

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Кафедра технологического оборудования животноводства
и перерабатывающих производств

Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев

**Методические указания по самостоятельной работе студентов
Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

Для студентов очной и заочной формы обучения по направлению
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Брянская область,
2018

УДК 642.5 (07)
ББК 65.431
С 47

Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 56 с.

В пособии приведены указания по организации самостоятельной работы с докладами, презентациями, проектами, а также указаны виды самостоятельной работы по темам дисциплины, формы контроля самостоятельной работы по каждой теме, вопросы к экзамену, рекомендуемая литература.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначены для изучения дисциплины Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Рецензент: к.т.н., директор Брянского строительного колледжа имени профессора Н.Е. Жуковского Куличенко А.И.

Рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического факультета Брянского ГАУ, протокол № 8, от 21 марта 2018 года.

© Брянский ГАУ, 2018
© Е.И. Слезко, 2018
© В.Е. Гапонова, 2018
© Х.М. Исаев, 2018

Содержание

	Пояснительная записка	4
1.	Самостоятельная работа 1. Социально-экономическое значение общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания	7
2.	Самостоятельная работа 2 Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»)	11
3.	Самостоятельная работа 3. Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы	13
4.	Самостоятельная работа 4. Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»)	16
5.	Самостоятельная работа 5. Проблемы кадров на предприятии общественного питания	18
6.	Самостоятельная работа 6. Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания	21
7.	Самостоятельная работа 7. Культура обслуживания	24
8.	Самостоятельная работа 8. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	26
9.	Самостоятельная работа 9. Подготовка к обслуживанию потребителей	30
	Рекомендации по выполнению видов самостоятельной работы	33
	Приложения	43

1. Пояснительная записка

Самостоятельная работа обучающихся играет важную роль в воспитании сознательного отношения к овладению теоретическими и практическими знаниями, привитии им привычки к направленному интеллектуальному труду. Очень важно, чтобы обучающиеся не просто приобретали знания, но и овладевали способами их добывания. Самостоятельная работа выполняется студентами в рамках академической дисциплины под руководством преподавателя, как в аудиторное, так и внеаудиторное время, направлена на формирование умений и навыков практического решения задач, на развитие логического мышления, творческой активности, исследовательского подхода в освоении учебного материала, развития познавательных способностей. Самостоятельная работа выполняет как развивающие, так и воспитательные функции. Она позволяет формировать у обучающихся самостоятельность как черту личности.

Значимость самостоятельной работы:

1. Глубокое изучение сущности вопроса, возможность основательно в нем разобраться;

2. Выработка стойких самостоятельных взглядов и убеждений;

3. Формирование ценных качеств: трудолюбие, дисциплинированность, аккуратность, творческий подход к делу, самостоятельность мышления;

4. Развитие умения самостоятельно приобретать и углублять знания.

- условия, обеспечивающие успешное выполнение самостоятельной работы:

- мотивационность задания (для чего, чему способствует);

- четкая постановка задач;

- алгоритм, метод выполнения работы, знание обучающимися способов ее выполнения;

- четкое определение преподавателем форм отчетности, сроки выполнения;

- критерии оценки, отчетности;

- виды и формы контроля.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов составлены в соответствии с рабочей программой по специальности.

Содержание методических рекомендаций по организации самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Целью методических рекомендаций является обеспечение эффективности самостоятельной работы обучающихся с литературой и Интернет-ресурсами на основе организации их изучения.

Задачами методических рекомендаций по организации самостоятельной работы являются:

- активизация самостоятельной работы студентов;
- содействие развитию творческого отношения к учебной дисциплине;
- выработка умений и навыков рациональной работы с литературой, источниками;

Функциями методических рекомендаций по организации самостоятельной работы являются:

- определение содержания работы студентов по овладению программным материалом;
- установление требований к результатам изучения дисциплины.

Данные методические рекомендации помогают лучше подготовиться к предстоящим занятиям, закрепить полученные знания и навыки.

Виды самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в зависимости от цели:

1. Для овладения и углубления знаний:

- конспектирование текста;
- ознакомление с нормативными документами.

2. Для закрепления знаний:

- работа с конспектом лекции;
- составление таблиц.

3. Для систематизации учебного материала:

- подготовка ответов на контрольные вопросы;

- подготовка сообщения, доклада;
- тестирование;
- создание презентации.

4. Для формирования практических умений.

- решение ситуативных задач;

Средства обучения, необходимые для организации самостоятельной работы:

1. Дидактические средства (первоисточники, документы, сборники задач, журналы и газеты, учебные фильмы, карты, таблицы).

2. Технические средства, при помощи которых предьявляется учебная информация (компьютеры, аудиовидеотехника, мультимедия).

3. Средства, которые используют для руководства самостоятельной деятельностью студентов (инструктивно-методические указания, карточки с дифференцированными заданиями для организации индивидуальной и групповой работы, карточки с алгоритмами выполнения заданий).

Самостоятельная работа 1

Социально-экономическое значение общественного питания.

Общие требования к предприятиям общественного питания

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- механизмы государственного регулирования и нормативно-правовую базу обеспечивающую деятельность предприятий общественного питания;

- основные формы и функции, типы и виды предприятий общественного питания, виды, роль и значение общественного питания;

уметь:

- организовывать работу предприятия общественного питания, производственных и торговых процессов;

- систематизировать и обобщать информацию, готовить документы необходимые для организации производства и реализации продукции предприятий общественного питания;

- производить приемку и отпуск сырья и продукции со склада в производство, разрабатывать технологические линии, организовывать работу торговых работников (официантов, барменов);

Подготовить реферат по следующим темам:

1. Основные тенденции развития мировой индустрии общественного питания.
2. Развитие ресторанного бизнеса в российской практике.
3. История развития международных и отечественных ресторанных сетей.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1.

Предложить пути повышения доходности детского кафе.

Помимо реализации продукции детское кафе может предоставлять посетителям различные услуги:

- оформление блюд в сказочной тематике,

- обязательные подарки маленьким посетителям (детские игрушки, мыльные пузыри, сувениры),
- просмотр детского кабельного телевидения, мультфильмов,
- проведение тематических вечеров,
- проведение дней рождений детей с приглашенными клоунами,
- детские игровые автоматы,
- детские аттракционы,
- детская комната со спортивным уголком,
- уголок любителей рисования,
- услуги фотографа,
- доставка обедов на дом,
- бронирование столиков,
- всем уходящим из детского кафе обязательное вручение воздушного шарика с логотипом кафе или маленькое моментальное фото.

Все это привлечет к себе новых, а также постоянных клиентов и тем самым, доходность кафе только возрастет.

Задание 2.

Составить схему классификации ПОП, с указанием отличительных характеристик

Задание 3.

Составить презентацию «Классификация ПОП, с указанием отличительных характеристик»

Задание 4.

Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 150 кг картофеля.

Задание 5.

Необходимо приготовить 30 порций тушеной моркови с рисом и черносливом по I колонке рецептуры № 1. Возможно ли это в марте при наличии 3 кг моркови?

Задание 6.

