ассортимента продукции.

Основы организации предприятия общественного питания

Характеристика предприятия общественного питания. Обслуживаемый контингент. Особенности производственно-торговой деятельности предприятия. Принадлежность предприятий к разным видам собственности и подчиненности. Понятие о торгово-производственной единице. Основные черты предприятия: производственно-техническое, организационное и экономическое единство.

Порядок открытия новых предприятий. Нормативная документация. Устав и паспорт предприятия.

Основные функции общественного питания. Перспективы развития. Задачи дальнейшего развития отрасли: повышение качества продукции и культуры обслуживания, экономия ресурсов, индустриализация, расширение сети узкоспециализированных предприятий, совершенствование организации труда, повышение уровня механизации производственных процессов, погрузочно-разгрузочных и транспортных работ, совершенствование системы расчетов за питание, создание прогрессивных технологий, в том числе малоотходных и безотходных, совершенствование изобретательской и рационализаторской деятельности.

## **Тема 2. Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети**

Типы предприятий и рациональные схемы размещения их сети. Классификационные признаки: обслуживаемый контингент, выполняемые функции, уровень обслуживания потребителей и размер наценок, ассортимент выпускаемой продукции, продолжительность функционирования, вместимость, форма обслуживания.

Характеристика основных типов предприятий: столовые, рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, магазины кулинарии, фабрики и предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи.

Производственно-торговая структура предприятий общественного питания разного типа.

Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.

## **Тема 3. Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест**

Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др. Новые формы организации труда.

Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.

Режим труда и отдых. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха

#### **Тема 4. Организация материально-технической базы предприятия**

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства.

Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.

Тарное хозяйство - назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Порядок, сроки и нормы возврата и ее ремонт. Снижение потерь по таре. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

Организация материально-технической базы предприятия.

Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.

Транспортное хозяйство. Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта.

Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.

Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы, контроль за соблюдением правил его эксплуатации.

Санитарно-техническое хозяйство. Организация сантехнического обслуживания на предприятиях общественного питания. Эксплуатация зданий.

Санитарная и метрологическая служба. Состав и технические средства метрологической службы предприятия, контроль за их состоянием и эксплуатацией.

Организация санитарного контроля на предприятии.

#### **Тема 5. Формы и методы обслуживания**

Соблюдение ассортимента, рекомендованного для различных типов предприятий общественного питания и разнообразие блюд по дням недели. Затраты времени на обслуживание потребителей. Культура обслуживания потребителей. Уровень охвата рабочих, служащих, учащихся, пользующихся обедами и другими, услугами предприятий общественного питания. Профессиональная квалификация работников зала и торговых работников. Соблюдение установленных правил обслуживания потребителей.

Состав и характеристика помещений для потребителей, оснащение залов мебелью. Современные требования, предъявляемые к ним. Столовая посуда и приборы, столовое белье. Организация работы моечной столовой посуды и сервизной.

Подготовка помещений для потребителей к обслуживанию: уборка помещений, расстановка мебели, получение и подготовка столовой посуды и приборов, столового белья, складывание полотняных салфеток, подготовка цветов, сервировка столов, подготовка работников зала к работе.

Формы и методы обслуживания. Характеристика форм самообслуживания и обслуживания официантами. Организация раздач, техника и технология подачи блюд. Обслуживание населения по месту работы, учебы, жительства, отдыха.

Способы расчета с посетителями. Их характеристика, применение в деятельности предприятий общественного питания.

Формирование системы обслуживания по месту работы и учебы населения, в местах массового отдыха, туристов, пассажиров различных видов транспорта.

Классификация контингента потребителей социально ориентированных слоев населения. Организация обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий и учреждений. Организация реализации скомплектованных завтраков, обедов, ужинов (по абонентам и чекам) и ее преимущества. Организация питания в местах массового отдыха.

Особенности обслуживания рабочих ночных и вечерних смен. Особенности организации питания строителей и шахтеров.

Организация диетического и лечебно-профилактического питания.

Особенности организации питания в высших и средних специальных учебных заведениях.

Организация питания в общеобразовательных школах. Особенности питания школьников, учителей. Особенности составления меню для школьников. Организация снабжения школьных столовых и буфетов.

Характеристика специализированных школьных объединений, обеспечивающих школьные столовые и буфеты кулинарными и кондитерскими изделиями специального ассортимента. Пути улучшения организации обслуживания в школьных столовых и буфетах.

Преимущества организации питания школьников по абонементам. Организация питания школьников в группах продленного дня. Основные направления улучшения организации питания школьников в свете реформы общеобразовательной школы.

Особенности организации питания учащихся профессионально-технических училищ. Особенности питания в детских дошкольных учреждениях. Организация питания на полевых станах в период массовых полевых работ.

Обслуживание потребителей на общедоступных предприятиях общественного питания. Особенности обслуживания в диетических столовых. Организация работы буфетов. Организация продажи полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий в магазинах кулинарии. Отпуск обедов на дом. Формирование системы обслуживания туристов и пассажиров различных видов транспорта.

