

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 01.06.2026 09:49:34  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e6034

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.  
протокол № 4  
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Одобрена  
на заседании кафедры

Утверждена  
Советом по учебно-методическим  
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель Карх Д.А.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Наименование дисциплины	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.э.н.	
Крохалев В.А.	

Екатеринбург  
2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>9</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>10</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>19</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>20</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>21</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Закрепление навыков разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (поуч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 7						
	36	4	4	0	32	1
Семестр 8						
Экзамен, Курсовая работа	216	24	12	12	183	6
	252	28	16	12	215	7

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) из экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>организационно-управленческий</p>	
<p>ПК-4 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; трудовое законодательство Российской Федерации; основы организации деятельности предприятий питания; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p>

<p>П К - 4 Управлениематериальными ресурсами иперсоналом департаментов(служб, отделов)предприятия питания</p>	<p>ИД-2.ПК-4 Уметь: владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб,отделов) предприятия питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p>
<p>ПК-5 Взаимодействие спотребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p>ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); оценки функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>ИД-1.ПК-5 Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания; основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p>ИД-2.ПК-5 Уметь: владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p> <p>ИД-3.ПК-5 Иметь практический опыт: проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам; разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>

ПК-6 оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль	и	ИД-1.ПК-6	Знать:	законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания;
			ИД-2.ПК-6	Уметь:	владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению
			ИД-3.ПК-6	Иметь практический опыт:	определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; организацию службы внутреннего контроля; организацию контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; организацию контроля исполнения персоналом принятых решений; организацию контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; организацию

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
<b>Семестр 7</b>		36					
Тема 1.	Современные тенденции и перспективы развития общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Защита прав потребителей в сфере общественного питания (ПК-4, ПК-5, ПК-6)	36	4			32	
<b>Семестр 8</b>		20					
Тема 2.	Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. (ПК-4, ПК-5)	20	2	2		16	
Тема 3.	Организация снабжения продовольственными и материально-техническими средствами. Организация складского и тарного хозяйств (ПК-1, ПК-5)	32	2	2		28	

Тема 4.	Организация производства заготовочных цехов предприятий общественного питания. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов. Организация управления персоналом.. (ПК-1, ПК-4, ПК-6)	32	2	2	28	
Тема 5.	Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативного планирования. Порядок составления	34	2	2	30	
Тема 6.	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные технологии обслуживания, создание концептуальных предприятий питания. (ПК-1, ПК-5)	34	2	2	30	
Тема 7.	Особенности сервировки и подачи блюд. Виды приемов и официальных мероприятий. Особенности банкетного обслуживания. (ПК-1)	32	1	2	29	
Тема 8.	Специальные виды услуг и формы обслуживания. Организационные особенности обслуживания по месту работы, учебы. Питание и обслуживание иностранных	23	1		22	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 2, тема 4	Кейс	Предлагается два кейса.	5 баллов
Темы 1-8	Коллоквиум	Для коллоквиума предлагается 38	5 баллов
Темы 1-8	Тест	Тест включает 77 вопросов.	5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
8 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	Билет содержит два теоретических вопроса и одно практическое задание.	100 баллов
8 семестр (КР)	Курсовая работа	Перечень тем курсовых работ (Приложение 3), Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине (Приложение 7).	100 баллов

## ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

Тема 1. Современные тенденции и перспективы развития общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Защита прав потребителей в сфере общественного питания(ПК-4, ПК-5, ПК-6)

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

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

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

Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. (ПК-4, ПК-5, ПК-6)

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

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

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

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

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

Производственно-торговая структура предприятий общественного питания разного типа.

Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.

Планирование и рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Нормативы развития сети для обслуживания различного контингента питающихся. Факторы, влияющие на размещение предприятий. Направления развития сети: новое строительство, расширение и реконструкция действующего предприятия, техническое перевооружение. Характеристика, выбор оптимального варианта.

Тема 3. Организация снабжения продовольственными и материально-техническими средствами. Организация складского и тарного хозяйств (ПК-1, ПК-5)

Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в условиях рыночной экономики рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Централизованные и децентрализованные формы снабжения.

Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.

Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.

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

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

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

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

Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.

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

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

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

Организация санитарного контроля на предприятии.