Пользуясь любым источником литературы или основываясь на собственном опыте посещения реальных предприятий общественного питания любой формы собственности и принадлежности, подобрать два примера предприятий питания, выделяющихся своей уникальностью или «изюминкой». Это может быть наружное или внутреннее оформление предприятия, униформа персонала или «сверх внимательное» обслуживание, «удивительные» услуги, «неповторимое» меню и т.д.

Оформить материал работы в виде сообщения с примерной темой «Уникальные предприятия общественного питания». На примере этих двух предприятий питания показать особенности их деятельности и отличительные черты.

Контрольные вопросы:

1. Какие виды структур производства могут быть на предприятиях питания?
2. Какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса?
3. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
4. Что такое технологическая линия в цехе?
5. Что такое рабочее место?
6. Какие требования предъявляются к размерам площади рабочего места?
7. Как различаются рабочие места?
8. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. М.: Дашков и К, 2007.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Академия, 2006
3. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для курсового проектирования. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015, 43 с.
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. М.: Магистр, 2008. 557 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. М.: Хлебпродинформ, 1996. 619 с.
9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов). М.: ДеЛи принт, 2009. 289 с.
10. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.
11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Инфра-М, 2007.
12. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Магистр, 2011.
13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: практикум. М., 2012.

Самостоятельная работа 2

Характеристика услуг общественного питания (Постановление правительства «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»)

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- методы инновационного и финансового менеджмента, системы управления качеством и кадрами на предприятиях общественного питания;
- современные методы оценки эффективности и планирования деятельности предприятий общественного питания.

уметь:

- использовать информационные технологии и методы экономико-математического моделирования для решения экономических и управленческих задач на предприятии общественного питания; применять на практике полученные знания об организации процессов на предприятии общественного питания и рассчитывать экономические показатели характеризующие эффективность деятельности.

Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:

1. Развитие предприятий быстрого обслуживания в РФ.
2. Бесперебойное и регулярное снабжение как основа ритмичной работы предприятий общественного питания.
3. Порядок отгрузки, доставки, сдачи сырья на предприятие общественного питания.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Разработать организация производства на ПОП

Задание 2. Составить схему производственных помещений с указанием необходимого оборудования

Задание 3. Составить схему требований, предъявляемым к производственным помещениям на ПОП

Задание 4. Рассчитать количество порций свекольных котлет, которое можно приготовить из 7 кг свеклы по 11 колонке рецептуры № 2 в мае.

Задание 5. В соответствии с ГОСТ Р 50762 – 95 «ОП. Классификация предприятий» (см. Приложение А) произвести сравнение по всем группам показателей, сделать вывод.

Контрольные вопросы:

1. Какие применяются методы нормирования?
2. Дайте характеристику опытно - статистического метода нормирования труда.
3. Дайте характеристику аналитического метода нормирования труда.
4. Как классифицируется рабочее время?
5. Из каких видов времени состоит время работы?
6. Как проводится фотография рабочего дня?
7. Что такое хронометраж и с какой целью он проводится?
8. Как определяется численность работников производства на предприятиях общественного питания?

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. М.: Дашков и К, 2007.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Академия, 2006
3. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для курсового проектирования. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015, 43 с.
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. М.: Магистр, 2008. 557 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. М.: Хлебпродинформ, 1996. 619 с.
9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов). М.: ДеЛи принт, 2009. 289 с.
10. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.
11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Инфра-М, 2007.
12. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Магистр, 2011.
13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: практикум. М., 2012.

Самостоятельная работа 3

Формы документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц представленные на сайте Федеральной налоговой службы

В результате изучения данной темы студент должен знать:

- современные методы оценки эффективности и планирования деятельности предприятий общественного питания.

уметь:

- использовать информационные технологии и методы экономико-математического моделирования для решения экономических и управленческих задач на предприятии общественного питания; применять на практике полученные знания об организации процессов на предприятии общественного питания и рассчитывать экономические показатели характеризующие эффективность деятельности.

Подготовиться к устному опросу по следующим темам:

1. Специфика коммерческих рисков предприятий общественного питания.
2. Методы расширения круга посетителей ресторана.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Разработать карту оперативного планирования.

Задание 2. Составить: – производственную программу заготовочного цеха (мясного, рыбного, овощного, кондитерского),

Задание 3. Определить массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 200 кг картофеля в январе.

Задание 4. Рассчитать, массу брутто и массу нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в ноябре по рецептуре № 30 в качестве гарнира для филе по I колонке рецептуры № 23.

Задание 5.

Рассчитать массу брутто и массу нетто картофеля в ноябре для пюре картофельного, приготовленного по рецептуре № 31, которое необходимо в качестве гарнира для 20 порций мяса, жаренного крупным куском, по I колонке рецептуры № 21.

Контрольные вопросы:

1. Что такое масса брутто и нетто?
2. Назовите основные факторы, определяющие культуру обслуживания.
3. Что включает в себя услуга по организации досуга?
4. Дайте характеристику различных форм самообслуживания.
5. Какие требования содержит услуга эстетичности?
6. Перечислите методы и формы обслуживания.
7. Что включает в себя услуга по организации потребления продукции и обслуживания.

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. М.: Дашков и К, 2007.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Академия, 2006
3. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для курсового проектирования. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015, 43 с.
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. М.: Магистр, 2008. 557 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. М.: Хлебпродинформ, 1996. 619 с.
9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов). М.: ДеЛи принт, 2009. 289 с.
10. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.
11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Инфра-М, 2007.
12. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Магистр, 2011.
13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: практикум. М., 2012.

Самостоятельная работа 4

Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного питания (Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»)

Изучение данной темы формирует следующие знания:

-методы инновационного и финансового менеджмента, системы управления качеством и кадрами на предприятиях общественного питания;

-современные методы оценки эффективности и планирования деятельности предприятий общественного питания.

умения:

-организовывать работу предприятия общественного питания, производственных и торговых процессов;

-систематизировать и обобщать информацию, готовить документы необходимые для организации производства и реализации продукции предприятий общественного питания;

Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:

1. Нормирование запасов на предприятиях общественного питания.
2. Кулинарный цех на предприятиях общественного питания.
3. Кондитерский цех на предприятиях общественного питания.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Составить схему организации товароснабжением ПОП.

Задание 2. Составить схему складского хозяйства ПОП, с указанием необходимого оборудования.

Задание 3. Составить схему требований, предъявляемым к складским помещениям на ПОП.

Задание 4. Рассчитать разницу в количестве отходов при холодной обра-

ботке 100 кг свеклы в ноябре и феврале

Задание 5.

Требуется приготовить картофельное пюре по III колонке рецептуры № 31, которое необходимо в качестве гарнира для 40 порций лангета по рецептуре № 24. Возможно ли это в апреле при наличии 10 кг картофеля?

Задание 6.

Рассчитать количество картофеля в январе для приготовления 40 порций картофеля, тушеного с грибами и луком, по I колонке рецептуры № 3.

Контрольные вопросы:

1. Назначение и характеристика сервисной.
2. Назовите виды столовой посуды и приборов.
3. Какие приборы относят к основным, их назначение и характеристика.
4. Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов, их назначение.
5. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой для подачи хлеба и холодных закусок.
6. В какой посуде подают горячие закуски?
7. Перечислите основные виды столового белья.
8. Какие рюмки и бокалы предназначены для подачи белого, красного столовых вин и шампанского?

