**РАССМОТРЕНО**

на заседании МК

Отделения сервиса

Протокол №1 от 30.08.2023 г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю. Бесчетвертева

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ***

***к выполнению контрольной работы***

**по ОП.04 Организация обслуживания**

для студентов заочного отделения

специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Ульяновск

**ТЕМАТИКА КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ   
для студентов заочной формы обучения и методические указания по их выполнению**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с учебным планом, студенты-заочники 4 курса изучают дисциплину ОП. 04 Организация обслуживания.

При изучении данной дисциплины студенты должны овладеть теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками в полном объеме разделов программы.

В результате изучения предмета студенты должны знать: виды услуг, основные формы и методы обслуживания; виды и характеристика торговых помещений, посуды, столового белья; особенности составления меню, карт вин; виды и правила сервировки стола; очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков; порядок оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживанию потребителей; виды приемов и банкетов; специальные формы услуг; организацию питания иностранных туристов; услуги по организации досуга; организацию труда обслуживающего персонала;

должны уметь: выполнять различные виды сервировки и оформления столов; составлять и оформлять различные виды меню, карту вин; рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья; оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания.

По окончании изучения дисциплины студенты выполняют одну контрольную работу.

Теоретический материал студенты изучают самостоятельно, а также в период лабораторно-экзаменационной сессии на обзорных и установочных занятиях под руководством преподавателя. В этот же период студенты выполняют практические работы, запланированные программой.

Контрольную работу студенты выполняют в сроки, установленные графиком. К выполнению контрольной работы студенты приступают после изучения теоретического материала по конспектам, учебникам и дополнительной литературе.

Ответы на вопросы должны быть по существу, четкие, полные, ясные.

Работа должна быть напечатана на листах А-4, 14 шрифт, полуторный интервал. Объем контрольной работы 15-20 страниц. Для замечаний преподавателя с правой стороны листа следует оставить поля. На титульном листе указать фамилию, имя, отчество студента, шифр, номер группы, наименование дисциплины, номер контрольной работы, вариант, домашний адрес.

Перед каждым ответом нужно указывать номер и полный текст вопроса, ответ на новый вопрос необходимо начинать со следующей страницы.

В конце работы приводится список использованной литературы (фамилия, инициалы автора, полное наименование учебника, брошюры, журнала, газеты, место издательства, издательство, год издания), затем следует подпись студента и дата выполнения работы.

После титульного листа оформляется лист «содержание» с указанием вопросов и № страниц.

Нумерацию страниц следует делать в правом верхнем углу страницы.

В конце работы необходимо поставить дату выполнения работы и подпись.

Выполненная работа предоставляется в учебную часть учебного заведения в установленные графиком сроки. Работа оценивается «зачтено» или «не зачтено».

Студент, получивший контрольную работу оценкой «зачтено» знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний.

Контрольная работа, которая не зачтена возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению ошибок, для повторного выполнения. Работа выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку этому же преподавателю.

Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

При возникновении проблем при выполнении контрольной работы следует обратиться за консультацией к преподавателю.

ВЫБОР ВАРИАНТА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант контрольной работы определяется по последней цифре зачетной книги.

**Вариант 1**

1. Организация работы моечных кухонной и столовой посуды.
2. Особенности работы мясо-рыбного цеха.
3. Рассчитать общее количество потребителей за день по среднему проценту загрузки зала и оборачиваемости, общее количество блюд за день, коэффициент перерасчёта на каждый час кафе общего типа на 85 мест.
4. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража

**Вариант 2**

1. Оперативное планирование заготовочных предприятий.
2. Организация работы кулинарного цеха.
3. Рассчитать количество холодных, первых, вторых, сладких блюд реализуемых в ресторане при гостинице, если количество посетителей в день составляет 200 человек.

4. Рациональное размещение предприятий общественного питания.

**Вариант 3**

1. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства и доготовочных ПОП.
2. Организация работы горячего цеха: назначение, требования к размещению, микроклимат. Суповое отделение.
3. Рассчитать количество холодных, первых, вторых, сладких блюд реализуемых в кафе с самообслуживанием , если количество посетителей в день составляет 300 человек.
4. Содержание и значение рациональной организации труда. Основные направления.

