



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
**«СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания.</p>	<p>ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Стандарты обслуживания и планирование общественного питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и методы планирования; - теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания; - классификацию прогнозов, методы прогнозирования; - классификацию и типы предприятий общественного питания; квалификационные требования, предъявляемые к производственному и обслуживающему персоналу; методы и формы обслуживания посетителей. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать концепцию предоставления услуг общественного питания; - выбирать оптимальные формы организации предприятий питания; - оценивать эффективность и результаты производственной и организационной деятельности; - проводить сертификацию производственного и обслуживающего персонала. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками составления рационов питания (меню) в зависимости от целевых групп обслуживаемого населения или видов обслуживания; - методикой проведения оценки основных производственных ресурсов предприятия общественного питания; - навыками проведения сертификации производственного и обслуживающего персонала.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестирование по отдельным темам дисциплины;
- типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным работам;

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета и экзамена, соответственно относятся:

- контрольные вопросы по дисциплине;
- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;
- типовые темы по курсовому проекту.
- экзаменационные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения студентами некоторых тем дисциплины (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Тестовые задания предусматривают выбор правильного варианта ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы (80-100 %).

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью лабораторного практикума является формирование способностей применять знания в области стандартов обслуживания и планирования общественного питания в соответствии с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

Оценка результатов выполнения задания по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе, демонстрации преподавателю исполнения им отчета, на основании ответов студента на вопросы по

тематике лабораторной работы. Студент, самостоятельно выполнивший задание и продемонстрировавший знание использованных им методов оценки качества получает по лабораторной работе оценку «зачтено».

Неудовлетворительная оценка выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины лабораторные работы.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. В приложении № 3 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

К зачету допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам лабораторного практикума в седьмом семестре;
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам выполнения контрольной работы (заочная форма обучения);
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам тестирования.

Зачетная оценка («зачтено» или «не зачтено») зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы).

4.2 В приложении № 4 приведены типовые темы курсового проекта, и методические указания по его выполнению. Основная цель курсового проекта – формирование способностей изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области стандартов обслуживания и планирования общественного питания, а также способностей к планированию и участию во всех фазах организации производства на предприятиях общественного питания в соответствии с действующими стандартами обслуживания.

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине в восьмом семестре проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

- положительно аттестованные (получившие при этой аттестации оценку «зачтено») по результатам освоения дисциплины в седьмом семестре;

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам лабораторного практикума в восьмом семестре;

- получившие положительную оценку по курсовому проекту.

В приложении № 5 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине. Экзаменационный билет содержит три экзаменационных вопроса.

Экзаменационная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на экзаменационный вопрос, выполнении им экзаменационного задания).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления,	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него	В состоянии осуществлять научно корректный	В состоянии осуществлять систематический и научно	В состоянии осуществлять систематический и научно-

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
процесса, объекта	сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	анализ предоставленной информации	корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Стандарты обслуживания и планирование общественного питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вариант 1

1. Зав производством несет ответственность за...

- а) хозяйственно-финансовую деятельность;
- б) подбор кадров;
- в) соблюдение трудового законодательства;
- г) порядок и чистоту в зале;
- д) производственную деятельность.

2. Время, которое затрачивается работником на подготовку к выполнению производственного задания, называется:

- а) временем обслуживания;
- б) вспомогательным;
- в) основным;
- г) рабочим временем;
- д) подготовительно-заключительным.

3. Что является основой оперативного планирования на предприятиях общественного питания:

- а) ассортиментный минимум;
- б) плановое меню;
- в) план товарооборота;
- г) производственное задание;
- д) меню.

4. По периодичности действия предприятия общественного питания могут быть:

- а) универсальные и специализированные;
- б) централизованные;
- в) постоянно действующие и сезонные;
- г) передвижные и стационарные;
- д) общедоступные.

5. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся:

- а) наличие современной материально-технической базы;
- б) ассортимент и качество продукции;

-
- в) внедрение прогрессивных форм обслуживания;
- г) профессиональное мастерство персонала;
- д) уровень рекламно-информационной работы;
- е) характер предоставляемых услуг.
6. Норма площади на одно посадочное место в кафе:
- а) 2 м²
- б) 1,8 м²
- в) 1,6 м²
- г) 1,7 м²
7. К какому классу относится ресторан, если он соответствует следующим требованиям: изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг:
- а) люкс
- б) высший
- в) первый
8. К какому классу относится ресторан, если он отвечает уровню комфортности, имеет гармоничный интерьер:
- а) люкс
- б) высший
- в) первый
9. В функцию доготовочных предприятий не входит:
- а) реализация блюд потребителям;
- б) проведение тепловой обработки продуктов;
- в) оформление блюд;
- г) создание условий для приема пищи
- д) хранение и расфасовка кулинарных изделий.
10. Тарелка для хлеба имеет диаметр не более:
- а) 24 см
- б) 22 см
- в) 18 см
11. Глубокая столовая тарелка имеет диаметр не менее:
- а) 20 см
- б) 22 см
- в) 24 см

12. Тарелка для мяса имеет диаметр:

- а) 22-24 см
- б) 26-28 см
- в) 20-22 см

13. Доготовочный цех это -...

- а) рыбный;
- б) горячий;
- в) мясной;
- г) овощной;
- д) мучной.

14. Коэффициент готовности 0,9 присваивается...

- а) полуфабрикатам прошедшим полную механическую обработку;
- б) кулинарным блюдам;
- в) полуфабрикаты высокой степени готовности;
- г) кулинарным изделиям;
- д) полуфабрикатам, прошедшим частичную механическую обработку.

15. Меню a la carte – это...

- а) диетическое питание;
- б) несколько блюд по фиксированной цене;
- в) полный рацион питания;
- г) скомплектованный обед;
- д) свободный выбор блюд.

16. Для подачи тушеных блюд применяют:

- а) блюда овальные
- б) баранчики (клош)
- в) пашотницы
- г) кокотницы

17. Меню комплексного питания включает...

- а) широкий ассортимент блюд, закусок, напитков;
- б) дежурные блюда на выбор;
- в) 5-6 основных диет;
- г) набор блюд за определенную цену.

18. Маркировку инструментов и инвентарь в мясном цехе маркируют буквами..

- а) РС
- б) ОС
- в) ВМ
- г) СМ
- д) МС

19. Расстояние от пола до верхней полки не должно превышать...

- а) 2125 мм
- б) 2000 мм
- в) 1500 мм
- г) 1250 мм
- д) 1750 мм

20. Ширина коридоров, соединяющих склады составляет...

- а) 1,3 – 1,8 м
- б) 1,0 – 1,2 м
- в) 2,0 – 2,2 м
- г) 2,2 – 2,4 м
- д) 0,8 – 1,0 м

21. Холодный цех должен иметь удобную связь с ...

- а) овощным складом
- б) мясным цехом
- в) кондитерским цехом
- г) кладовой сухих продуктов
- д) раздаточной

22. Предприятие общественного питания не обязаны предоставлять потребителям:

- а) режим работы;
- б) список поставщиков товаров продовольственного снабжения
- в) декларацию соответствия;
- г) организационно-правовая форма.

23. Какие типы предприятий общественного питания не подразделяются по ассортименту продукции:

- а) кафетерий;
- б) предприятия быстрого обслуживания;
- в) столовая;
- г) ресторан;
- д) буфет.