Организация обслуживания в различных типах предприятий питания: столовых, кафе, гостиничных комплексах, ресторанах, барах, кафе. Организация банкетов, приемов рекламы предприятий питания.

Общие правила обслуживания: встреча потребителей, прием и передача заказов, правила получения с производства готовой продукции,

последовательность и правила подачи блюд и напитков, расчет с потребителями. Комплексная система управления качеством обслуживания. Количественная оценка качества обслуживания. Моральное и материальное стимулирование качества обслуживания. Порядок разработки и внедрения системы управления качеством обслуживания.

Культура сервиса: столовый этикет, сервировка напитков, методы подачи блюд, и прогрессивные формы обслуживания.

Обслуживание банкетов и приемов. Классификация банкетов и приемов. Прием заказов и составление меню. Характеристика банкетов: за столом с полным и частичным обслуживанием; банкет - фуршет, банкет - коктейль и др. Организация обслуживания банкетов. Характеристика приемов. Техника и технология организации приемов и банкетов.

Организация рекламы и разработка рекламных кампаний. Оценка эффективности рекламы.

Специальные формы обслуживания.

Специальные формы обслуживания: в гостиничном комплексе, участников конференций, совещаний, в пути, в культурных центрах, спортивных комплексах. Организация обслуживания «фри фло». Организация обслуживания в фаст-фудах, в ресторанах при вокзалах, аэропортах. Организация питания иностранных туристов. Организация обслуживания населения на пляжах, в дни народных гуляний, торжеств.

VIP-обслуживания.

## **5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)**

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» формирует компетенции ОПК-5, ПК-1, ПК-6, ПК-17, ПК-19, ПК-23, ДПК-1, необходимые в дальнейшем для формирования компетенции ПК-5.

## **5.3. Разделы, темы учебной дисциплины и виды занятий**

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Введение. Основы организации общественного питания	6	4	10	20
2.	Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети	6	14	14	34
3.	Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест	10	10	20	40
4.	Организация материально-	10	10	22	42

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
	технической базы предприятия				
5.	Формы и методы обслуживания	8	14	22	44
	Подготовка к курсовой работе			18	18
	<b>ИТОГО:</b>	<b>40</b>	<b>52</b>	<b>106</b>	<b>198</b>

### *заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Введение. Основы организации общественного питания	1	2	35	38
2.	Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети	1	2	44	47
3.	Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест	2	2	34	38
4.	Организация материально-технической базы предприятия	2	2	44	48
5.	Формы и методы обслуживания	2	4	44	50
	ОШИБКА В ЧАСАХ			18	18
	<b>ИТОГО:</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>219</b>	<b>239</b>

## 6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами.

## 7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Введение. Основы организации общественного питания	Проблемы, стоящие перед отраслевой наукой и специалистами общественного питания, по повышению качества и расширению ассортимента продукции	4
2	Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети	Характеристика основных типов предприятий: столовые, рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, магазины кулинарии, фабрики и предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи	14
3	Научная организация труда, нормирование	Режим труда и отдых. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и	10

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
	трудо. Организация рабочих мест	отдыха	
4	Организация материально-технической базы предприятия	Транспортное хозяйство. Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта	10
5	Формы и методы обслуживания	Обслуживание банкетов и приемов. Классификация банкетов и приемов. Прием заказов и составление меню. Характеристика банкетов: за столом с полным и частичным обслуживанием; банкет - фуршет, банкет - коктейль и др. Организация обслуживания банкетов. Характеристика приемов. Техника и технология организации приемов и банкетов	14
	<b>ИТОГО:</b>		<b>52</b>

### *заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Введение. Основы организации общественного питания	Проблемы, стоящие перед отраслевой наукой и специалистами общественного питания, по повышению качества и расширению ассортимента продукции	2
2	Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети	Характеристика основных типов предприятий: столовые, рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, магазины кулинарии, фабрики и предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи	2
3	Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест	Режим труда и отдых. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха	2
4	Организация материально-технической базы предприятия	Транспортное хозяйство. Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта	2
5	Формы и методы обслуживания	Обслуживание банкетов и приемов. Классификация банкетов и приемов. Прием заказов и составление меню. Характеристика банкетов: за столом с полным и частичным обслуживанием; банкет - фуршет, банкет - коктейль и др. Организация обслуживания банкетов. Характеристика приемов. Техника и технология организации приемов и банкетов	4
	<b>ИТОГО:</b>		<b>12</b>

## **8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)**

1. Социально-экономическое значение общественного питания и пути его совершенствования.

2. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания.
3. Организационные проблемы создания предприятий общественного питания в РФ и за рубежом.
4. Зарождение предприятий общественного питания в Англии и других зарубежных странах.
5. Принципы развития и размещения сети предприятий общественного питания.
6. Анализ организационно-технического уровня предприятий общественного питания.
7. Разработка и анализ производственной структуры предприятий общественного питания.
8. Разработка и анализ рациональной организации труда в предприятиях общественного питания.
9. Организация услуг предприятиями общественного питания (на примере ...).
10. Формирование ассортимента продукции предприятиями общественного питания (на примере ...).
11. Организация снабжения предприятий общественного питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами (на примере ...).
12. Организация складского хозяйства в предприятиях общественного питания потребительской кооперации (на примере ...).
13. Организация работы экспедиции в предприятиях общественного питания (на примере ...).
14. Организация оперативного планирования производственного процесса в предприятиях общественного питания (на примере ...).
15. Организация и повышение эффективности работы заготовочных предприятий (цехов) общественного питания (на примере ...).
16. Организация и повышение эффективности работы доготовочных предприятий (цехов) общественного питания (на примере ...).
17. Организация и повышение эффективности производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания потребительской кооперации (на примере ...).
18. Организация и повышение эффективности работы предприятий общественного питания различного формата (демократичных, концептуальных, быстрого питания, этнических и др.) (на примере ...).
19. Организация производства полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания потребительской кооперации (на примере ...).
20. Организация работы буфетов на предприятиях общественного питания (на примере ...).
21. Организация работы магазина (отдела) кулинарии на предприятиях общественного питания (на примере ...).

22. Организация работы сетевых предприятий общественного питания (на примере ...).

23. Организация работы банкетной службы на предприятиях общественного питания (на примере ...).

24. Организация питания работников на предприятиях общественного питания (на примере ...).

25. Организация питания студентов (образовательных школ, гимназий, лицеев, высших учебных учреждений, техникумов и колледжей) предприятиями общественного питания (на примере ...).

26. Организация питания предприятиями общественного питания в местах массового отдыха населения (на примере ...).

27. Организация питания предприятиями общественного питания потребителей, проживающих в гостиничных комплексах (на примере ...).

28. Организация питания пассажиров (в пути следования) предприятиями общественного питания (на примере ...).

29. Организация питания иностранных гостей на предприятиях общественного питания.

30. Организация обслуживания тематических мероприятий предприятиями общественного питания (на примере ...).

31. Организация и проведение дипломатических (протокольных) мероприятий предприятиями общественного питания.

32. Организация кейтеринга как дополнительного бизнеса предприятий общественного питания (на примере ...).

33. Формирование системы обслуживания на предприятиях общественного питания.

34. Разработка и внедрение стандартов обслуживания в предприятиях общественного питания (на примере ...).

35. Эффективность использования производственной мощности предприятиями общественного питания (на примере ...).

36. Формирование режима труда и отдыха работников предприятий общественного питания (на примере ...).

37. Изучение и повышение эффективности использования рабочего времени на предприятиях общественного питания (на примере ...).

38. Система адаптации и повышения квалификации персонала предприятий общественного питания (на примере ...).

39. Кадровая политика в предприятиях общественного питания (на примере ...).

40. Организация и нормирование труда персонала предприятий общественного питания (на примере ...).

41. Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания (на примере ...).

42. Культура обслуживания на предприятиях общественного питания (на примере ...).

43. Фирменный стиль предприятий общественного питания (на примере ...).

44. Организация изучения микроспроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания потребительской кооперации (на примере ...).

45. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания (на примере ...).

46. Формирование лояльности клиентов предприятий общественного питания (на примере ...).

## 9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Введение. Основы организации общественного питания Чтение учебной литературы. Конспектирование текста с составлением схем и таблиц. Ознакомление с нормативными документами. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы.	Подготовка докладов	Доклад
2	Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети Чтение учебной литературы. Конспектирование текста с составлением схем и таблиц. Ознакомление с нормативными документами. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы.	Подготовка докладов	Доклад
3	Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест Чтение учебной литературы. Конспектирование текста с составлением схем и таблиц. Ознакомление с нормативными документами. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы.	Подготовка докладов	Доклад
4	Организация материально-технической базы предприятия Чтение учебной литературы. Конспектирование текста с составлением схем и таблиц. Ознакомление с нормативными документами. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы.	Подготовка докладов	Доклад
5	Формы и методы обслуживания Чтение учебной литературы. Конспектирование текста с составлением схем и таблиц. Ознакомление с нормативными документами. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы.	Подготовка докладов	Доклад

## 10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>

2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>

б) дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>

## **11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

а) основная литература:

3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>

4. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>

б) дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>

## **12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

## **13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)**

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
  - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
  - b. Windows 8
2. Система тестирования INDIGO.
3. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО
6. Антиплагиат.ВУЗ

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

## **14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими

представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

## **15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» состоит из 5 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы дисциплины. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к лабораторным занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования компетенций и практических навыков со студентами бакалавриата проводятся практические занятия. В ходе практических занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы, решаются практические задачи, проводятся тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы,

а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к зачету с оценкой и экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

## 16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, доклад;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для зачета с оценкой и экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используются следующие образовательные технологии:

- 1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;
- 2) проведение практико-ориентированных занятий.