Тема 4. Организация производства заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов. Организация управления персоналом. (ПК-1, ПК-4, ПК-6)

Функция производственно-торговой деятельности заготовочных предприятий. Фабрики -заготовочные, фабрики-кухни, специализированные цехи по выпуску полуфабрикатов, специализированные цехи по выпуску кулинарной продукции, кулинарные фабрики и фабрики быстрозамороженных блюд. Функция производственно-торговой деятельности и назначение доготовочных предприятий.

Тема 5. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативного планирования. Порядок составления меню (ПК-1)

Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.

Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания.

Тема 6. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные технологии обслуживания, создание концептуальных предприятий питания. (ПК-1, ПК-5) Соблюдение ассортимента, рекомендованного для различных типов предприятий общественного питания и разнообразие блюд по дням недели. Затраты времени на обслуживание потребителей. Культура обслуживания потребителей. Уровень охвата рабочих, служащих, учащихся, пользующихся обедами и другими, услугами предприятий общественного питания. Профессиональная квалификация работников зала и торговых работников. Соблюдение установленных правил обслуживания потребителей.

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

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

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

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

Тема 7. Особенности сервировки и подачи блюд. Виды приемов и официальных мероприятий. Особенности банкетного обслуживания. (ПК-1)

Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции.

Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и форма складывания салфеток: низкие и высокие, для торжественных случаев.

Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера заказанных блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.

Подготовка персонала к обслуживанию.

Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала стиль, имидж.

Инструктаж по последовательности и правилам обслуживания.

Последовательность подачи блюд и напитков, подача продукции сервис-бара.

Откупоривание бутылок и разлив напитков. Особенности подачи игристых вин.

Подача выдержанных и коллекционных вин.

Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре блюд.

Методы подачи блюд в ресторане: французский «в обнос», английский (с применением приставного стола или тележки), русский с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный и др.

Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.

Подбор посуды, правила и способы подачи супов в зависимости от ассортимента.

Уборка посуды, досервировка стола. Правила и способы подачи горячих блюд с учетом ассортимента и вида тепловой обработки.

Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов, ягод. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий.

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

Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Организационные особенности обслуживания по месту работы, учебы. Питание и обслуживание иностранных туристов. (ПК-1)

Классификация контингента потребителей социально-ориентированных слоев населения. Организация обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий и учреждений. Организация реализации скомплектованных завтраков, обедов, ужинов (по абонентам и чекам) и ее преимущества. Особенности обслуживания рабочих ночных и вечерних смен. Особенности организации питания строителей и шахтеров.

Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Особенности организации питания в высших и средних специальных учебных заведениях.

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

Характеристика специализированных школьных объединений, обеспечивающих школьные столовые и буфеты кулинарными и кондитерскими изделиями специального ассортимента. Пути улучшения организации обслуживания в школьных столовых и буфетах. Основные направления улучшения организации питания школьников в свете реформы общеобразовательной школы.

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

Организация питания иностранных туристов. Организация обслуживания населения в местах массового отдыха, в парках, скверах, на пляжах, в дни народных гуляний, торжеств, на спортивных мероприятиях. Обслуживание участников конференций, совещаний. Обслуживание иностранных туристов. Обслуживание пассажиров водного, воздушного, железнодорожного и автотранспорта.

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 3. Организация снабжения продовольственными и материально-техническими средствами. Организация складского и тарного хозяйств (ПК-1, ПК-5)

Цель: изучить особенности организации снабжения продовольственными товарами предприятий общественного питания. Научиться принимать оптимальные решения по выбору форм доставки кулинарной продукции в пункты ее реализации