24. Выручка от продаж в общественном питании это ...

- а) сумма денежных средств, полученных предприятием за произведенную продукцию;
- б) сумма денежных средств для возмещения издержек обращения и получения;
- в) доходы от сдачи имущества в аренду;
- г) разность между выручкой от продажи и себестоимостью проданных товаров.

25. Основными показателями предприятия общественного питания являются...

- а) выпуск продукции собственного производства и объем товарооборота;
- б) количество рабочих;
- в) количество оборудования.

26. Оборот по собственной продукции включает в себя:

- а) оборот по обеденной продукции и оборот по покупным товарам;
- б) оборот по прочей продукции и оборот по покупным товарам;
- в) оборот по обеденной продукции и оборот по прочей продукции.

27. Розничный товарооборот – это...

- а) продажа товаров производителями или торговыми посредниками для дальнейшего использования в коммерческом обороте;
- б) продажа товаров населению и организациям за наличный и безналичный расчёт, для личного и производственного потребления;
- в) процесс обращения товаров.

28. Технологический процесс приготовления пищи - это:

- а) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- в) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

29. При планировании объема оборота предприятия общественного питания применяют методы планирования:

- а) экономико-статистические;
- б) экономико-математические;
- в) расчетно-аналитический;
- г) нормативный;
- д) технико-экономических расчетов.

30. Метод планирования оборота предприятия общественного питания на основе среднегодовых темпов роста относится к методам планирования:

- а) экономико-статистическим;
- б) экономико-математическим;
- в) экспертным;
- г) балансовым.

Вариант 2

1. Для подачи порционных запеченных блюд из морепродуктов применяют:

- а) блюда овальные
- б) баранчики
- в) кокильницы
- г) менажницы

2. Какой столовый прибор имеет три коротких и широких зубца:

- а) вилка для раков
- б) вилка десертная
- в) вилка кокильная

г) вилка-лопатка для шпрот

3. Какая ложка используется для приготовления смешанных напитков:

- а) ложка фигурная
- б) ложка чайная
- в) ложка с длинной ручкой
- г) ложка для мороженого

4. Последовательность расположения холодных блюд в меню:

- а) нерыбные продукты моря
- б) рыба малосоленая (семга, лососина)
- в) икра зернистая осетровых рыб
- г) рыбная гастрономия и консервы
- д) икра зернистая лососевых рыб
- е) сельдь малосоленая натуральная и с гарниром
- ж) рыбные холодные блюда

5. Последовательность расположения холодных блюд в меню:

- а) салаты, винегреты
- б) нерыбные продукты моря
- в) рыбная гастрономия
- г) домашняя птица холодная
- д) рыбные холодные блюда
- е) мясные холодные блюда
- ж) кисломолочная продукция

6. Последовательность расположения блюд в меню:

- а) супы
- б) горячие закуски
- в) горячие блюда из птицы
- г) горячие рыбные блюда
- д) горячие блюда из яиц и творога
- е) мясные горячие блюда

ж) блюда из овощей

7. Последовательность расположения блюд в меню:

- а) икра зернистая осетровых рыб
- б) судак заливной
- в) рыба под маринадом
- г) семга слабосоленая с лимоном
- д) сельдь слабосоленая с гарниром

8. Последовательность расположения блюд в меню:

- а) мясная гастрономия
- б) галантин из курицы
- в) мясо заливное
- г) салат из птицы
- д) салат мясной

9. Последовательность расположения блюд в меню:

- а) бульон прозрачный с гренками
- б) борщ украинский
- в) суп молочный
- г) суп-пюре из картофеля

10. Последовательность расположения блюд в меню:

- а) галантин
- б) салат столичный
- в) ассорти мясное
- г) сельдь слабосоленая с гарниром
- д) винегрет

11. Последовательность расположения блюд в меню:

- а) бисквит
- б) жульен
- в) рыбное ассорти

г) болоньезе

д) блинчики с творогом

12. Этот смешанный напиток готовится на основании соков, сиропов, молока, минеральной воды, все компоненты взбивают в шейкере или электромиксере:

а) физы

б) айс-кремы

в) фраппе

г) пунши

13. Какой смешанный напиток готовится молочно-фруктовой смеси с добавлением мороженого.

а) айс-кремы

б) джулепы

в) эг-ног

г) пунши

14. К горячим рыбным блюдам предлагают:

а) сухие белые вина

б) красные сухие вина

в) крепленые вина

г) шампанское

15. К горячим закускам рекомендуют:

а) крепленые вина

б) водка, горькие настойки

в) белые столовые вина

г) красное столовое вино

16. Обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха являетсяфактором условий труда.

а) социальный

б) психологический

- в) бытовой
- г) гигиенический
- д) эстетический

17. Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания является...задачей организации труда.

- а) экономическая
- б) психофизическая
- в) социальная

18. На предприятиях общественного питания с постоянным контингентом потребителей целесообразно применять метод планирования оборота:

- а) экономико-статистический;
- б) экономико-математический;
- в) на основе численности потребителей и цены покупки;
- г) балансовый.

19. Использование метода выравнивания динамического ряда по скользящей средней предполагает использование показателя:

- а) оборот в действующих ценах;
- б) цепные темпы роста (прироста) в сопоставимых ценах;
- в) оборот в сопоставимых ценах;
- г) базисные темпы роста (прироста) в сопоставимых ценах;
- д) цепные темпы роста (прироста) в действующих ценах.

20. Такой метод планирования оборота по покупным товарам напрямую увязан с темпами планового роста оборота:

- а) экономико-статистический с учетом коэффициента эластичности;
- б) на основе рекомендуемого удельного веса оборота по покупным товарам;
- в) на основе среднего удельного веса оборота по покупным товарам.

21. Планирование производственной программы лежит в основе планирования:

- а) оборота по продукции собственного производства;
- б) оборота по покупным товарам;
- в) валового оборота;
- г) розничного оборота.

22. Калькуляционная карта – это ...

- а) документ, применяющийся для определения цены продажи на каждое блюдо с помощью калькуляции;
- б) ассортимент выпускаемых блюд;
- в) нормы закладки сырья по сборнику рецептов.

23. Перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены – это:

- а) сборник рецептов
- б) калькуляционная карта
- в) план-меню
- г) меню

24. Норма расхода сырья и пищевых продуктов, масса (выход) полуфабриката и норма выхода продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий) – это:

- а) рецептура продукции общественного питания
- б) калькуляционная карта
- в) план-меню

25. В сборниках рецептов блюд указываются следующие данные: а) расход сырья б) выход полуфабрикатов и готовых блюд с) технология приготовления д) нормы используемого сырья по массе в граммах е) нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных компонентов ф) масса всего блюда в целом г) нормы расхода специй и соли

- а) а), б), д), е), ф), г)
- б) а), б), с), д), е), ф), г)
- в) с), д), е)

г) а), б), с), д), е), ф)

26. Цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям, называется:

- а) оптовая цена
- б) розничная цена
- в) свободная (рыночная цена)
- г) договорная цена
- д) покупная цена
- е) продажная цена

27. Составление калькуляционной карты включает следующие этапы: а) по плану – меню определяется ассортимент блюд, на которые необходимо составить калькуляционный расчет б) на основании сборников рецептур устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо с) определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье д) исчисляется стоимость сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата

- а) а), б), д)
- б) б), с), д)
- в) а), б), с), д)

28. Группировка блюд в плане-меню осуществляется по:

- а) ценам
- б) видам
- в) в произвольном порядке

29. Суточную потребность в продуктах рассчитывается на основании ...