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. М.: Дашков и К, 2007.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Академия, 2006
3. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"

5. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для курсового проектирования. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015, 43 с.

6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. М.: Магистр, 2008. 557 с.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. М.: Хлебпродинформ, 1996. 619 с.

9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов). М.: ДеЛи принт, 2009. 289 с.

10. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.

11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Инфра-М, 2007.

12. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Магистр, 2011.

13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: практикум. М., 2012.

Самостоятельная работа 5

Проблемы кадров на предприятии общественного питания

В результате изучения данной темы студент должен овладеть

Знаниями:

-механизмы государственного регулирования и нормативно-правовую базу обеспечивающую деятельность предприятий общественного питания;

-методы инновационного и финансового менеджмента, системы управления качеством и кадрами на предприятиях общественного питания;

Умениями:

-производить приемку и отпуск сырья и продукции со склада в производство, разрабатывать технологические линии, организовывать работу торговых работников (официантов, барменов);

Подготовиться к письменному опросу по следующим темам:

1. Нормирование труда официантов на предприятиях общественного питания.
2. Нормирование труда работников производства на предприятиях общественного питания.
3. Основы научной организации труда на предприятиях общественного питания.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Составить структуру штата на ПОП

Задание 2. Составить график выхода на работу сотрудников ПОП суточный, недельный, месячный (производственная, обслуживающая и административная группа)

Задание 3. Составить схему классификация затрат рабочего времени

Задание 4. Составить фотографию рабочего дня.

Задание 5. Разработать мероприятия по мотивации труда персонала

Контрольные вопросы:

1. Охарактеризуйте общие требования к официанту.
2. Дайте определение понятию - быть ориентированным на гостя?
3. Как взаимодействовать с недовольными гостями?
4. В чём заключается формирование впечатлений клиента о ресторане?
5. Какие факторы вызывают недовольство потребителей ресторана?
6. На какие виды делят банкеты в зависимости от событий проведения торжеств?
7. Дайте характеристику банкета с полным и частичным обслуживанием

официантами.

8. В каком случае при сервировке банкетного стола используются два закусочных прибора?

9. Назовите особенности обслуживания свадеб.

10. Назовите особенности обслуживания банкет – коктейль.

11. Назовите основные принципы организации обслуживания по типу «Шведского стола».

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. М.: Дашков и К, 2007.

2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Академия, 2006

3. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009.

4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"

5. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для курсового проектирования. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015, 43 с.

6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. М.: Магистр, 2008. 557 с.

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. М.: Хлебпродинформ, 1996. 619 с.

9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов). М.: ДеЛи принт, 2009. 289 с.

10. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях обще-

ственного питания. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.

11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Инфра-М, 2007.

12. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Магистр, 2011.

13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: практикум. М., 2012.

Самостоятельная работа 6

Организация маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания

В результате изучения данной темы студент должен овладеть

Знаниями:

-механизмы государственного регулирования и нормативно-правовую базу обеспечивающую деятельность предприятий общественного питания;

-основные формы и функции, типы и виды предприятий общественного питания, виды, роль и значение общественного питания;

-показатели, характеризующие ресурсные возможности и обеспеченность деятельности предприятия общественного питания;

Умениями:

систематизировать и обобщать информацию, готовить документы необходимые для организации производства и реализации продукции предприятий общественного питания;

-производить приемку и отпуск сырья и продукции со склада в производство, разрабатывать технологические линии, организовывать работу торговых работников (официантов, барменов);

-использовать информационные технологии и методы экономико-математического моделирования для решения экономических и управленческих

задач на предприятии общественного питания; применять на практике полученные знания об организации процессов на предприятии общественного питания и рассчитывать экономические показатели характеризующие эффективность деятельности.

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:

1. Какова роль маркетинговых исследований в предприятиях общественного питания?
2. Назовите принципы маркетинговой информационной системы.
3. Для получения какой информации предназначена маркетинговая информационная система?
4. Какие требования необходимо соблюдать при разработки анкет?
5. В чем сущность процесса сегментации? выбор целевого сегмента для предприятий общественного питания?
6. Почему постановка задач является самым трудным этапом процесса исследования?
7. Какие вы знаете ограничения по использованию вторичных данных?
8. Назовите критерии сегментации услуг предлагаемых предприятиями общественного питания.
9. В чем суть дисперсного и концентрированного методов поиска оптимального рынка?

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Определите оптимальный рынок для вашего предприятия.

Задание 2. Проведите исследование рыночного сегмента.

Задание 3. Разработайте меню.

Задание 4. Подберите оборудование и разработайте дизайн для кафе.

Задание 5. Подготовить Презентацию на тему: Проекты организации и открытия молодежного кафе «Встреча».

Контрольные вопросы:

1. Что означает слово «меню»?
2. Какие виды меню вы знаете?
2. Назовите основные группы блюд, входящих в меню.
3. Назовите последовательность записи блюд в меню.
4. Какие обязательные графы содержат меню ресторана?

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. М.: Дашков и К, 2007.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Академия, 2006
3. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для курсового проектирования. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015, 43 с.
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. М.: Магистр, 2008. 557 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. М.: Хлебпродинформ, 1996. 619 с.
9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов). М.: ДеЛи принт, 2009. 289 с.
10. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.

11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Инфра-М, 2007.

12. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Магистр, 2011.

13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: практикум. М., 2012.

Самостоятельная работа 7

Культура обслуживания

В результате изучения данной темы студент должен овладеть

Знаниями:

-методы инновационного и финансового менеджмента, системы управления качеством и кадрами на предприятиях общественного питания;

-современные методы оценки эффективности и планирования деятельности предприятий общественного питания.

Умениями:

-систематизировать и обобщать информацию, готовить документы необходимые для организации производства и реализации продукции предприятий общественного питания;

-производить приемку и отпуск сырья и продукции со склада в производство, разрабатывать технологические линии, организовывать работу торговых работников (официантов, барменов);

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующей теме:

1. Методы расширения круга посетителей ресторана.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Составить таблицу «Характеристика торговых помещений ПОП».

Задание 2. Составить таблицу «Характеристика форм и методов обслуживания на ПОП»

Задание 3. Разработать меню и карту вин для посетителей.

Задание 4. Разработать интерьер торговых помещений.

Контрольные вопросы:

1. Правила подачи меню, карты вин.
2. Правила приема и оформления заказа при обслуживании гостей.
3. Правила презентации меню.
4. Сочетание блюд и напитков.

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. М.: Дашков и К, 2007.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Академия, 2006
3. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для курсового проектирования. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015, 43 с.
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. М.: Магистр, 2008. 557 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. М.: Хлебпродинформ, 1996. 619 с.
9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов). М.: ДеЛи принт, 2009. 289 с.

10. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.

11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Инфра-М, 2007.

12. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Магистр, 2011.

13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: практикум. М., 2012.