<p>Тема 4. Организация производства заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов. Организация управления персоналом.. (ПК-1, ПК-4, ПК-6)</p> <p>Тема занятия: Ассортимент продукции заготовочных цехов. Организация работы заготовочных цехов и рабочих мест в них.</p> <p>Цель: изучить назначение и характеристику заготовочных цехов предприятий общественного питания, ознакомиться с ассортиментом, организацией рабочих мест.</p> <p>Тема занятия: Ассортимент продукции доготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов и рабочих мест</p> <p>Цель: изучить назначение и характеристику доготовочных и специализированных цехов предприятий общественного питания, ознакомиться с ассортиментом, организацией рабочих мест.</p>
<p>Тема 5. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативного планирования. Порядок составления меню(ПК-1)</p> <p>Цель: Изучить оперативное планирование на предприятиях общественного питания</p> <p>1. Особенности оперативного планирования на предприятиях общественного питания(заготовочных, доготовочных предприятиях, предприятиях с полным циклом)</p> <p>2. Этапы оперативного планирования: плановое меню, план меню, меню.</p> <p>Составление производственной программы.</p>
<p>Тема 6. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные технологии обслуживания, создание концептуальных предприятий питания. (ПК-1, ПК-5)</p> <p>1. Отработка техники получения и подготовки столового белья, посуды приборов к обслуживанию.</p> <p>2. Отработка техники полировки посуды и приборов.</p> <p>3. Отработка техники работы с подносом;</p> <p>4. Отработка техники переноса посуды.</p>
<p>Тема 7. Особенности сервировки и подачи блюд. Виды приемов и официальных мероприятий. Особенности банкетного обслуживания. (ПК-1)</p> <p>1. Отработка техники накрытия столов скатертями; замена скатерти на чистую.</p> <p>2. Отработка приёмов складывания салфеток.</p> <p>3. Отработка техники сервировки стола к завтраку, обеду и ужину.</p> <p>4. Отработка техники встречи посетителей, подачи меню и карты вин, рекомендации при выборе напитков и блюд.</p> <p>5. Отработка техники принятия заказа; подачи аперитива.</p> <p>6. Отработка техники досервировки стола согласно принятого заказа.</p> <p>7. Отработка техники выполнения заказа: подача продукции сервис-бара.</p> <p>8. Отработка техники подачи холодных блюд и закусок всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.</p> <p>9. Отработка техники подачи холодных закусок.</p> <p>10. Отработка техники подачи супов всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.</p> <p>11. Отработка техники подачи вторых горячих блюд всеми способами подачи: «русским», «французским», «английским», «европейским» и смешанным.</p> <p>12. Отработка техники подачи сладких блюд; холодных и горячих напитков.</p> <p>13. Отработка техники расчёта с посетителями.</p>

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Современные тенденции и перспективы развития общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Защита прав потребителей в сфере общественного питания(ПК-4, ПК-5, ПК-6) Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников.Подготовка к коллоквиуму.</p>
<p>Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. (ПК-4,ПК-5, ПК-6) Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников.Подготовка к выполнению мини-кейса №1.</p>
<p>Тема 3. Организация снабжения продовольственными и материально-техническими средствами.Организация складского и тарного хозяйств(ПК-1, ПК-5) Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников.Подготовка к тестированию.</p>
<p>Тема 4. Организация производства заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественногопитания. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов.Организация управления персоналом.. (ПК-1, ПК-4, ПК-6) Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников.Подготовка к выполнению мини-кейса №2.</p>
<p>Тема 5. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативногопланирования. Порядок составления меню(ПК-1) Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников.Подготовка к коллоквиуму.</p>
<p>Тема 6. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современныетехнологии обслуживания, создание концептуальных предприятий питания. (ПК-1, ПК-5) Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников.Подготовка к коллоквиуму.</p>
<p>Тема 7. Особенности сервировки и подачи блюд. Виды приемов и официальных мероприятий.Особенности банкетного обслуживания. (ПК-1) Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников.Подготовка к тестированию.</p>
<p>Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Организационные особенностиобслуживания по месту работы, учебы. Питание и обслуживание иностранных туристов. (ПК-1) Изучение лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников.Подготовка к выполнению курсовой работы. Подготовка к экзамену.</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
Приложение 3

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
Размещается курсовая работа.

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
Приложение 7

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Сайт библиотеки УрГЭУ**

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

2. Баранов Б. А., Скоркина И. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 184 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/566365>

#### **Дополнительная литература:**

2. Крохалев Организация производства и обслуживания на предприятиях общественнопитания. Курс лекций. Тема 1. Правила оказания услуг общественного питания [Электронныйресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x25-04/11.mp4>

3. Крохалев Организация производства и обслуживания на предприятиях общественнопитания. Курс лекций. Тема 2. Классификация предприятий общественного питания [Электронныйресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x25-04/19.mp4>

4. Крохалев Организация производства и обслуживания на предприятиях общественнопитания. Курс лекций. Тема 3. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественнопитания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 1 – Режим доступа:<https://libw.usue.ru/2x25-04/34.mp4>