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практич.	Лекция	Практич.
1	Введение. Основы организации общественного питания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения) - дискуссия	4	4	1	1
2	Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения) - дискуссия	4	4	1	1
3	Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением	4	4	1	1

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практич.	Лекция	Практич.
	<p>следующих технологий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)</li> <li>- дискуссия</li> </ul>				
4	<p>Организация материально-технической базы предприятия</p> <p>Виды:</p> <p>Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)</p> <p>Практические занятия с применением следующих технологий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)</li> <li>- дискуссия</li> </ul>	4	4	1	1
5	<p>Формы и методы обслуживания</p> <p>Виды:</p> <p>Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)</p> <p>Практические занятия с применением следующих технологий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)</li> <li>- дискуссия</li> </ul>	4	4		
	<b>Итого</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО  
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии  
питания»

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ДПК-1	способность проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

### 1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данной компетенции

#### 1.2.1. Компетенция ДПК-1 формируется в процессе изучения дисциплины (прохождения практик):

Методы контроля сырья и готовой продукции

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика. Преддипломная практика

#### 1.2.2. Компетенция ОПК-5 формируется в процессе изучения дисциплины (прохождения практик):

Барное дело

Напитки в культуре народов мира

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика. Преддипломная практика

**1.2.3. Компетенция ПК-1 формируется в процессе изучения дисциплины (прохождения практик):**

Микробиология  
Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания  
Технология кулинарной продукции за рубежом  
Технология продукции функционального назначения  
Технология специальных видов питания  
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  
Методы контроля сырья и готовой продукции  
Технология продукции общественного питания  
Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов  
Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров  
Барное дело  
Напитки в культуре народов мира  
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности  
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

**1.2.4. Компетенция ПК-6 формируется в процессе изучения дисциплины (прохождения практик):**

Товароведение  
Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания  
Технология продукции общественного питания  
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности  
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

**1.2.5. Компетенция ПК-17 формируется в процессе изучения дисциплины (прохождения практик):**

Технология продукции общественного питания  
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

**1.2.6. Компетенция ПК-19 формируется в процессе изучения дисциплины (прохождения практик):**

Производственный контроль на предприятиях индустрии питания  
Маркетинг предприятий индустрии питания  
Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания

Производственная практика. Преддипломная практика

**1.2.7. Компетенция ПК-23 формируется в процессе изучения дисциплины (прохождения практик):**

Управление персоналом на предприятиях общественного питания  
Менеджмент на предприятиях индустрии питания  
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  
Производственная практика. Преддипломная практика

**1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции**

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ДПК-1	Тема 1. Введение. Основы организации общественного питания	Доклад Индивидуальные творческие задания Контрольная работа
2	ОПК-5	Тема 2. Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети	
3	ПК-1	Тема 3. Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест	
4	ПК-6	Тема 4. Организация материально-технической базы предприятия	
5	ПК-17	Тема 5. Формы и методы обслуживания	
6	ПК-19		
7	ПК-23		

**Процедура оценивания**

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;
- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;
- суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

## 1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ДПК-1 ОПК-5 ПК-1 ПК-6 ПК-17 ПК-19 ПК-23	Знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (доклад)	Верно и в полном объеме знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	С незначительными замечаниями знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	На базовом уровне, с ошибками знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Не знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	15
	Знает все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (доклад)	Верно и в полном объеме знает все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	С незначительными замечаниями знает все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	На базовом уровне, с ошибками знает все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Не знает все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
	Знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг (доклад)	Верно и в полном объеме знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	С незначительными замечаниями знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	На базовом уровне, с ошибками знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	Не знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	
<i>Практические показатели</i>						
ДПК-1 ОПК-5 ПК-1 ПК-6 ПК-17 ПК-19	Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств	Верно и в полном объеме может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	С незначительными замечаниями может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,	На базовом уровне, с ошибками может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,	Не может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств	20

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
ПК-23	сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (индивидуальное творческое задание)	процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
	Умеет проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (индивидуальное творческое задание)	Верно и в полном объеме может проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	С незначительными замечаниями может проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	На базовом уровне, с ошибками может проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	Не может проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	
	Умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (индивидуальное творческое задание)	Верно и в полном объеме может организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	С незначительными замечаниями может организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	На базовом уровне, с ошибками может организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Не может организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
	Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать	Верно и в полном объеме может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой	С незначительными замечаниями может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,	На базовом уровне, с ошибками может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,	Не может использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (индивидуальное творческое задание)	продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<i>Владеет</i>						
ДПК-1 ОПК-5 ПК-1 ПК-6 ПК-17 ПК-19 ПК-23	Владеет навыками организации и осуществления технологический процесс производства продукции питания (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками организации и осуществления технологический процесс производства продукции питания	С незначительными замечаниями владеет навыками организации и осуществления технологический процесс производства продукции питания	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками организации и осуществления технологический процесс производства продукции питания	Не владеет навыками организации и осуществления технологический процесс производства продукции питания	20
	Владеет навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания	С незначительными замечаниями владеет навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания	Не владеет навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания	
	Владеет навыками формирования профессиональной команды, проявления лидерских качеств в коллективе (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками формирования профессиональной команды, проявления лидерских качеств в коллективе	С незначительными замечаниями владеет навыками формирования профессиональной команды, проявления лидерских качеств в коллективе	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками формирования профессиональной команды, проявления лидерских качеств в коллективе	Не владеет навыками формирования профессиональной команды, проявления лидерских качеств в коллективе	
	Владеет способами организации производства и	Верно и в полном объеме владеет способами организации производства	С незначительными замечаниями владеет способами организации	На базовом уровне, с ошибками владеет способами организации	Не владеет способами организации производства и	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (контрольная работа)	и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	
	<i>ВСЕГО:</i>					55

### Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
Отлично	49-55	высокий
Хорошо	39-48	Хороший
Удовлетворительно	28-38	Достаточный
Неудовлетворительно	27 и менее	Недостаточный

## **2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

### **2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

#### **Вопросы к зачету с оценкой:**

1. Основы организации общественного питания. Проблемы отрасли и основные задачи деятельности специалистов общественного питания.
2. Проблемы, стоящие перед отраслевой наукой и специалистами общественного питания, по повышению качества и расширению ассортимента продукции.
3. Характеристика основных типов предприятий: столовые, рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, магазины кулинарии, фабрики и предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи.
4. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания разного типа.
5. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.
6. Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др.
7. Новые формы организации труда.
8. Сущность и роль нормирования труда.
9. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения.
10. Виды норм труда.
11. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.
12. Режим труда и отдых. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха
13. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.
14. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе.
15. Тарное хозяйство - назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары.
16. Порядок, сроки и нормы возврата и ее ремонт.
17. Снижение потерь по таре. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.
18. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.
19. Транспортное хозяйство. Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта.

## **Вопросы к экзамену:**

1. Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы, контроль за соблюдением правил его эксплуатации.
2. Санитарно-техническое хозяйство. Организация сантехнического обслуживания на предприятиях общественного питания. Эксплуатация зданий.
3. Санитарная и метрологическая служба. Состав и технические средства метрологической службы предприятия, контроль за их состоянием и эксплуатацией.
4. Организация санитарного контроля на предприятии.
5. Соблюдение ассортимента, рекомендованного для различных типов предприятий общественного питания и разнообразие блюд по дням недели.
6. Затраты времени на обслуживание потребителей.
7. Культура обслуживания потребителей.
8. Уровень охвата рабочих, служащих, учащихся, пользующихся обедами и другими, услугами предприятий общественного питания.
9. Профессиональная квалификация работников зала и торговых работников.
10. Соблюдение установленных правил обслуживания потребителей.
11. Состав и характеристика помещений для потребителей, оснащение залов мебелью. Современные требования, предъявляемые к ним.
12. Столовая посуда и приборы, столовое белье. Организация работы моечной столовой посуды и сервизной.
13. Общие правила обслуживания: встреча потребителей, прием и передача заказов, правила получения с производства готовой продукции, последовательность и правила подачи блюд и напитков, расчет с потребителями.
14. Комплексная система управления качеством обслуживания.
15. Количественная оценка качества обслуживания. Моральное и материальное стимулирование качества обслуживания.
16. Порядок разработки и внедрения системы управления качеством обслуживания.
17. Специальные формы обслуживания: в гостиничном комплексе, участников конференций, совещаний, в пути, в культурных центрах, спортивных комплексах.

## **Типовые контрольные задания:**

1. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, характеристика. Составить заявку на дооснащение ресторана высшего класса на 100 мест фарфоровой посудой, при условии, что ресторан оснащен на 70%.
2. Охарактеризовать последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с

производства.

3. Подбор посуды и правила подачи супов. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню:

4. Банкет по типу «коктейль»: назначение, характеристика, особенности проведения. Организация работы бара. Особенности подачи коктейлей-аперитивов. Составить меню и карту вин банкета коктейль на 100 человек.

**Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:**

1. Правильная последовательность функций, осуществляемых предприятиями общественного питания в процессе деятельности:

- а) производство продукции
- б) реализация продуктов питания
- в) снабжение предприятия
- г) организация потребления

2. Информация, которую предприятия ОП не обязаны предоставлять потребителям в соответствии с действующими «Правилами оказания услуг»:

- а) Режим работы
- б) Список поставщиков продуктов
- в) Лицензия
- г) Организационно-правовая форма

3. Услуги ОП по реализации кулинарной продукции – это:

- а) услуги бармена по обслуживанию на дому
- б) услуги повара по изготовлению блюд на дому
- в) отпуск обедов на дом
- г) проведение шоу-программ

4. Основные услуги, которые должна предоставлять потребителям общедоступная столовая:

- а) услуги питания
- б) информационно-консультативные
- в) организация досуга
- г) прочие услуги (вызов такси ...)