Самостоятельная работа 8

Информационное обеспечение предприятий общественного питания

В результате изучения данной темы студент должен овладеть

Знаниями:

-механизмы государственного регулирования и нормативно-правовую базу обеспечивающую деятельность предприятий общественного питания;

-основные формы и функции, типы и виды предприятий общественного питания, виды, роль и значение общественного питания;

-показатели, характеризующие ресурсные возможности и обеспеченность деятельности предприятия общественного питания;

-современные методы оценки эффективности и планирования деятельности предприятий общественного питания.

Умениями:

-организовывать работу предприятия общественного питания, производственных и торговых процессов;

-систематизировать и обобщать информацию, готовить документы необходимые для организации производства и реализации продукции предприятий общественного питания;

-производить приемку и отпуск сырья и продукции со склада в производ-

ство, разрабатывать технологические линии, организовывать работу торговых работников (официантов, барменов);

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:

1. Подходы к удержанию клиентов предприятия общественного питания.
2. Конкурентный анализ.
3. Качество услуг предприятия общественного питания.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола (по неизвестному меню) для обеда на одного человека;

Задание 2. Составить меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами исходя из примерного количества блюд и напитков для этого банкета на одного человека (три холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо с гарниром, одно горячее мясное блюдо с гарниром, десерт, чай или кофе) и подобрать безалкогольные и алкогольные напитки к закускам и блюдам по разработанному меню.

Задание 3. Разработать и схематично изобразить вариант сервировки стола для банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на одного человека (полный куверт).

Задание 4. Дать характеристику особенностей национальной кухни, режима питания и этикетных норм населения страны по заданию (см. таблицу 1).

Таблица 1 – Номер варианта и список стран для выполнения работы

№ варианта	Страна	№ варианта	Страна	№ варианта	Страна
1	Япония	18	ОАЭ	35	Ирландия
2	Эстония	19	Норвегия	36	Индонезия
3	Швеция	20	Нидерланды	37	Индия
4	Швейцария	21	Мексика	38	Израиль
5	Чехия	22	Марокко	39	Египет
6	Франция	23	Мальта	40	Дания
7	Финляндия	24	Мальдивы	41	Греция
8	Филиппины	25	Малайзия	42	Германия

9	Турция	26	Литва	43	Венесуэла
10	Тунис	27	Латвия	44	Австралия
11	Тайланд	28	Куба	45	Бразилия
12	США	29	Китай	46	Болгария
13	Словакия	30	Кипр	47	Бельгия
14	Сейшелы	31	Кения	48	Аргентина
15	Румыния	32	Канада	49	Австрия
16	Португалия	33	Италия	50	Великобритания
17	Польша	34	Испания		

Задание 5. Разработать меню для туристов из этой страны с учетом уже отмеченных особенностей питания и режима питания, принятого в этой стране. Учесть требования к оформлению меню (см. таблицу 2). Ассортиментный минимум блюд и напитков в меню принять для ресторана 1 класса (см. приложение Б).

Таблица 2 - Примерное меню для ресторана первого класса

Наименование блюд, напитков	Масса порции, г.
Холодные блюда и закуски	
Закуска рыбная	
Севрюга горячего копчения, осетровый балык, малосольная семга и	150 г
копченая белорыбица	
Деликатесный салат	200 г
Салат с крабами, яблоками, свежими и маринованными овощами, майонезом	
И т.д.	

Контрольные вопросы:

1. Охарактеризуйте социальные функции работников общественного питания при общении с потребителями.
2. В чём заключается процесс обслуживания потребителей.
3. Опишите, как формулируется реакция на поведение потребления.
4. Охарактеризуйте профессиональные качества обслуживающего персонала.
5. Дайте определению понятию конфликт, какие виды конфликтов вы знаете и причина их возникновения.

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. М.: Дашков и К, 2007.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Академия, 2006
3. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для курсового проектирования. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015, 43 с.
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. М.: Магистр, 2008. 557 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. М.: Хлебпродинформ, 1996. 619 с.
9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов). М.: ДеЛи принт, 2009. 289 с.
10. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.
11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Инфра-М, 2007.
12. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Магистр, 2011.
13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: практикум. М., 2012.

Самостоятельная работа 9

Подготовка к обслуживанию потребителей

В результате изучения данной темы студент должен овладеть

Знаниями:

-методы инновационного и финансового менеджмента, системы управления качеством и кадрами на предприятиях общественного питания;

-современные методы оценки эффективности и планирования деятельности предприятий общественного питания.

Умениями:

-организовывать работу предприятия общественного питания, производственных и торговых процессов;

-использовать информационные технологии и методы экономико-математического моделирования для решения экономических и управленческих задач на предприятии общественного питания; применять на практике полученные знания об организации процессов на предприятии общественного питания и рассчитывать экономические показатели характеризующие эффективность деятельности.

Подготовиться к устному индивидуальному опросу по следующим темам:

1. Основы научной организации труда на предприятиях общественного питания.

2. Техника пожарной безопасности.

3. Инструктаж на предприятиях общественного питания.

Выполнить решение ситуационных задач:

Задание 1. Составить презентацию по обслуживанию различных контингентов потребителя.

Задание 2. Составить план обслуживания потребителей в зале

Задание 3. Рассчитать необходимое количество столового белья, посуды и приборов.

Задание 4. Составить план обеденного зала.

Контрольные вопросы:

1. Особенности составления плана-меню?
2. Какие компоненты содержит организация и контроль подготовки зала ресторана к обслуживанию?
3. Охарактеризуйте работу менеджера с персоналом.
4. Опишите правила проведения менеджером рекламных мероприятий.
5. Что означает слово самоменеджмент?
6. Методы поиска и подбора персонала для ресторана.
7. Опишите требования к менеджеру зала.
8. Опишите, что должен знать и уметь сомелье.
9. Охарактеризуйте работу официанта 5-го разряда.

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. М.: Дашков и К, 2007.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Академия, 2006
3. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для курсового проектирования. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015, 43 с.
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. М.: Магистр, 2008. 557 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий обще-

ственного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. М.: Хлебпродинформ, 1996. 619 с.

9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов). М.: ДеЛи принт, 2009. 289 с.

10. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.

11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Инфра-М, 2007.

12. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Магистр, 2011.

13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: практикум. М., 2012.

Рекомендации по выполнению видов самостоятельной работы

Подготовка доклада

Поскольку доклад - это устное выступление, нужно соблюдать определенные правила.

Во-первых, необходимо четко соблюдать регламент, т.е. время на доклад.

Для того чтобы уложиться в отведенное время необходимо:

а) тщательно отобрать факты и примеры, исключить из текста выступления все, не относящееся напрямую к теме;

б) исключить все повторы;

в) весь иллюстративный материал (презентация) должен быть подготовлен заранее;

г) необходимо заранее проговорить вслух текст выступления, зафиксировав время и сделав поправку на волнение, которое неизбежно увеличивает время выступления перед аудиторией.

Во-вторых, доклад должен хорошо восприниматься на слух.

Это предполагает:

а) краткость, т.е. исключение из текста слов и словосочетаний, не несущих смысловую нагрузку;

б) смысловую точность, т.е. отсутствие возможности двоякого толкования тех или иных фраз;

в) отказ от неоправданного использования иностранных слов и сложных грамматических конструкций.