- а) сборника рецептур
- б) калькуляционной карты
- в) плана-меню

30. План-меню включает:

- а) наименования и номера блюд по карточкам или по сборнику рецептов, количество намеченных к приготовлению блюд, себестоимость каждого блюда, продажную цену каждого блюда
- б) наименования и номера блюд по карточкам или по сборнику рецептов, количество намеченных к приготовлению блюд.

Вариант 3

1. Оперативный план содержит:

- а) перспективные направления развития предприятия
- б) точно поставленные цели с описанием мероприятий по их достижению
- в) примерные задачи для каждого структурного подразделения сроком до 2 лет

2. Основные функции планирования на предприятии, следующие:

- а) руководство, прогнозирование, регулирование, контроль
- б) обеспечение, регулирование, контроль
- в) руководство, обеспечение, координирование, регулирование, анализ и контроль

3. Методы планирования на предприятии:

- а) расчетно-аналитический, балансовый, экономико-математический, программно-целевой, графоаналитический
- б) аналитический, синтетический, балансовый
- в) базисных индексов, экономико-математический, балансовый

4. Виды планирования на предприятии:

- а) оперативное, стратегическое
- б) производственное, структурное, оперативное
- в) текущее, тактическое, стратегическое, генерально-целевое

5. Методы планирования прибыли предприятия:

- а) дедуктивный, индуктивный
- б) аналитический, прямого счета, совмещенного расчета
- в) балансовый, аналитический, программно-целевой

6. Принципы планирования на предприятии:

- а) точность, организованность, целенаправленность
- б) непрерывность, очередность, единство, участие, доказательность
- в) непрерывность, гибкость, участие, точность, единство

7. Расположите этапы планирования на предприятии в правильной последовательности:

- а) определение целей и задач; оценка ресурсов; определение временных рамок и методов оценки; образование команды; управление рисками
- б) оценка ресурсов; определение целей и задач; определение приоритетов целей и задач; образование команды; определение временных рамок и методов оценки; создание конкурентных преимуществ; управление рисками и разработка альтернативного плана действий
- в) оценка ресурсов; оценка рисков; образование команды; определение целей и задач; определение временных рамок и методов оценки; внедрение плана

8. Методы финансового планирования на предприятии:

- а) балансовый, расчетно-аналитический, нормативный, программно-целевой, экономико-математическое моделирование
- б) издержек и прибылей, балансовый, аналитический, базисно-индексный
- в) программно-целевой, балансовый, графический, аналитический

9. Целью планирования деятельности организации является:

- а) обоснование расхода всех видов ресурсов
- б) определение целей, средств и сил
- в) определение будущей прибыли

10. Целью планирования деятельности организации является:

- а) обоснование расхода всех видов ресурсов
- б) определение целей, средств и сил
- в) определение будущей прибыли

11. Характерные черты стратегического планирования - это:

- а) направленность на средне- и долгосрочную перспективу; ориентация на достижение ключевых целей; увязка целей с имеющимися ресурсами и возможностями; учет воздействия внешних факторов на объекты планирования; адаптивность к изменяющимся условиям;
- б) направленность на долгосрочную перспективу; ориентированность на целую группу результатов; адаптивность к изменяющимся условиям; увязка ресурсов во времени и друг с другом
- в) целенаправленное решение нескольких проблем, наиболее важных для предприятия; всесторонний учет рисков и изменений экономической и политической ситуации; длительный срок выполнения плана (минимум 5 лет)

12. Процесс стратегического планирования включает следующие этапы:

- а) формулирование целей и задач; рассмотрение благоприятных и неблагоприятных перспектив для предприятия, связанных с условиями внешней среды; определение имеющихся ресурсов; разработка и внедрение стратегии
- б) формулирование целей и задач; анализ внешнего окружения и имеющихся в распоряжении ресурсов; определение стратегически благоприятных обстоятельств; определение стратегически неблагоприятных угроз и обстоятельств; установление масштабов стратегии; принятие стратегии и ее внедрение; контроль
- в) формулирование целей и задач; анализ имеющихся ресурсов и определение их количества на перспективу; определение угроз и благоприятных обстоятельств для внедрения стратегии; разработка стратегии; внедрение стратегии

13. Функции оперативно-производственного планирования

- а) установление производственных заданий различным структурным подразделениям; разработка планов запуска-выпуска продукции;
- б) оперативный контроль, учет и регулирование выполнения плана
- в) подготовка цехов и структурных подразделений к выполнению плановых заданий; разработка нормативов запуска-выпуска продукции; расчет минимально допустимой прибыли

14. Распределение планового задания между участками цеха, а также его доведение до производственных участков и рабочих мест представляет собой ... планирование

- а) оперативное
- б) производственное
- в) внутрицеховое

15. Самым сложным методом прогнозирования и планирования считается:

- а) моделирование с использованием метода сценариев
- б) экстраполяция
- в) интерполяция

16. Текущий план работы предприятия разрабатывается на срок..

- а) 1 год
- б) 2-3 года
- в) минимум 5 лет

17. Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели, это:

- а) ресторан;
- б) кафетерий;
- в) столовая;
- г) закусочная.

18. В кофейнях используется метод обслуживания...

- а) официантами;
- б) самообслуживание;
- в) оба метода

19. На этом предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье:

- а) кафе;
- б) бар;
- в) ресторан;
- г) ресторан класса «Люкс».

20. Для перевозки продовольственных товаров используется специализированный транспорт, имеющий маркировку:

- а) «Продукты»;
- б) «Общественное питание»;
- в) «Продовольствие»;
- г) Маркировка может отсутствовать

21. План-меню утверждает

- а) зав. производством;
- б) директором;
- в) технологом;
- г) шеф поваром

22. Какие данные необходимы, для составления производственной программы заготовочного предприятия?

- а) техническая оснащенность предприятия;
- б) сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами;
- в) предпочтения гостей;
- г) квалификация персонала.

23. Среднее количество блюд, потребляемое одним посетителем, состоящее из коэффициентов потребления отдельных видов обеденной продукции – это

- а) коэффициент потребления блюд
- б) оборачиваемость места в торговом зале;
- в) потребление блюд одним посетителем.

24. Коэффициент загрузки зала в разные часы определяется, как:

- а) на основе изучения пропускной способности;
- б) используя коэффициенты из методических пособий;
- в) суммированием количества потребителей за каждый час работы.

25. Продолжительность потребления пищи одним человеком, необходимо для расчета:

- а) среднего процента загрузки зала;
- б) коэффициента потребления блюд;
- в) оборачиваемости одного места в час.