5. Надежность услуги ОП означает:

- а) соответствие типу и классу предприятия
- б) услуга не вредит окружающей среде
- в) качество услуги в течение длительного времени
- г) стилевое единство и художественная выразительность
- д) способность создавать комфортные условия потребления

6. Эргономичность услуги ОП означает:
- а) соответствие типу и классу предприятия
  - б) услуга не вредит окружающей среде
  - в) качество услуги в течение длительного времени
  - г) стилевое единство и художественная выразительность
  - д) способность создавать комфортные условия потребления

7. Социальная адресность услуги ОП означает:
- а) сохранение окружающей среды
  - б) полная и достоверная информация об услуге
  - в) безопасность для жизни, здоровья и имущества
  - г) способность создавать комфортные условия потребления
  - д) соответствие запросам потенциальных потребителей

8. Предприятие ОП, которое в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», должно обязательно предлагать фирменные блюда посетителям:

- а) Столовая
- б) Ресторан
- в) Закусочная
- г) Кофейня

#### **Литература для подготовки к зачету с оценкой/экзамену**

а) основная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>

2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>

б) дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>

## **Промежуточная аттестация**

### **2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации**

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания разного типа
2. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

1. Режим труда и отдых. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха
2. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

1. Специальные формы обслуживания: в гостиничном комплексе, участников конференций, совещаний, в пути, в культурных центрах, спортивных комплексах.
2. Соблюдение ассортимента, рекомендованного для различных типов предприятий общественного питания и разнообразие блюд по дням недели.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

1. Организация санитарного контроля на предприятии.
2. Общие правила обслуживания: встреча потребителей, прием и передача заказов, правила получения с производства готовой продукции, последовательность и правила подачи блюд и напитков, расчет с потребителями.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

1. Характеристика основных типов предприятий: столовые, рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, магазины кулинарии, фабрики и предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи.

2. Санитарная и метрологическая служба. Состав и технические средства метрологической службы предприятия, контроль за их состоянием и эксплуатацией.

**Промежуточная аттестация**  
**Комплект тестовых заданий для проведения зачёта с**  
**оценкой/экзамена по дисциплине**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:

а) Изысканный интерьер, высокий уровень комфорта, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.

б) Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфорта, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.

в) Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

г) Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

2. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:

а) Культура обслуживания

б) Этикет

в) Метод планирования

г) Анкетирование

3. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

а) 2 м<sup>2</sup>

б) 1,8 м<sup>2</sup>

в) 1,6 м<sup>2</sup>

г) 1,7 м<sup>2</sup>

4. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

- а) Хостес
- б) Официант
- в) Бармен
- г) Сомелье

5. Мерная посуда должна иметь:

- а) Клеймо Госстандарта
- б) Клеймо ГОСТ
- в) Клеймо Роспотребнадзора
- г) Без клейма

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Отличие бокала для белого вина от бокала для красного вина:

- а) Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую
- б) Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую
- в) Нет различий
- г) Одинаковые

2. Бокал, предназначенный для шампанского:

- а) Пусс-кафе
- б) Айриш
- в) Флюте
- г) Фраппе

3. Фруктовые приборы относятся к следующему виду приборов:

- а) Основные приборы
- б) Вспомогательные приборы
- в) Дополнительные приборы
- г) Столовые приборы

4. Из представленного списка к вспомогательным приборам относятся следующий(-щие):

- а) Ложка для бульона
- б) Вилка для раков
- в) Вилка кокотная
- г) Десертная ложка

5. Неверный метод обслуживания посетителей:

- а) Бригадный метод
- б) Венская система
- в) Английская система
- г) Индивидуальный метод

6. Края скатерти от края столешницы должны опускаться на ... сантиметров.

- а) 5-15
- б) 15-25
- в) 25-35
- г) 35-45

7. Данный прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку:

- а) Столовая тарелка
- б) Рюмка для вина
- в) Столовая ложка
- г) Салфетка

8. В первую очередь стол сервируется....:

- а) Столовыми приборами
- б) Скатертью
- в) Салфетками
- г) Столовой посудой

9. При составлении меню не учитывается следующая характеристика:

- а) Тип предприятия
- б) Ассортиментный минимум
- в) Экологичность заведения
- г) Сезонность

### **2.3. Критерии оценки для проведения зачета с оценкой/экзамена по дисциплине**

После завершения тестирования на зачете с оценкой/экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации зачет с оценкой/экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на зачете с оценкой/экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

#### **2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачёта:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО  
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
(МОДУЛЮ)**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии  
питания»

## 1. Материалы для текущего контроля

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Проблемы, стоящие перед отраслевой наукой и специалистами общественного питания, по повышению качества и расширению ассортимента продукции.
2. Порядок открытия новых предприятий. Нормативная документация. Устав и паспорт предприятия.
3. Основные функции общественного питания. Перспективы развития.
4. Задачи дальнейшего развития отрасли: повышение качества продукции и культуры обслуживания.
5. Типы предприятий и рациональные схемы размещения их сети.
6. Классификационные признаки: обслуживаемый контингент, выполняемые функции, уровень обслуживания потребителей и размер наценок, ассортимент выпускаемой продукции, продолжительность функционирования, вместимость, форма обслуживания.
7. Характеристика основных типов предприятий: столовые, рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, магазины кулинарии, фабрики и предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи.
8. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания разного типа.
9. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.
10. Сущность и задачи научной организации труда (НОТ).
11. Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др.
12. Новые формы организации труда.
13. Сущность и роль нормирования труда.
14. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда.
15. Методы нормирования труда.
16. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.
17. Режим труда и отдых. Графики выхода на работу.