Перед тем, как закончить доклад, желательно очень кратко повторить алгоритм (ход рассуждений), с помощью которого автор пришел к окончательным выводам. В третьих, необходимо постоянно поддерживать контакт с аудиторией.

Для того, чтобы поддерживать постоянный контакт с аудиторией, используются разнообразные ораторские приемы. Основными из них являются следующие:

- а) риторические вопросы;
- б) паузы;
- в) голосовые приемы (понижение или повышение голоса, ускорение или замедление речи, замедленное и отчетливое произнесение некоторых слов);
- г) жестикуляция;
- д) прямое требование внимания.

Для активизации внимания можно использовать цитаты, пословицы.

Наглядность в виде презентации даст возможность продемонстрировать дополнительные материалы к своему докладу.

Основные критерии оценки доклада

В качестве основных критериев оценки доклада могу выступать:

- а) соответствие содержания заявленной теме;
- б) актуальность, новизна и значимость темы;
- в) полнота и конкретность ответа;
- г) последовательность и логика изложения;
- д) свободное владение материалом;
- е) наличие иллюстраций к ответам в виде исторических фактов, примеров, цитат и пр.;
- ж) культура речи, ораторское мастерство;
- з) выдержанность регламента;
- и) использование наглядности (презентации).

Решение ситуационных задач

Ситуационные задачи имеют цель помочь студентам осознать необходимость в дополнительных знаниях, всемерно повышать их личностный смысл, побуждать обучающихся, активизируя их мыслительную деятельность, к систематической самостоятельной работе, способствуя тем самым формированию

у них потребностей в самообразовании Алгоритм решения задач рассматривается на занятии.

Решение ситуационных задач (кейсов) - это вид самостоятельной работы студента по систематизации информации в рамках постановки или решения конкретных проблем, требуется самостоятельный мыслительный поиск самой проблемы, ее решения. Такой вид самостоятельной работы направлен на развитие мышления, творческих умений, усвоение знаний, добытых в ходе активного поиска и самостоятельного решения проблем. Следует отметить, что такие знания более прочные, они позволяют студенту видеть, ставить и разрешать как стандартные, так и не стандартные задачи, которые могут возникнуть в дальнейшем в профессиональной деятельности.

Продумывая систему проблемных вопросов, студент должен опираться на уже имеющуюся базу данных, но не повторять вопросы уже содержащиеся в прежних заданиях по теме. Проблемные вопросы должны отражать интеллектуальные затруднения и вызывать целенаправленный мыслительный поиск. Решения ситуационных задач относятся к частично поисковому методу и предполагает третий (применение) и четвертый (творчество) уровень знаний. Характеристики выбранной для ситуационной задачи проблемы и способы ее решения являются отправной точкой для оценки качества этого вида работ. В динамике обучения сложность проблемы нарастает, и к его завершению должна соответствовать сложности задач, поставленных профессиональной деятельностью на начальном этапе.

Оформляются задачи и эталоны ответов к ним письменно. Количество ситуационных задач и затраты времени на их решение зависят от объема информации, сложности и объема решаемых проблем, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Роль студента:

- изучить учебную информацию по теме;
- провести системно - структурированный анализ содержания темы;
- выделить проблему, имеющую интеллектуальное затруднение, согласо-

вать с преподавателем;

- дать обстоятельную характеристику условий задачи;
- критически осмыслить варианты и попытаться их модифицировать

(упростить в плане избыточности);

- выбрать оптимальный вариант (подобрать известные и стандартные алгоритмы действия) или варианты разрешения проблемы (если она не стандартная);
- оформить и сдать на контроль в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие содержания задачи теме;
- содержание задачи носит проблемный характер;
- решение задачи правильное, демонстрирует применение аналитического и творческого подходов;

Подготовка информационного сообщения

Подготовка сообщения - это вид внеаудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на семинаре, практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, несет новизну, отражает современный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером - сообщения дополняют изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

Регламент времени на озвучивание сообщения - до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения - 1ч.

Роль студента:

- собрать и изучить литературу по теме;
- составить план или графическую структуру сообщения;
- выделить основные понятия;
- ввести в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- оформить текст письменно;
- сдать на контроль преподавателю и озвучить в установленный срок.

Критерии оценки:

- актуальность темы;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала;
- грамотность и полнота использования источников;
- наличие элементов наглядности.

Написание реферата

Реферат - краткое изложение в письменном виде или форме публичного доклада содержания научного труда (трудов), литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, где Вы раскрываете суть исследуемой проблемы, приводите различные точки зрения, собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логическим, изложение материала носит проблемно - тематический характер.

Отличие доклада от реферата в том, что он отражает одну точку зрения на проблему, не предполагает ее исследования в сравнении и анализе.

Методические рекомендации при работе над рефератом или докладом

- Сформулируйте тему работы, причем она должна быть не, только актуальной по своему значению, но оригинальной, интересной по содержанию. Тематика обычно определяется преподавателем, но в определении конкретной темы инициативу можете проявить и Вы.

- Подберите и изучите основные источники по теме (как правило, при разработке реферата или доклада используется не менее 8-10 различных источ-

ников). Необходимую литературу Вы можете взять в библиотеке ОО или в любой другой библиотеке, а также желательное использование Интернет ресурсов.

- Составьте библиографию.
- Обработайте и систематизируйте подобранную информацию по теме.
- Разработайте план реферата или доклада исходя из имеющейся информации.
- Напишите реферат или доклад от руки или на компьютере.
- Подготовьте публичное выступление по материалам реферата или доклада, желательное подготовить презентацию, иллюстрирующую основные положения работы.

При подготовке доклада, реферата используйте учебную и специальную литературу по выбранной теме, электронные библиотеки или другие Интернет-ресурсы.

При оценивании написания доклада (реферата) учитывается следующее:

- полнота и качество информации по заданной теме;
- свободное владение материалом реферата или доклада;
- логичность и четкость изложения материала;
- наличие и качество презентационного материала.

Выполнение реферата оценивается по пяти бальной шкале.

отлично – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения.

Оценка отлично предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

хорошо – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

удовлетворительно – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследова-

тельно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

неудовлетворительно – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

2. Основные тенденции развития мировой индустрии общественного питания.

3. Развитие ресторанного бизнеса в российской практике.

4. История развития международных и отечественных ресторанных сетей.

5. Развитие предприятий быстрого обслуживания в РФ.

6. Бесперебойное и регулярное снабжение как основа ритмичной работы предприятий общественного питания.

7. Порядок отгрузки, доставки, сдачи сырья на предприятие общественного питания.

8. Нормирование запасов на предприятиях общественного питания.

9. Кулинарный цех на предприятиях общественного питания.

10. Кондитерский цех на предприятиях общественного питания.

11. Нормирование труда официантов на предприятиях общественного питания.

12. Нормирование труда работников производства на предприятиях общественного питания.

13. Основы научной организации труда на предприятиях общественного питания.

14. Техника пожарной безопасности.

15. Инструктаж на предприятиях общественного питания.

16. Управление рисками на предприятиях общественного питания.