26. Эти предприятия питания относятся к специализированным:

- а) столовая, буфет, кафе общего типа, вокзальный ресторан
- б) шашлычная, пиццерия, кафе-кондитерская, ресторан китайской кухни
- в) закусочная общего типа, бар, блинная, ресторан

27. Факторы прямого воздействия на деятельность предприятия общественного питания:

- а) состояние рыночных отношений, соотношение спроса и предложения, требования потребителей, наличие предприятий – конкурентов, отношения с поставщиками;
- б) состояние рыночных отношений, соотношение спроса и предложения, требования потребителей, наличие предприятий – конкурентов, обеспеченность предприятия средствами коммуникаций;
- в) состояние рыночных отношений, соотношение спроса и предложения, требования потребителей, развитие промышленности по производству торгового оборудования;
- г) состояние рыночных отношений, соотношение спроса и предложения, требования потребителей, условия сертификации предприятия, развитие внешнеэкономических связей.

28. Эластичность спроса – это

- а) способность спроса повышаться или понижаться под влиянием воздействия различных факторов;
- б) спрос, предъявляемый ежедневно на потребительские товары;
- в) величина макроспроса и микроспроса, определённая, на основе балансов денежных доходов и расходов населения;
- г) спрос, который был фактически реализован при покупке товаров и услуг населению.

29. Табльдот это...

- а) любое меню
- б) карта вин
- в) обеденное меню (комплексное)

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

- а) хостес
- б) официант
- в) сомелье.

Приложение № 2

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ

Лабораторная работа № 1. Технология художественного оформления блюд и изделий. Карвинг.

Цель: получение практических умений и навыков по художественному оформлению разнообразной продукции общественного питания. Получение навыков карвинга.

Задание: Провести предварительную подготовку растительного сырья для карвинга. Растительное сырье должно быть предварительно охлаждено до температуры не выше плюс 14 °С. Выполнить художественную вырезку из моркови, огурца, томата, лука, яблока, цитрусовых, банана согласно вариантам, представленным на рисунках.

Контрольные вопросы:

1. Составьте словарь терминов, используемых при описании процессов и объектов при использовании техники карвинг.
2. Изучите ассортимент экзотических плодов, варианты использования их в технологии карвинга.
3. Составьте алгоритм процесса подготовки и изготовления арт-проекта «Объемное изделие из овощей и фруктов».
4. Составьте перечень овощей и фруктов для украшения банкетных блюд из мяса и рыбы, выполненных в технике карвинг.

Лабораторная работа № 2. Разработка методик оценки качества работы обслуживающего персонала.

Цель: получение практических умений и навыков при оценке качества работы обслуживающего персонала

Задание: Используя данные таблицы «Анализ этапов качественного обслуживания» провести анализ обслуживания в конкретном предприятии общественного питания и требования ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Результаты анализа необходимо внести в таблицу. Каждый этап работы оценивается по 5 бальной шкале и необходимо указать ошибки в обслуживании, из-за которых снижена оценка. По результатам анализа, представленного в таблице необходимо сделать вывод о качестве

обслуживания, с учетом того, что при наборе в сумме менее 26 баллов, качество обслуживания признается неудовлетворительным. Наличие 29 баллов и более позволяет характеризовать обслуживание как высокого класса.

Контрольные вопросы:

1. Дайте краткое описание термина «оценка атмосферы в зале ресторана».
2. Опишите возможные способы отслеживать удовлетворенность посетителей по дням и часам в зале ресторана или кафе.
3. Опишите, какие дополнительные услуги возможно включить для развития качества обслуживания.
4. Изучите методику оценки лояльности посетителей.

Лабораторная работа № 3. Методика составления основного меню.

Цель: формирование умений и навыков составления основного меню различных типов предприятий общественного питания.

Задание: Составить меню для заданного преподавателем типа заведения общественного питания. Исходя из представленного сырья изготовить блюда (рецептура из «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий») по одному из группы закусок, супов и вторых блюд в соответствии с разработанным ранее меню. Изготовление блюд проводят группой студентов в составе 2 – 3-х человек. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: меню, рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества изготовленных блюд, выводы после проведения бракеража.

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение понятию категории в меню.
2. Дайте характеристику меню «бизнес-ланча», на каких принципах его формируют.
3. Опишите минимальный набор характеристик, которые должны сопровождать блюдо в меню.
4. Дайте определение «выигрышных» и «невыгодных» блюд.

Лабораторная работа № 4. Методика составления карты напитков.

Цель: формирование умений и навыков составления карты напитков (меню бара/карты вин) различных типов предприятий общественного питания.

Задание: Составить карту бара для заданного преподавателем типа заведения общественного питания. Исходя из представленного сырья изготовить 2 напитка (Сборник рецептур). Изготовление напитка проводят группой студентов в составе 2 – 3-х человек. Произвести бракераж изготовленных напитков, заполнить бракеражную таблицу. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: карту бара, рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества изготовленных напитков, выводы после проведения бракеража.

Контрольные вопросы:

1. Опишите стационарное оборудование необходимо для работы бара.
2. Дайте характеристику горьким настойкам
3. Опишите минимальный набор характеристик, которые должны сопровождать напиток в карте бара.
4. Опишите при приготовление каких напитков используют мадл.

Лабораторная работа № 5. Изучение технологии подачи блюд.

Цель: формирование умений и навыков подачи холодных и горячих блюд.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека, каждая группа выбирает рецептуры блюд, при этом каждая группа должна представить все заданные виды блюд и осуществить их подачу. Составить технологические карты выбранных блюд, рассчитать количество сырья на приготовления 2-х порций каждого блюда, осуществить выбор соответствующего типа посуды. Приготовить, оформить и осуществить подачу выбранных блюд. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества и температуры подачи, выводы после проведения бракеража и анализа температуры.

Контрольные вопросы:

1. Какой диаметр должна иметь тарелка для хлеба.
2. Дайте характеристику приборов для вторых блюд (рыба тушка, стейк из мяса, котлеты рубленные).
3. Для какого блюда используют полупорционные и полнопорционные тарелки?
4. Для подачи каких блюд используют пашотницы и кокотницы?
5. Для какого блюда может использоваться вилка, имеющая три коротких и широких зубца?

Лабораторная работа № 6. Изучение технологии подачи напитков.

Цель: формирование умений и навыков подачи напитков.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека, каждая группа выбирает рецептуры напитков из чая и кофе, при этом каждая группа должна представить все заданные виды напитков и осуществить их подачу. Составить технологические карты выбранных напитков, рассчитать количество сырья на приготовления 3-х порций каждого напитка, осуществить выбор соответствующего типа посуды для подачи. Приготовить, оформить и осуществить подачу выбранных напитков. Произвести бракераж изготовленных напитков, заполнить бракеражную таблицу. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества и подачи, выводы после проведения бракеража.

Контрольные вопросы:

1. Какие приборы применяют при подаче чая и кофе в зависимости от вида.
2. Дайте характеристику различий во вкусовых характеристиках, возникающих при различных способах обжарки кофе.
3. Какие виды добавок можно использовать для увеличения времени устойчивости пены при приготовлении молочной пены для капучино?
4. Какие горячие смешанные напитки можно приготовить на основе кофе и чая?

Лабораторная работа № 7. Изучение видов сервировок стола.

Цель: формирование умений и навыков сервировки стола, в зависимости от типа предприятия общественного питания и вида обслуживания.