18. Рационализация режимов труда и отдыха
19. Соблюдение ассортимента, рекомендованного для различных типов предприятий общественного питания и разнообразие блюд по дням недели.
20. Затраты времени на обслуживание потребителей.
21. Культура обслуживания потребителей.
22. Уровень охвата рабочих, служащих, учащихся, пользующихся обедами и другими, услугами предприятий общественного питания.
23. Профессиональная квалификация работников зала и торговых работников.
24. Соблюдение установленных правил обслуживания потребителей.
25. Состав и характеристика помещений для потребителей, оснащение залов мебелью.
26. Современные требования, предъявляемые к ним.
27. Столовая посуда и приборы, столовое белье.
28. Организация работы моечной столовой посуды и сервизной.
29. Подготовка помещений для потребителей к обслуживанию.
30. Формы и методы обслуживания.
31. Характеристика форм самообслуживания и обслуживания официантами.
32. Организация раздач, техника и технология подачи блюд.
33. Обслуживание населения по месту работы, учебы, жительства, отдыха.
34. Способы расчета с посетителями. Их характеристика, применение в деятельности предприятий общественного питания.
35. Классификация контингента потребителей социально ориентированных слоев населения.
36. Организация обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий и учреждений.
37. Организация реализации скомплектованных завтраков, обедов, ужинов (по абонентам и чекам) и ее преимущества.
38. Организация питания в местах массового отдыха.
39. Особенности обслуживания рабочих ночных и вечерних смен.
40. Особенности организации питания строителей и шахтеров.
41. Организация диетического и лечебно-профилактического питания.
42. Особенности организации питания в высших и средних специальных учебных заведениях.
43. Организация питания в общеобразовательных школах. Особенности питания школьников, учителей.
44. Особенности составления меню для школьников. Организация снабжения школьных столовых и буфетов.
45. Характеристика специализированных школьных объединений, обеспечивающих школьные столовые и буфеты кулинарными и кондитерскими изделиями специального ассортимента.
46. Пути улучшения организации обслуживания в школьных столовых и буфетах.

47. Особенности организации питания учащихся профессионально-технических училищ.
48. Особенности питания в детских дошкольных учреждениях.
49. Организация питания на полевых станах в период массовых полевых работ.
50. Обслуживание потребителей на общедоступных предприятиях общественного питания.
51. Особенности обслуживания в диетических столовых.
52. Организация работы буфетов.
53. Организация продажи полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий в магазинах кулинарии.
54. Формирование системы обслуживания туристов и пассажиров различных видов транспорта.
55. Общие правила обслуживания: встреча потребителей, прием и передача заказов, правила получения с производства готовой продукции, последовательность и правила подачи блюд и напитков, расчет с потребителями.
56. Комплексная система управления качеством обслуживания. Количественная оценка качества обслуживания. Моральное и материальное стимулирование качества обслуживания. Порядок разработки и внедрения системы управления качеством обслуживания.
57. Культура сервиса: столовый этикет, сервировка напитков, методы подачи блюд, и прогрессивные формы обслуживания.
58. Обслуживание банкетов и приемов. Классификация банкетов и приемов.
59. Прием заказов и составление меню.
60. Характеристика банкетов: за столом с полным и частичным обслуживанием; банкет - фуршет, банкет - коктейль и др.
61. Организация обслуживания банкетов.
62. Характеристика приемов. Техника и технология организации приемов и банкетов.
63. Организация рекламы и разработка рекламных кампаний. Оценка эффективности рекламы.
64. Специальные формы обслуживания: в гостиничном комплексе, участников конференций, совещаний, в пути, в культурных центрах, спортивных комплексах.
65. Организация обслуживания «фри фло».
66. Организация обслуживания в фаст-фудах, в ресторанах при вокзалах, аэропортах.
67. Организация питания иностранных туристов.
68. Организация обслуживания населения на пляжах, в дни народных гуляний, торжеств.
69. VIP-обслуживания.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме: доклад сделан по заданной теме, даны ответы на дополнительные вопросы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Вариант 1

1. Пользуясь справочными данными, постройте график зависимости загрузки зала (в %) от времени работы заведения (на конкретном примере предприятия). Укажите факторы, от которых зависит количество посетителей в течение рабочей смены

2. Дайте определение терминам, ответьте на вопросы. Приведите примеры предприятий питания, связанных с этим явлением.

Кейтеринг - \_\_\_\_\_

Назовите 7 правил «золотого сервиса». Приведите конкретные правила их реализации. \_\_\_\_\_

Фламбирование – это \_\_\_\_\_

Транширование – это \_\_\_\_\_

Назовите основные этапы подготовки зала предприятия общественного питания для посетителей \_\_\_\_\_

Вариант 2

1. Пользуясь справочными данными, постройте график зависимости времени обслуживания одного посетителя от типа предприятия общественного питания. Укажите факторы, в соответствии с которыми производят классификацию предприятий общественного питания

2. Дайте определение терминам/ответьте на вопросы. При необходимости приведите примеры предприятий питания, связанных с этим явлением.