17. Специфика коммерческих рисков предприятий общественного питания.

18. Методы расширения круга посетителей ресторана.

19. Подходы к удержанию клиентов предприятия общественного питания.

20. Конкурентный анализ.

21. Качество услуг предприятия общественного питания.

Темы курсовых проектов:

1. Организация работы кафе (частная собственность) на 75; 50 мест.
2. Организация работы детского кафе на 50; 40; 30; 25 мест.
3. Организация работы кафе-кондитерское на 50; 40; 30 мест.
4. Организация работы баров (пивных, винных) на 50; 40; 30 мест.
5. Организация работы предприятия быстрого питания на 30, 40 мест.
6. Организация работы ресторана на 40; 50; 100 мест.
7. Организация работы ресторана национальной кухни на 50; 70 мест.
8. Организация производства готовой продукции в холодном цехе ресторана I (высшего) класса на 40; 50; 60; 100; 150; 200 мест.
9. Организация работы ресторана при гостинице I класса (высшего класса люкс) на 50; 75; 100 мест.
10. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.
11. Прием-фуршет на 120 человек по случаю юбилея.
12. Организация банкета-чай на 12; 24 человека.
13. Организация обслуживания новогоднего бала.
14. Организация обслуживания банкета-коктейля на 20, 30 человек
15. Организация обслуживания дипломатического приема на 90 человек.
16. Организация обслуживания банкета-фуршета на 80, 90 человек.
17. Организация обслуживания комбинированного банкета на 40,50 человек
18. Организация обслуживания коктейля- фуршета на 50, 60 человек.
19. Организация обслуживания кофе-брейк на 25, 35 человек.
20. Проект цеха по переработки плодово-ягодного сырья столовой Брянского ГАУ.
21. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.
22. Организация работы заготовочного цеха по выпуску мясных полуфабрикатов.

23. Организация (анализ организации) работы магазина кулинарии на базе столовой Брянской ГСХА.

24. Организация работы буфета при столовой Брянского государственного аграрного университета.

25. Организация работы предприятия массового потребления, специализирующегося на монопродукте, на примере пельменной.

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. История развития общественного питания.
2. Организация работы птицегольевого цеха.
3. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.
4. Организация работы бракеража готовой продукции.
5. Общие требования к предприятиям общественного питания.
6. Организация и нормирования труда.
7. Характеристика услуг общественного питания
8. Организация работы доготовочного цеха.
9. Классификация предприятий общественного питания.
10. Организация работы заготовочного цеха.
11. Организация складского хозяйства.
12. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.
13. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.
14. Виды кухонной посуды.
15. Организация работы супового отделения рабочего цеха.
16. Моечная кухонной посуды.
17. Организация складского и тарного хозяйства.
18. Структура управления рестораном

19. Организация работы овощного цеха.
20. Складское хозяйство.
21. Организация работы мясо-рыбного цеха.
22. Специализированные цехи.
23. Организация работы горячего цеха.
24. Бракераж готовой продукции.
25. Форма самообслуживания в столовых.
26. Организация работы цеха мучных изделий.
27. Организация работы холодного цеха.
28. Виды торговых помещений.
29. Правила отпуска и хранения готовых блюд.
30. Меню.
31. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.
32. Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах.
33. Организация работы раздаточных.
34. Виды меню.
35. Средства информации, виды, назначение.
36. Последовательность расположения блюд в меню.
37. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
38. Классификация буфетов.
39. Столовое белье, столовая посуда, столовые приборы.
40. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.

Приложения

Приложение А

**ГОСТ Р 50762 – 95 «Общественное питание.
Классификация предприятий»
(Выдержки)**

**ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ**

Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов подразделяются по следующим направлениям, приведенным в таблицах 1-4.

Таблица 1 - Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий общественного питания различных типов и классов

Требования к предприятиям	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1 Внешний вид предприятия									
1.1 Вывеска световая с элементами оформления	+	+	+	+	+	+	-	-	-
1.2 Вывеска обычная	-	-	-	-	-	-	+	+	+
2 Оформление залов и помещений для потребителей:									
2.1 Использование, изысканных декоративных элементов	+	-	-	+	-	-	-	-	-
2.2 Использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок и др.)	-	+	+	-	+	+	-	-	-
2.3 Использование декоративных элементов, создающих единство стиля	-	-	-	-	-	-	+	+*	+
3 Наличие эстрады и танцевальной площадки	+	+	-	+	-	-	-	-	-
4 Наличие банкетного зала, отдельных кабин (кабинетов)	+	+	+	-	-	-	-	-	-
5 Микроклимат:									
5.1 Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности	+	+	-	+	+	-	-	-	-
5.2 Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	-	-	+	-	+	+	+	-	-
<i>* Диетические отделения, специальные зоны для обслуживания преподавателей, учащихся младших классов.</i>									

Таблица 2 - Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью

Требования к предприятиям	Тип предприятия и класс								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1 Мебель:									
- повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- стандартная, облегченных конструкций ¹⁾ , соответствующая интерьеру помещений	-	-	+	-	-	+	+	+	+
1.1 Столы:									
- мягкое покрытие	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- полиэфирное покрытие	-	-	+	-	-	+	+	-	-
- гигиеническое покрытие	-	-	-	-	-	-	-	+	+
- столы, кронштейны для приема пищи (стоя)	-	-	-	-	-	-	-	-	+
1.2 Кресла (диваны, банкетки и др.):									
- мягкие (в холле и вестибюле)	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- мягкие с подлокотниками в обеденном зале	+	+	-	+	+	-	-	-	-
Полумягкие	-	-	+	-	-	+	-	-	-
1.3 Наличие столов различной вместимости (2, 4, 6 мест и др.)	Определяется с учетом конкретных условий								
2 Столовая посуда и приборы:									
2.1 Металлическая посуда и столовые приборы:									
- из мельхиора или нейзильбера, или нержавеющей стали	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- из нержавеющей стали	-	-	+	-	-	+	+	-	-
- из алюминия	-	-	-	-	-	-	-	+	+
2.2 Фарфоро-фаянсовая посуда с монограммой или художественно оформленная	+	+	-	+	+	-	-	-	-
2.3 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда	-	-	+	-	-	+	+	+	+
2.4 Сортовая стеклянная посуда:									
- хрусталь, художественно-оформленная посуда из выдувного стекла	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- сортовая стеклянная посуда без рисунка	-	-	+	-	-	+	+	-	-
из прессованного стекла	-	-	-	-	-	-	-	+	+
3 Столовое белье:									
3.1 Скатерти белые или цветные	+	+	+	+	+	+	-	-	-
Скатерти фирменные	+	-	-	+	-	-	-	-	-
3.2 Салфетки индивидуального пользования (полотняные)	+	+	+	+	+	+	-	-	-
бумажные салфетки	-	-	-	-	-	-	+	+	+
3.3 Смена столового белья после обслуживания потребителя	+	+	-	+	+	-	-	-	-