Задание: Работа выполняется каждым студентом индивидуально согласно заданию для сервировки, выданному преподавателем. В соответствии с видом обслуживания и типом предприятия общественного питания, указанным в задании отобрать необходимое столовых приборов, бокалов и посуды. Произвести сервировку, проверить с помощью линейки соответствует ли выбранный инвентарь рекомендуемому типу и размеру. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рисунок заданной сервировки, спецификацию посуды, приборов и бокалов, с указанием назначения по использованию.

Контрольные вопросы:

1. Дайте название бокала для подачи белый вин и укажите рекомендуемый к подаче объем белого сухого или полусухого вина.

2. Дайте название бокала для подачи крепленых вин и укажите рекомендуемый к подаче объем крепленого вина.
3. Приведите примеры блюд, при подаче которых используются менажницы.
4. При обслуживании каких видов банкетов используют полную сервировку?
5. Какие приборы необходимо использовать при обслуживании завтрака по типу «континентальный»?

Лабораторная работа № 8. Разработка архитектуры анкет для продвижения услуг общественного питания и оценки степени удовлетворенности посетителей качеством услуг.

Цель: формирование умений и навыков оценки качества услуг, представляемых предприятием общественного питания и использования анкетирования посетителей с предприятия.

Задание: Работа выполняется каждым студентом индивидуально согласно заданию по теме выпускной квалификационной работы, согласованной с научным руководителем. В соответствии с видом предприятия общественного питания определяется сегмент опроса, формируется анкета, включающая в себя не менее 10 вопросов по теме исследования. Вопросы о возрасте, гендерной принадлежности, материальном положении и тому подобные составляют вступительную часть и не входят в общее количество. При составлении вопросов они должны соответствовать узким вопросам темы исследования, сформулированы корректно. Произвести опрос, с использованием разработанной анкеты непосредственно или через социальные сети не менее 25 человек. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: анкету, результаты опроса в табличной форме, анализ результатов с использованием стандартных методов статистической обработки, выводы по результатам опроса и предложения по совершенствованию деятельности предприятия.

Контрольные вопросы:

1. Дайте характеристику видам анкет, применяемых при оценке удовлетворенности услугами индустрии питания.
2. Какие виды опроса используются при оценке качества услуг ресторана?
3. Какие мероприятия рекомендуется проводить для продвижения услуг индустрии питания?
4. Назовите основные направления изучения потребительских предпочтений?
5. Назовите основные факторы, влияющие на потребителя?

Лабораторная работа № 9. Разработка меню специального назначения (рацион питания для лечебных учреждений/санаториев; рацион питания для дошкольных учреждений/школьных столовых; рацион питания полного дня для детей и школьников; рацион лечебно-профилактического питания на производстве, связанном с вредными/опасными условиями труда).

Цель: формирование умений и навыков разработки меню для определенных групп населения, с учетом их возраста, условий труда или медицинских назначений.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека, каждая группа предварительно разрабатывает рацион одного дня для заданной категории работников производства с вредными или опасными условиями труда. Составить технологические карты на 3 выбранных блюда из разработанного рациона, рассчитать количество сырья на приготовления 3-х порций каждого блюда. Приготовить, оформить и осуществить подачу выбранных блюд. В процессе приготовления заполнить таблицу отходов и потерь. Провести анализ соответствия отходов и потерь, полученных в ходе выполнения работы с нормируемым сборником рецептур. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества и подачи, выводы после проведения бракеража.

Контрольные вопросы:

1. Дайте характеристику лечебно-профилактическому питанию?
2. Дайте характеристику обогащенных продуктов питания?
3. Что регламентируют физиологические нормы?
4. Что такое диета?
5. Каким способом можно обеспечивать витаминизацию рациона?

Лабораторная работа № 10. Технологическая отработка рецептуры. Оформление технологических карт и технологии производства.

Цель: формирование умений и навыков разработки меню для определенных групп населения, с учетом их возраста, условий труда или медицинских назначений.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека. Проведение предварительной отработки из расчета не менее двух порций блюд или 300 г кулинарных изделий, полуфабрикатов, а для хлебобулочных и мучных кондитерских не менее 2 кг или 30 единиц штучных изделий. Корректировка рецептуры блюда (изделия) с учетом сочетаемости

продуктов и органолептических показателей [внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса]. Корректировка выхода блюда (изделия). Корректировка описания технологии приготовления блюда (изделия) с учетом изменений. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также выводы после проведения расчетов по методике.

Контрольные вопросы:

1. В соответствии с каким техническим документом определяют органолептические показатели новых (разработанных) блюд и кулинарных изделий?
2. Предварительную отработку новых блюд производят из расчета не менее какого количества порций?
3. Предварительную отработку новых кулинарных изделий/ полуфабрикатов производят из расчета какого количества грамм?
4. Массовую долю сухих веществ каждого ингредиента указывают при разработке новой рецептуры какой группы изделий?
5. До какой температуры необходимо остудить отпускаемые и реализуемые в горячем виде (супы, вторые блюда и т.п.), для взвешивают при отработке рецептуры?

Лабораторная работа № 11. Технологическая отработка рецептуры блюд из рациона питания для лечебных учреждений/санаториев.

Цель: формирование умений и навыков разработки меню и приготовления блюд из рациона, отвечающего требованиям для лечебно-профилактического питания.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека, каждая группа предварительно разрабатывает рацион одного дня для лечебно-профилактических учреждений или санаториев. Составить технологические карты на 3 выбранных блюда из разработанного рациона, рассчитать количество сырья на приготовления 3-х порций каждого блюда. Приготовить, оформить и осуществить подачу выбранных блюд. В процессе приготовления заполнить таблицу отходов и потерь. Провести анализ соответствия отходов и потерь, полученных в ходе выполнения работы с нормируемым сборником рецептур. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества и подачи, выводы после проведения бракеража.

Контрольные вопросы:

1. Изложите принцип организации лечебных диет по столам М.И. Певзнера.

2. Опишите основные требования к технологическим процессам при изготовлении блюд, рекомендуемых к столу № 5.
3. Опишите основные требования к технологическим процессам при изготовлении блюд, рекомендуемых к столу № 8.
4. Какие технологические приемы относятся к процессам химического щажения.
5. Опишите основные требования к технологическим процессам при изготовлении блюд, рекомендуемых к столу № 1.

Лабораторная работа № 12. Технологическая отработка рецептуры блюд из рациона питания для дошкольных учреждений/школьных столовых.

Цель: формирование умений и навыков разработки меню и приготовления блюд из рациона, отвечающего требованиям для организации питания в дошкольных учреждениях и школьных столовых.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека, каждая группа предварительно разрабатывает рацион одного дня для школьной столовой. Составить технологические карты на 3 выбранных блюда из разработанного рациона, рассчитать количество сырья на приготовления 3-х порций каждого блюда. Приготовить, оформить и осуществить подачу выбранных блюд. В процессе приготовления заполнить таблицу отходов и потерь. Провести анализ соответствия отходов и потерь, полученных в ходе выполнения работы с нормируемым сборником рецептов. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества и подачи, выводы после проведения бракеража.

Контрольные вопросы:

1. Какие продукты рекомендуется включать в рацион питания школьника не реже 2-3 раз в неделю?
2. Дневные интервалы между приемами пищи школьников в организованных коллективах должны составлять... часов?
3. Ежедневно детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты....
4. Какие пищевые продукты не допускается использовать в питании школьников в организованных коллективах?
5. Какие помещения должны обязательно входить в состав школьных пищеблоков.