**Вариант 4**

1. Организация работы рыбного цеха.
2. Организация работы холодного цеха. Рабочие места для приготовления закусок, заливных блюд, бутербродов.
3. Рассчитать количество горячих и холодных напитков (в литрах и порциях), кондитерских и булочных изделий, реализуемых в диетической столовой открытого типа, если количество посетителей в день составляет 300 человек.
4. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений.

**Вариант 5**

1. Организация работы холодного цеха.
2. Организация работы раздаточных: назначение, требования к размещению, классификация и краткая характеристика.
3. Рассчитать количество горячих и холодных напитков (в литрах и порциях), кондитерских и булочных изделий, реализуемых в общегородской столовой, если количество посетителей в день составляет 250 человек.
4. Методы изучения затрат рабочего времени, организация рабочих мест на предприятиях общественного питания, порядок проведения аттестации и рационализации рабочих мест.

**Вариант 6**

1. Организация работы цеха мучных изделий.
2. Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда.

3. Составить план-меню шашлычной, в которой в среднем питается за день 200 человек.

4. Характеристика типов предприятий общественного питания.

**Вариант 7**

1. Классификация линий раздачи.
2. Организация работы птицегольевого цеха.
3. Рассчитать план-меню столовой диетической, в которой в среднем за день питается 300 человек.

4.Основные направления рациональной организации труда. Разделение труда.

**Вариант 8**

1. Организация работы мясного цеха.
2. Рассчитать количество продуктов для приготовления Салата сезонного (рец. 31) и Борща с капустой и картофелем (рец. 110) на 200 порций (сборник рецептур 1996г).

3. Графики выхода на работу.

4. Организация работы технологических линий в горячем цехе.

**Вариант 9**

1. Организация работы кондитерского цеха. Порядок обработки яиц.
2. Организация работы рыбного цеха.
3. Рассчитать количество продуктов для приготовления Жаркое по-домашнему (рец. 394) и чая с лимоном (рец. 629) на 500 порций (сборник рецептур 1996г).
4. Производственная инфраструктура ПОП и ее характеристика.

**Вариант 10**

1. Организация работы горячего цеха. Соусное отделение.
2. Требования к оптимальным условиям труда и организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.
3. Рассчитать выход полуфабрикатов из 5 т говядины I категории.
4. Виды норм выработки. Определение численности работников на ПОП.

**Литература (Литература актуализирована, протокол №1 от 29.08.2018г.)**

Основная

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25 января 1996 г.
2. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 г. № 1036.
3. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 2006
4. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. – М.: Высшая школа, 2010
5. Красильников Н.А., Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания. – М.: Экономика, 2010
6. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторане. – М.: Высшая школа, 2009
7. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
9. ГОСТ 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 28-1-95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

Дополнительная

1. Коллинг А., Фонль Г. Руководство для официантов. – М.: Экономика, 2008
2. Нейман Г., Шаффе А. Искусство обслуживания. – М.: Экономика, 2009
3. Станкевич Г.П., Дунцова Л.Г. Справочник молодого официанта. – М.: Высшая школа, 2011
4. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. – М.: Экономика, 2006
5. Холопов Т.И., Лебедев М.М. Протокол и этикет для деловых людей. – М.: «Инфра – М», 2011
6. Карсекин В.В., Рылечук А.И. Организация питания студентов. М.: Экономика, 2009
7. Сборник технологических нормативов. – М.: ТОО «Пчелка», 2007
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: «Вика», 2012
9. Сборник рецептур блюд диетического питания. – киев: Техника, 2008
10. Сборник рецептур мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий для предприятий общественного питания. – М: Экономика, 2006
11. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептуры блюд для специализированных молодежных кафе. – М: КВЦ «Прогресс», 2010
12. Журналы: «Питание и общество», «Гурман», «Вы и Вашресторан», «Ресторанный бизнес».