- 1) Может быть использован в отдельных видах закусовых
- 2) Допускается в отдельных видах кафе
- 3) В тематических ресторанах и ресторанах с национальной кухней классов люкс, высший и барах класса люкс допускается использование посуды из керамики, дерева и т. п.
- 4) Допускается применение посуды разового пользования или алюминиевой фольги, картона и т. д.
- 5) В специализированных ресторанах и барах классов высший, первый при наличии столов с полиэфирным покрытием или художественно оформленными крышками допускается замена скатертей индивидуальными салфетками из ткани
- 6) Допускается замена индивидуальных салфеток бумажными при отпуске скомплектованных завтраков и обедов

Таблица 3 - Требования к оформлению меню и преysкурантов, ассортименту кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов

Требования к предприятиям	Тип предприятия и класс								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1 Меню и преysкурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия:									
на национальном и русском языках	+1)	+1)	+	+1)	+1)	+	+	+	+
типографским способом	+	+	-	+	+	-	-	-	-
машинописным способом	-	-	-	-	-	-	+	-	+
оформление другими способами	-	-	-	-	-	-	+	+	+
обложка из мелованной бумаги, картона, кожезаменителя и др.	+	+	-	+	+	-	-	-	-
обложка с эмблемой или рисунком	+	+	+	+	+	+	-	-	-
ценники	-	-	-	-	-	-	-	-	+2)
2 Печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты и др.)	+	+	-	+	+	-	-	-	-
3 Ассортимент:									
3.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в т. ч. национальных блюд, изделий, и напитков всех основных групп кулинарной продукции	+	+	-	+	-	-	-	-	-
3.2 Разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления	-	-	+	-	-	+	-	-	-
3.3 Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, в т.ч. фирменных, заказных и с учетом специализации	-	-	-	-	-	-	+	-	-
3.4 Ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящий из заказной и фирменной, в	-	-	-	+	+	-	-	-	-

том числе национальной продукции в соответствии со специализацией									
3.5 Коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, кулинарная продукция	-	-	-	-	-	+	-	-	-
3.6 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, винно-водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод	+	+	+	+	+	+	-	-	-
3.7 Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживания контингентов и рационов питания. Возможна реализация фирменных и порционных блюд	-	-	-	-	-	-	-	+4)	+3)
3.8 Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд на виду у потребителей	+	+	-	-	-	-	-	-	
3.9 Наличие скомплектованных рационов питания (завтраки, обеды, ужины)	-	-	-	-	-	-	-	+5)	-
<p>1) При обслуживании иностранных граждан меню и прейскурант печатаются также не менее чем на одном иностранном языке</p> <p>2) Допускается в отдельных видах закусовых</p> <p>3) Для кафе и закусовых, специализирующихся на приготовлении блюд из определенного вида сырья, обязательна реализация нескольких наименований этих блюд</p> <p>4) Для диетических столовых рекомендуется включение и меню не менее 5—6 диет, в диетотделениях - не менее 3</p> <p>5) В столовых-раздаточных рекомендуется реализация не менее одного комплексного рациона питания.</p>									

Таблица 4 - Требования к методам обслуживания, форменной одежде, обуви, музыкальному обслуживанию для предприятий различных типов и классов

Требования к предприятиям	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1 Методы обслуживания потребителей									
1.1 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку	+	+	-	+*	+*	-	-	-	-
1.2 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями	-	-	+**	-	-	+	+*	-	-
1.3 Обслуживание барменом за барной стойкой (прилавками - витринами)	-	-	-	-	-	+	-	-	-
2 Одежда и обувь:									
2.1 Наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой предприятия и обуви	+	+	+***	+	+	+***	-	-	-
2.2 Наличие санитарной одежды	-	-	-	-	-	-	+	+	+
3 Музыкальное обслуживание:									
3.1 Выступление вокально-инструментальных ансамблей, солистов	+	+	-	-	-	-	-	-	-
3.2 Любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальных автоматов, звуко- и видеовоспроизводящей аппаратуры и т. п.)	-	-	+	+	+	+	-	-	-
*) В баре допускается обслуживание только барменами **) В ресторанах при гостиницах, аэропортах, крупных универмагах, а также в кафе допускается самообслуживание ***) Допускается в ресторанах и барах класса «первый» форменная одежда без эмблемы предприятия									
<i>Примечание к таблицам 1—4: Знак « + » — предусматривается; знак « — » - не предусматривается</i>									

Таблица 5 - Состав помещений для потребителей на предприятиях общественного питания

Помещения для потребителей	Типы предприятий общественного питания								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	Класс								
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
Вестибюль	О	О	О	О	О	О	О	-	-
Гардероб	О	О	О	О	О	О	О	О *)	-
Зал	О	О	О	О	О	О	О	О	О
Банкетный зал	О	О	О	-	-	-	-	-	-
Мужской туалет с помещением для мытья рук	О	О	О	О	О	О	О*	О	-
Женский туалет с помещением для мытья рук	О	О	О	О	О	О	О*	-	-
Курительная	О	О	-	-	-	-	-	-	-
*) Для предприятий вместимостью свыше 50 мест									
О — наличие помещения обязательно - наличие помещения не обязательно									

Таблица 6 - Площади помещений для потребителей на предприятиях общественного питания

Тип предприятия и площади для потребителей	Площадь на одно место, не менее (м ²)
1 Ресторан	
1.1 Зал с эстрадой и танцплощадкой	2,0
1.2 Зал	1,8
1.3 Курительная	0,07-0,075
2 Бар	
2.1 Зал	1,8
3 Кафе, закусочные, пивные бары	
3.1 Зал	1,6
4 Столовые школ и школ-интернатов:	
- зал до 80 мест	0,75
- зал свыше 80 мест	0,65
5 Столовые средних специальных учебных заведений: зал	1,3
6 Столовые профтехучилищ: зал	0,8
7 Столовые общедоступные, при высших учебных заведениях: зал	1,8
<i>Примечание — Площадь залов специализированных предприятий общественного питания следует принимать по заданиям на проектирование</i>	

Ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания*

Таблица 1 – РЕСТОРАНЫ, КАФЕ ОБЩЕГО ТИПА

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню**			
	Ресторанов класса			Кафе общего типа
	люкс	высшего	первого	
Холодные блюда и закуски	15	13	10	4
Горячие закуски	3	2	2	-
Супы	5	4	4	-
Вторые горячие блюда	20	15	11	4
Сладкие блюда	6	4	4	6
Горячие напитки	4	3	2	8
Холодные напитки	4	3	2	4
Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	10	6	5	7
Молоко и кисломолочные продукты	-	-	-	3
<i>Итого:</i>	<i>67</i>	<i>50</i>	<i>40</i>	<i>36</i>
Водки	5	2	1	-
Коньяки	5	2	1	1
Столовые вина	7	2	2	2
Десертные и ликерные вина	4	1	1	2
Крепкие вина	3	2	1	2
Игристые вина	3	1	1	1
<i>Итого:***</i>	<i>27</i>	<i>10</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
Фруктовые и минеральные воды, тонизирующие и про- хладительные напитки про- мышленного производства, соки, пиво, квас	10	9	5	8

* При составлении ассортимента продукции по наименованиям для ресторана, кафе, бара и других предприятий общественного питания и изложении ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в бланке меню каждого конкретного предприятия следует руководствоваться ГОСТом Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

** Указанное количество наименований блюд, напитков и кулинарных изделий для ресторанов следует рассматривать как минимальное.