Приложение № 3

к п. 4.2

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Классификация прогнозов
2. Принципы прогнозирования
3. Методы прогнозирования
4. Планирование целей предприятия общественного питания
5. Стратегические цели предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики
6. Этапы планирования
7. Принципы планирования
8. Виды планирования
9. Задачи стратегического планирования
10. Тактическое планирование
11. Основные элементы внутрифирменного планирования
12. Методы планирования
13. Прогнозирование спроса на продукцию общественного питания
14. Прогнозирование валового дохода предприятия общественного питания
15. Платежеспособный спрос и факторы, влияющие на его развитие

Приложение № 4

к п. 4.3

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ТИПОВЫЕ ТЕМЫ
ПО КУРСОВОМУ ПРОЕКТУ

Курсовой проект представляет собой анализ работы предприятия общественного питания, на основе собранного студентом практического материала, делать выводы и разрабатывать рекомендации по совершенствованию организации их работы, пользоваться справочной литературой, нормативными документами, инструкциями и др. При выполнении задания на курсовое проектирование студент осуществляет:

- обзор по материалам информационных источников в соответствии с заданной темой;
- изучение состояния вопроса и сбор практического материала на действующем предприятии общественного питания;
- анализ полученных практических данных, сравнивая их с теоретическими, приведенными в информационной обзоре и дать свои предположения по возможному совершенствованию организации производства или обслуживания на заданном участке производства или в данной области хозяйственной деятельности предприятия, в соответствии с темой работы.

Структурными элементами расчетно-пояснительной записки курсового проекта являются:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- обзор информационных источников в зависимости от заданной темы (название раздела дается в соответствии с темой курсового проекта);
- данные, собранные на действующем предприятии и их анализ;
- заключение;
- список используемых источников;
- приложения.

Титульный лист

Титульный лист является первой страницей курсового проекта и служит источником информации для обработки и поиска документа. Титульный лист курсового проекта оформляется в соответствии с приложением А.

Содержание

В элементе «Содержание» приводят порядковые номера и заголовки разделов (при необходимости – подразделов) курсового проекта, обозначения и заголовки его приложений. При этом после заголовка каждого из указанных структурных элементов ставится отточие, затем приводится номер страницы курсового проекта, на которой начинается данный структурный элемент.

В элементе «Содержание» номера подразделов приводятся после абзацного отступа, равного двум знакам относительно номеров разделов.

В элементе «Содержание» после обозначения приложений в скобках указывают их статус (обязательное, рекомендуемое, справочное).

В элементе «Содержание» при необходимости продолжения записи заголовка раздела или подраздела на второй (последующей) строке его начинают на уровне начала этого заголовка на первой строке, а при продолжении записи заголовка приложения – на уровне записи обозначения этого приложения.

Элемент «Содержание» размещается после титульного листа, начиная с новой полосы страницы. При этом слово «Содержание» записывается в верхней части страницы, на которой начинается введение, посередине этой страницы, с прописной буквы и выделяют полужирным шрифтом. Оформляется содержание в соответствии с приложением Б.

Введение

Четко формулируются цель и основные задачи курсового проекта, обосновывается актуальность темы, степень разработанности исследуемой проблемы, указывается практическая значимость работы и научная новизна, если таковая имеется. Введение должно содержать оценку современного состояния и обоснование необходимости совершенствования организации заданного предприятия.

Объем введения -1-2 страницы.

1 Обзор информационных источников

Данный раздел включает в себя аналитический обзор источников информации (учебников, учебных пособий, статей в профильных журналах и др.) по изучаемой теме. В зависимости от типа заданного предприятия общественного питания раздел озаглавляется.

Раздел делится на подразделы, которые тоже имеют заголовки. Обзор может содержать цифровой, табличный материал, а также схемы, графики, диаграммы. Обязательно даются ссылки на источники, которые приведены в списке используемой литературы в конце работы. Обзор заканчивается кратким (не более 0,5 с.) обобщением, в котором содержится

выбор об основных направлениях развития в соответствии с темой работы. Объем раздела 10-15 страниц.

Данные по действующему предприятию оформляются в отдельный раздел и озаглавливаются. Объем раздела 20-25 с.

Независимо от темы курсового проекта раздел начинается с организационно-экономической характеристики предприятия.

Необходимо указать: наименование предприятия, часы и сменность работы, контингент питающихся, количество мест в зале, форму обслуживания, количество отпускаемых за день блюд - первых, вторых, третьих.

Размещение предприятия: здание специально построенное, приспособленное, отдельно стоящее и т.д.; благоустройство территории, наличие ограждения, озеленения, мусоросборников.

В данном разделе указывается обеспеченность холодно и горячей водой, газо- и электроснабжение, систему отопления, вентиляции, канализаций.

Приводится перечень складских, производственных, торговых, бытовых, административно-хозяйственных и технических помещений.

Соблюдение рациональных производственных связей между отдельными помещениями внутри каждой группы.

Если тема курсового проекта связана с организацией работы отдельных цехов, то на рисунке необходимо привести расположение оборудования в цехе на листе формата А4. Привести его производственную программу, повторяемость работы по дням недели, количество производственных работников, их квалификацию, выработку на одного человека, распределение работников по участкам. Привести оснащенность оборудованием. Спецификацию оборудования. Привести оснащенность цеха инвентарем, посудой, нормативной документацией. Описать соблюдение санитарных требований к организации работы цеха, соблюдение правил безопасности работы, микроклимат, наличие естественного и искусственного освещения в цехе. Описать порядок учета готовой продукции.

Если тема курсового проекта связана с организацией обслуживания, то необходимо привести схематическое расположение помещений торговой группы, охарактеризовать микроклимат, наличие естественного и искусственного освещения, оснащенность мебелью, оборудованием. Показать расположение и наличие оборудования, санитарное состояние зала, бар, наличие гардероба, туалетных комнат, рациональность расстановки столов, санитарное состояние и содержание их, наличие условий для разделения потоков

посетителей и персонала, грязной и чистой посуды, готовой продукции, сырья и отходов, содержание туалетных комнат, наличие уборочного инвентаря, его маркировку, место хранения, режим уборки и дезинфекции.

Привести примеры меню. Определить время, затрачиваемое на отпуск блюд. Установить соответствие блюд на раздаче - меню. Определить ориентировочно количество предполагаемых блюд. Определить загруженность зала, интенсивность входящего потока и правильность выбора типа раздачи при самообслуживании и формы обслуживания.

Таблица 1- Пропускная способность раздач (чел/мин)

Форма обслуживания	Тип раздачи	
	универсальная	специализированная
Предварительная оплата		
Отпуск комплексных обедов: с предварительной оплатой с последующей оплатой		
Отпуск обедов по абонементам		
Самообслуживание: с последующей оплатой с оплатой после приема пищи		

Проанализировать организацию труда раздатчика. При этом необходимо классифицировать раздаточную по конструктивным особенностям оборудования (немеханизованная, механизированная или автоматизированная; по ассортименту реализуемой продукции (реализуются блюда со свободным выбором или комплексные виды питания), по способу получения продукции (специализированная или универсальная). Охарактеризовать пропускную способность раздачи, способ расстановки на раздачу посуды, подносов. Описать организацию расчетных операций, продолжительность отпуска блюд, расположение продуктов для оформления блюд; оборудование, посуду, инвентарь, их рациональное размещение на рабочем месте раздатчика. Отметить наличие мерного инвентаря. Охарактеризовать санитарное состояние рабочего места, освещенность, температуру окружающей среды. Дополнительные виды услуг, предлагаемых посетителям.