Назовите виды фруктов, которые обязательно подвергают филетированию перед подачей. Укажите основные этапы процесса филетирования. \_\_\_\_\_

Способ сложения скатерти «tablebox»: описание процесса, применение. \_\_\_\_\_

Процесс декантации вин: укажите, какие вина подвергают декантации (с описанием процесса). Функции декантации. \_\_\_\_\_

Назовите виды классической сервировки. Какие правила должен соблюдать официант при сервировке посадочного места? \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ТВОРЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ  
(С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ КОНКУРСА WORLD SKILLS,  
КОМПЕТЕНЦИЯ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»)**

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания»

Данное задание моделирует условия конкурса WORLD SKILLS, компетенция «Ресторанный сервис»), что позволяет внедрить международные стандарты индустрии общественного питания в учебный процесс.

Каждому студенту предлагается выполнить представленные ниже задания. Оценка результатов производится в соответствии с критериями оценочного листа.

Ориентировочное время выполнения	Вид задания
8.00	Обсуждение с преподавателем заданий и меню
8.00-8.20	Накрытие подсобного стола определенным способом «table –box» (2 скатерти).
8.20-8.30	Экспертная оценка.
8.30-8.50	Идентификация вина (знакомство с белым и красным вином).
9.00-9.30	Декантация красного вина.
9.30-9.45	Экспертная оценка.
9.45-10.30	Подготовка и накрытие стола на 4 персоны.
10.30-11.50	Встреча гостей, принятие заказа. Всем столикам будет предложено одинаковое меню. Обслуживание: Подача закуски на тарелке с раздачи (салат «Витаминный») Подача супа Gueridon (бульон, подача с мясом и зеленью). Основное блюдо Gueridon (курица-гриль с предварительным траншированием). Гарнир Silver service (картофель по деревенски ). Подача десерта Gueridon (мини пирог). Украшение десерта на усмотрения участника (топпинг, сахарная пудра, шоколад). Обслуживание напитками: красное (декантированное вино), белое вино. Подача безалкогольных напитков (при необходимости досервировка стола).
11.50 – 12.05	Идентификация вина (белое и красное вино).
16.35-18.30	Подведение итогов.

Объективная оценка Персональная презентация											
Наименование	Да Нет	Номер участника и его баллы									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Форма участника соответствует заданию и представленной профессии	д/н										
Форма хорошо представлена (опрятна, чиста, отглажена)	д/н										
Обувь участника соответствует заданию (чиста, без изъян, не стоптана)	д/н										
Макияж и парфюм не вызывающий, украшения отсутствуют	д/н										
Высокие стандарты личной гигиены (волосы собраны, руки ухожены)	д/н										
Надлежащее представление себя, осанка	д/н										
Общее количество баллов											

Объективная оценка Идентификация белого и красного вина											
Наименование	Да Нет	Номер участника и количество баллов									
		1	2	3	4	5	6	7	8		
	д/н										
	д/н										
	д/н										
	д/н										
	д/н										
	д/н										
	д/н										
Общее количество баллов											

Субъективная оценка Фруктовая тарелка										
Наименование	Баллы	Номер участника и количество баллов								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Подготовка места, хорошая организация рабочего пространства	2									
Корректная техника нарезки	2									
Очистки минимальны	1									
Одинаковые порции фруктов и их вид на тарелках	1									
Соблюдение времени	1									
Соблюдение гигиены и техники безопасности	1									
Финальная презентация	2									
Общее количество баллов	10									

Объективная оценка Стол -коробка										
Наименование	Баллы	Номер участника и количество баллов								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Скатерть не касается пола	д/н									
Верно выбранная сторона	д/н									
Все 4 угла полноценно выполнены	д/н									
Все стороны ровны и одинаковы (не более 4 см от земли)	д/н									
Идеально выглаженные поля с углом (использование рук в текстильных перчатках)	д/н									
Соблюдение времени	1									
Общее впечатление	1									
Общее количество баллов	2									

Субъективная оценка Складывание салфеток										
Наименование	Баллы	Номер участника и количество баллов								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
10 различных салфеток с соблюдением времени	2									
Креативность	1									
Общее впечатление от каждой салфетки	1									
Четкие и острые складки	2									
Сложение с первого раза	2									
Использование перчаток	2									
Общее количество баллов 10										

Субъективная оценка Подготовка и накрытие обеденного стола											
Наименование	Макс. кол-во баллов	Номер участника и его баллы									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Правильное размещение, накрытие скатерти, уровень и симметрия	1										
Правильный выбор посуды, приборов, стекла	2										
Правильное расположение на столе, полировка	1										
Качественное и креативное сложение индивидуальных салфеток	2										
Соблюдение симметрии всех предметов на столе	2										
Организованный подсобный стол	1										
Общее впечатление	1										
Общее количество баллов 10											