*** Здесь и далее реализация алкогольных напитков и их ассортимент определяются при наличии лицензии.

Таблица 2 – КАФЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню специализированных кафе				
	молодежных	кондитерских	мороженого	детских	молочных
Горячие напитки	3	8	2	2	2
Холодные напитки собственного производства	3	1	2	1	1
Кондитерские и хлебобулочные изделия	4	15	1	10	6
Сладкие блюда, мороженое	3	4	4	4	6
Холодные блюда	4	-	-	2	-
Вторые горячие блюда	2	-	-	3	2
Молоко и кисломолочные продукты	-	4	-	2	6
Бутерброды	-	4	-	-	-
Коктейли молочные	-	2	3	1	1
Первые блюда	-	-	-	2	1
<i>Итого:</i>	<i>19</i>	<i>38</i>	<i>11</i>	<i>27</i>	<i>26</i>
Коньяки, ликеры	-	1	1	-	-
Столовые вина	3	-	3	-	-
Десертные вина	2	-	2	-	-
Игристые вина	1	1	1	-	-
<i>Итого:</i>	<i>6</i>	<i>2</i>	<i>7</i>	<i>-</i>	<i>-</i>
Фруктовые и минеральные воды, тонизирующие и прохладительные напитки	5	6	5	8	2

Таблица 3 – Бары

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню баров-классов												
	люкс				высшего				первого				
	винного	коктейль-бар	коктейль-холле	пивного	винного	коктейль-бар	коктейль-холле	пивного	винного	коктейль-бар	коктейль-холле	пивного	Молочного
Коктейли крепкие	2	3	3	-	2	2	2	-	1	2	2	-	-
Коктейли десертные	3	4	4	-	2	2	2	-	1	2	2	-	-
Коктейли игристые	3	4	4	-	3	3	3	-	1	2	2	-	-
Коктейли с фруктами	1	3	3	-	1	2	2	-	-	1	1	-	-
Коктейли с яйцом	1	2	2	-	-	1	1	-	-	1	1	-	-
Коктейли слоистые	1	4	4	-	1	2	2	-	-	1	1	-	-
Крюшоны, пунши, гроги, глнтвейны, дейзи и др.	5	5	5	-	5	3	3	-	5	1	1	-	-
Коньяки	4	3	3	-	3	2	2	-	1	1	1	-	-
Виски, ликеры, джины, ром и др. напитки крепостью выше 30%, (кроме водки)	4	3	3	-	3	2	2	-	1	-	-	-	-
Крепкие вина	3	-	-	-	3	-	-	-	2	-	-	-	-
Десертные, ликерные вина	4	-	-	-	4	-	-	-	3	-	-	-	-
Столовые и сухие вина	6	-	-	-	5	-	-	-	3	-	-	-	-
Игристые вина	4	3	3	-	3	2	2	-	2	1	1	-	-
Пиво	-	-	-	6	-	-	-	4	-	-	-	3	-

Продолжение таблицы 3 – Бары

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню баров-классов												
	люкс				высшего				первого				
	винного	Коктейль-бар	Коктейль-холл	пивного	винного	Коктейль-бар	Коктейль-холл	пивного	винного	Коктейль-бар	Коктейль-холл	пивного	Молочного
Закуски холодные	8	8	8	8	5	5	5	6	3	3	3	6	-
Бутерброды (канапе, сэндвичи, тартинки)	12	12	12	8	8	8	8	5	5	5	5	3	-
Горячие закуски	5	5	5	6	4	4	4	2	2	2	2	1	-
Кондитерские изделия и сладкие коктейли	6	6	6	-	4	4	4	-	3	3	3	-	-
Коктейли молочные и сливочные													3
Щербеты													2
Мороженое, взбитые сливки	3	3	2	-	2	2	1	-	1	1	1	-	5
Молоко													1
Кофе, чай	2	2	2	-	2	2	2	-	-	1	1	-	2
Изделия из творожной массы													2
Фруктовые и минеральные воды, соки, тонизирующие напитки	10	10	10	6	9	9	9	4	5	5	5	3	5

Таблица 4 – Закусочные общего типа и специализированные

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню										
	Закусочные общего типа	Специализированные закусочные									
		шашлычная	пиццерия	котлетная	сосисочная	пельменная	чебуречная	чайная	пирожковая	блинная	пончиковая
Блюда и кулинарные изделия, на приготовлении которых специализируется закусочная	-	3	2	3	2	3	1	-	-	4	1
Холодные блюда и закуски	7	4	3	-	3	5	5	3	-	3	-
Горячие блюда и закуски	3	2	2	-	-	-	-	1	-	-	-
Супы, бульоны	1	-	-	1	-	1	1	-	1	-	-
Хлебобулочные изделия и мучные кондитерские изделия	6	-	3	2	5	4	-	7	3	-	-
Горячие напитки	3	2	2	-	2	3	2	4	1	2	2
Холодные напитки	2	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-
Молоко и кисломолочные продукты	-	-	-	2	4	2	-	-	3	3	3
Пирожки жаренные или печеные с фаршем	-	-	-	2	-	-	-	-	4	-	-
Мороженое, сладкие блюда	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-
<i>Итого:</i>	<i>22</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>10</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>9</i>	<i>15</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>6</i>
Столовые вина	3	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-
Десертные или ликерные вина	1	2	1	-	-	-	1	-	-	-	-
Крепкие вина	1	2	2	-	-	-	1	-	-	-	-
Игристые вина	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Коньяки	1	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-
<i>Итого:</i>	<i>5</i>	<i>9</i>	<i>7</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>5</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>
Фруктовые и минеральные воды, соки, тонизирующие и прохладительные напитки	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Таблица 5 – Столовые

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню (при условии свободного выбора)			
	столовые общедоступные			диетические столовые ¹⁾
	завтрак	обед	ужин	
Холодные блюда и закуски	3	3	3	6
Супы	-	3	1	6
Вторые горячие блюда	2	6	4	6
Горячие напитки	2	3	2	3
Сладкие блюда	2	3	1	6
Молоко и кисломолочные продукты	3	3	3	3
Хлебобулочные и мучные, кондитерские изделия	4	5	3	5

1) Количество блюд в меню определено, исходя из необходимости предоставления потребителям не менее шести диет в диетических столовых общедоступных и не менее трех диет в диетических столовых при промышленных и других предприятиях. При условии сохранения общего числа диет количество блюд в меню может быть меньше указанного ввиду того, что одни и те же блюда могут входить в рационы различных диет.

Учебное издание

**Елена Ивановна Слезко
Валентина Евгеньевна Гапонова
Хафиз Мубариз-оглы Исаев**

**Методические указания по самостоятельной работе студентов
Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

Для студентов очной и заочной формы обучения по направлению
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Редактор Лебедева Е.М.

Подписано к печати 16.04.2018 г. Формат 60x84 ¹/₁₆.

Бумага офсетная. Усл. п. л. 3,25. Тираж 25 экз. Изд. № 5809.

Издательство Брянский Государственный Аграрный Университет
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