При изучении организации хранения продовольственных товаров необходимо дать классификацию складских помещений по конструктивному исполнению (стационарные, сборно-разборные, открытые, подземные и т.д., внутренние или внешние); по температурному режиму (отапливаемые, неотапливаемые, охлаждаемые и т.д.); по

производственному назначению (для многодневного хранения основных запасов, для суточного хранения текущих запасов, для промежуточного хранения) а также порядок доставки, способ загрузки продуктов, наличие загрузочной. Дать состав складского помещения: складские помещения и их назначение, соответствие СНИПу; оборудование, инвентарь, приборы, составляющие техническое оснащение складского хозяйства; документация постоянно действующая, регулирующая правильное ведение складского хозяйства (стандарты, технические условия, инструкции, нормы); документация текущей деятельности (картотеки, накладные, акты).

Описать порядок количественной приемки товаров, организацию погрузочно-разгрузочных работ. Привести потери при хранении (естественная убыль и недопустимые потери).

Охарактеризовать санитарно-техническое состояние кладовых и охлаждаемых камер: их взаимосвязь внутри этой группы помещений и с другими цехами; соблюдение ассортиментной совместимости и правил укладки продуктов при хранении, соблюдение температурно-влажностного режима в охлаждаемых камерах, наличие уборочного инвентаря и место его хранения.

Наличие сертификатов на получаемые продукты, соблюдение условий хранения и сроков реализации особо скоропортящихся продуктов. Приложить план складской группы с показом расположения оборудования, выполненного на формате А4.

При изучении затрат рабочего времени необходимо определить фактическую загруженность работника, затраты времени на отдельные виды работ, перерывы и потери времени на основании анализа фотографии рабочего времени. Необходимо составить карты фотографии рабочего времени на 3-4 основных работников (желательно разных участков), результаты занести в таблицу по образцу. Составить баланс фактического и проектируемого рабочего времени, (табл. 2). При составлении карты рабочего времени указать сведения о работнике и предприятии: название предприятия, цех, исполнитель, профессия, разряд, образование, стаж работы, время наблюдения (начало, конец)

Таблица 2 – Карта фотографии рабочего времени

Производимая деятельность	Текущее время		Продолжительность, мин.	Индекс рабочего времени
	часы	мин.		
Начало смены				
Конец смены				

Таблица 3 – Баланс рабочего времени

Затраты рабочего времени	Фактический баланс		Проектируемый баланс	
	мин.	%	мин.	%
Подготовительно-заключительное время, $T_{пз}$.				
Основное время, T_0 .				
Вспомогательное время, $T_{вс}$				
Время на отдых и личные надобности, $T_{ол}$				
Потери из-за нарушения трудовой дисциплины, $T_{нд}$.				
Время обслуживания рабочего места, $T_{обс}$.				

После составления фактического баланса рабочего времени необходимо провести подробный анализ полученных данных в целях выявления причин нерациональных затрат рабочего времени и составления плана организации труда и повышения его производительности.

На основе анализа фактического использования рабочего времени работников составляется проектируемый баланс рабочего времени.

В проектируемом балансе рабочего времени в зависимости от условий производства планируются затраты времени в следующих ориентировочных пределах:

$T_{пз}$ - 7-8%

T_0 - 75-80%

$T_{вс}$ - 10-12%

$T_{ол}$ - 3-5%

$T_{нд}$ – не планируются

$T_{обс}$ - устанавливаются по анализу фактических затрат.

При изучении совершенствования режимов труда и отдыха необходимо сделать анализ организации труда и отдыха на протяжении года (своевременность представления трудовых отпусков), изучить режимы труда и отдыха на протяжении недели (количество выходных дней в неделю) и его обоснованность; изучить режим труда и отдыха в течение смены, т.е. протяженность рабочего дня и отдыха, чередование работы и отдыха, выполнить анализ существующего графика выхода на работу, внести обоснование предложений по его улучшению. Сделать фотографию рабочего времени (2 чел.).

При изучении организации снабжения необходимо показать виды снабжения, основные задачи организации снабжения, определение потребности в сырье, продовольственных товарах и предметах материально-технического снабжения. Описать анализ товарных запасов, их влияние на хозяйственную деятельность предприятия, установление договорных отношений на снабжение предприятий. Описать функции служб продовольственного и материально-технического снабжения. Охарактеризовать складскую и транзитную формы снабжения, источники продовольственного снабжения, централизованную и децентрализованную формы доставки продуктов, маятниковые и кольцевые маршруты, нормативную документацию, учет и отчетность, состояние складского хозяйства, причины отклонения фактических от плановых поставок, анализ системы штрафов за простой транспорта, за порчу товаров при транспортировании. Привести пример расчета сырья и составления заявки на один день. Санитарные требования, предъявляемые к перевозке продовольственных товаров.

При изучении организации санитарной службы на примере крупного предприятия или сети предприятий общественного питания необходимо описать права и обязанности санитарной службы на изучаемом предприятии.

Проанализировать санитарно-техническое состояние складских помещений, производственных цехов, раздаточной, хлеборезки, моечных столовой и кухонной посуды, камеры отходов, торговых и административно-хозяйственных помещений.

Охарактеризовать выполнение санитарных требований к транспортировке, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов, раздаче блюд; наличие пищевых отравлений, причины. Описать, как выполняются гигиенические требования к очистке предприятий общественного питания от жидких и твердых отходов, к освещению, отоплению, вентиляции, к оборудованию, посуде, таре. Проанализировать, как соблюдаются работниками предприятия правила личной гигиены, прохождение периодических обязательных медицинских осмотров и осмотров при поступлении на работу, наличие санитарных книжек у всех работников, наличие отметки в книжке о прохождении санминимумов, наличие журнала осмотра сотрудников на гнойничковое заболевание кожи рук, тела; стирка и хранение санитарной одежды, и обеспечение санитарной профилактической обувью. Наличие на предприятии условий, обеспечивающих выполнение правил личной гигиены: исправные душевые, умывальные комнаты, комнаты гигиены женщин, условия для мытья рук (наличие мыла, дезинфицирующих средств, полотенец и т.д.).

При изучении организации работы моечных столовой и кухонной посуды необходимо описать расположение, условия, режим мытья и дезинфекции посуды, своевременность и регулярность смены воды, температуру воды, способ просушивания и хранения посуды, наличие и правильность использования моющих и дезинфицирующих средств, кипячение столовых приборов; правильность использования моющих машин, качество мытья, оборудование, эффективность его использования.

Охарактеризовать моечную кухонной посуды: состояние посуды, условия и режим мытья посуды, разделочных досок, различных приборов и механизмов (мясорубки, протирочные машины и т.д.), качество мытья инвентаря; камеры отходов, расположение и взаимосвязь с моечными, наличие отдельного выхода и утепленного тамбура, обеспеченность инвентарем, горячей и холодной водой, режим мытья ёмкостей и условия удаления отходов. Описать осуществление контроля качества мытья посуды.

При изучении организации рекламы и рекламного хозяйства опишите средства рекламы, используемые на предприятии. Охарактеризуйте подробно внутренние и внешние средства рекламы, используемые на предприятии, их эффективность. Опишите порядок проведения выставки-продажи.

При изучении оснащения предприятия оборудованием и пути его совершенствования - необходимо привести перечень установленного на предприятии оборудования (холодильного, теплового, механического и немеханического) и сравнить с нормами оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием. Оформить спецификацию. Указать марку оборудования, производительность, габаритные размеры, срок эксплуатации, расположение в цехах, санитарно-техническое состояние оборудования, порядок его технического обслуживания, технику безопасности при его эксплуатации. По одному цеху определить коэффициент использования оборудования и уровень механизации труда.

Коэффициент использования оборудования η рассчитывается по формуле:

$$\eta = t/T \quad (1)$$

где t - фактическое время работы машины, ч;

T - продолжительность работы цеха, смены, с.

Уровень механизации труда U_T , %, рассчитывают по формуле:

$$U_T = T_m * K_m * H * 100 / \Phi * P_{ср.с} \quad (2)$$

где T_m - время работы машины на выполнение данного объема работ, ч;

K_m - коэффициент механизации;

Н - норма обслуживания (количество работников, одновременно обслуживающих машину, чел.)

Ф - фонд времени одного работника, ч.

3. Анализ состояния вопроса на изучаемом предприятии выполняют на основе приведенных данных в аналитическом обзоре, СНиПах, нормах оснащения и делают выводы, в которых перечисляют сначала достоинства существующей организации обслуживания, производства или труда, а потом - недостатки.

4. Предложения по совершенствованию организации труда, производства или обслуживания должны быть конкретными и направленными на устранение недостатков, приведенных выше. При этом, если предлагается установка нового оборудования, то приводится план его установки, если предлагается совершенствование производственной программы, то приводится пример нового планового меню; увеличение численности производственных работников должно быть подтверждено расчетом и т.д.

5. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполнения курсового проекта, рекомендации по их конкретному использованию на предприятии.

6. Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при выполнении курсовой работы

Пример структуры курсового проекта

Введение

1. Опыт организации работы горячих цехов на предприятиях общественного питания.

1.1. Ассортимент продукции горячего цеха.

1.2. Участки и линии в цехе.

1.3. Оборудование горячего цеха.

1.4. Инструменты и инвентарь.

1.5. Требования к проектированию горячих цехов.

1.6. Микроклимат в горячем цехе.

1.7. Санитарные требования к организации работы горячих цехов.

1.8. Техника безопасности в горячем цехе.

1.9. Материальный учет в горячем цехе.

1.10. Передовой российский и зарубежный опыт в организации работы горячих цехов.

2. Организация работы горячего цеха ресторана « ».

- 2.1. Организационно-экономическая характеристика ресторана « ».
- 2.2. Ассортимент продукции горячего цеха.
- 2.3. Численность и состав производственных работников.
- 2.4. Участки и линии в горячем цехе.
- 2.5. Оборудование горячего цеха.
- 2.6. Инструменты и инвентарь в горячем цехе.
- 2.7. Соблюдение норм проектирования при организации работы в горячем цехе.
- 2.8. Микроклимат в горячем цехе.
- 2.9. Соблюдение санитарных требований в горячем цехе.
- 2.10. Соблюдение требований техники безопасности.
- 2.11. Организация учета и отчетности в цехе.
3. Анализ организации работы горячего цеха ресторана «».
4. Предложения по совершенствованию организации работы горячего цеха.

Заключение

Список использованных источников.

Типовые темы

1. Организация производства в кондитерском цехе в составе конкретного предприятия общественного питания
2. Организация производства в горячем цехе в составе в составе конкретного предприятия общественного питания
3. Организация моечной кухонной посуды и моечной столовой посуды в составе конкретного ресторана
4. Организация обслуживания в конкретном ресторане
5. Организация производства в холодном цехе в составе конкретного предприятия общественного питания
6. Организация складского хозяйства в составе конкретного предприятия общественного питания
7. Организация производства овощного цеха в составе конкретного предприятия общественного питания
8. Организация работы мясо-рыбного цеха в составе конкретного предприятия общественного питания
9. Организация работы доготовочного цеха в составе конкретного предприятия общественного питания

10. Организация обслуживания в конкретном баре при гостинице

Приложение № 5

к п. 4.4

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика и отличительные особенности.
2. Характеристика столовой посуды, приборов и белья.
3. Порядок, способы и этапы создания предприятий общественного питания.
4. Виды и методы планирования предприятий общественного питания.
5. Классификация прогнозов, функции и методы прогнозирования.
6. Система сертификации производственного и обслуживающего персонала.
7. Организация обслуживания: банкет с полным обслуживанием официантами.
8. Организация обслуживания: банкет- фуршет.
9. Организация обслуживания: банкет - чай.
10. Организация обслуживания: кейтеринг (выездное обслуживание).
11. Характеристика торговых помещений предприятий общественного питания.
12. Особенности организации питания иностранных туристов.
13. Принципы составления меню, виды меню.
14. Характеристика особенностей подачи закусок, блюд и напитков.
15. Организация работы предприятий быстрого обслуживания (fast-food).
16. Организация питания по месту работы и учебы населения.
17. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях.
18. Организация работы бара. Виды баров.
19. Особенности подачи вино-водочных напитков.
20. Основные типы предприятий общественного питания.
21. Организация работы мясо-рыбного цеха.
22. Специальные формы организации питания (обслуживание в номерах гостиниц).
23. Организация обслуживания: банкет с частичным обслуживанием официантами.
24. Организация обслуживания: банкет-коктейль.
25. Организация обслуживания: кофе – брейк
26. Организация работы на участке резки хлеба, буфета.
27. Организация работы специализированных предприятий питания (пельменная, чебуречная...).

28. Организация работы по изучению потребительского спроса на услуги общественного питания, реклама.
29. Правила отпуска и хранения готовых блюд.
30. Организация производства и обслуживания туристов и пассажиров различных видов транспорта.
31. Подготовка к обслуживанию потребителей (накрытие столов скатертями, приемы складывания полотняных салфеток, предварительная сервировка стола).
32. Порядок, способы и этапы создания предприятий общественного питания.
33. Обслуживание потребителей в зале ресторана (все этапы, основные способы подачи блюд).
34. Специальные формы организации питания (Обслуживание по типу «шведский стол»).
35. Организация работы по изучению потребительского спроса на услуги общественного питания, реклама.
36. Характеристика торговых помещений предприятий общественного питания.
37. Особенности организации питания иностранных туристов.
38. Организация работы овощного цеха.
39. Организация производства в горячем цехе.
40. Организация производства в кулинарном цехе заготовочного предприятия
41. Организация моечной столовой посуды и моечной кухонной посуды, сервизная.
42. Организация производства в холодном цехе.
43. Организация производства в кондитерском цехе.
44. Организация работы раздаточной.
45. Организация снабжения, складское хозяйство.
46. Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания, в зависимости от структуры производства (цеховая, без цеховая).
47. Организация работы обслуживающего персонала. Сертификация персонала. Составление графиков выхода на работу. Анализ затрат рабочего времени
48. Организация производства на заготовочном предприятии.