### **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

#### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

### 7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал.
2. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.
3. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика.
4. Обязательные требования безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг.
5. Методы и формы обслуживания, их классификация.
6. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов.
7. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему.
8. Культура обслуживания: понятия, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.
9. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды назначения, характеристика.
10. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды.
11. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика.
12. Хлеборезка: назначение, организация работы.
13. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений.
14. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.
15. Разработка концепции оформления предприятия.
16. Современные направления создания интерьера. Фирменный стиль.
17. Оборудование залов. Современные требования к мебели.
18. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций.
19. Характеристика, виды, назначение мебели. Нормы оснащения залов мебелью.
20. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.
21. Хрустальная и стеклянная посуда: виды, назначения, емкость, размеры, современные требования, предъявляемые к форме рисунку и цвету посуды.
22. Характеристика мерной посуды.
23. Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры, уход за металлической посудой.
24. Столовые приборы, виды, название, характеристика.
25. Деревянная и пластмассовая посуда, приборы: виды, назначение.
26. Размеры скатертей и салфеток, рисунков, маркировка столового белья.
27. Меню: понятие, назначение, виды.
28. Требования, предъявляемые к составлению меню.
29. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков.
30. Правила составления и оформления различных видов меню.
31. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформление.
32. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана.
33. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий.
34. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение.
35. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки.
36. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов.

37. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами.
38. Основные виды и формы складывания салфеток.
39. Предварительная сервировка столов.
40. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания.
41. Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказанных (порционных) блюд, ужина.
42. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.
43. Подготовка персонала к обслуживанию.
44. Требование к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала.
45. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
46. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием оформления заказа, досервировка стола в соответствии с законом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями.
47. Последовательность подачи блюд и напитков.
48. Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с использованием элементов обслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.
49. Последовательность и правила подачи: холодных блюд и закусок.
50. Подбор посуды и правила подачи супов.
51. Уборка посуды, досервировка стола. Способы подачи вторых блюд.
52. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.
53. Подача табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом.
54. Завершающий этап обслуживания.
55. Расчет с потребителями : виды, формы , правила.
56. Характеристика современных форм расчета с потребителями: с помощью компьютерного POS-терминала.
57. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация.
58. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика.
59. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
60. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика, особенности меню.
61. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню.
62. Специальные виды услуг: определение классификации.
63. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференции, семинаров совещаний: составления меню, особенности сервировки столов, форма обслуживания, способы расчета.
64. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах.
65. Обслуживание в номера гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.
66. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовка и обслуживания.
67. Услуги официанта по обслуживанию на дому.
68. Характеристика современных видов услуг и формы обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка.
69. Социальное питание: понятие, значение.
70. Социально-ориентированные предприятия питания: определения, виды назначения.

71. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.
72. Организация труда обслуживающего персонала.
73. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействия работы производства, зала и вспомогательных служб.
74. Обслуживающий персонал: определение.
75. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.
76. Организация труда обслуживающего персонала.

**7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену**

**Примерные практические задания к экзамену**

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?	ПК-1
2		Основные типы предприятий общественного питания делятся на	ПК-1
3		Сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование- это _____	ПК-1
4		_____ процесс - это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации её потребления.	ПК-1
5		В производственной структуре на предприятиях общепита организуются кондитерский цех, кулинарный цех, цех мучных изделий, они называются _____	ПК-1
		Федеральный закон регулирует отношения в области организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений	ПК-4, ПК-5, ПК-6
		Закон регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами, владельцами агрегаторов информации о товарах (услугах) при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг), устанавливает права потребителей на приобретение товаров (работ, услуг) надлежащего качества и безопасных для жизни, здоровья, имущества потребителей и окружающей среды, получение информации о товарах (работах, услугах) и	ПК-4, ПК-5, ПК-6

		<p>об их изготовителях (исполнителях, продавцах), о владельцах агрегаторов информации о товарах (услугах), просвещение, государственную и общественную защиту их интересов, а также определяет механизм реализации этих прав.</p>	
		<p>Федеральный закон направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.</p>	<p>ПК-4, ПК-5, ПК-6</p>
		<p>Федеральный закон регулирует отношения, возникающие при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, в том числе зданиям и сооружениям (далее - продукция), или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации;</li> <li>- применении и исполнении на добровольной основе требований к продукции, процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также к выполнению работ или оказанию услуг в целях добровольного подтверждения соответствия;</li> <li>- оценке соответствия.</li> </ul> <p>Настоящий Федеральный закон также определяет права и обязанности участников регулируемых настоящим Федеральным законом отношений.</p>	<p>ПК-4, ПК-5, ПК-6</p>
		<p>Правила регулируют отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного</p>	<p>ПК-4, ПК-5, ПК-6</p>

		питания.	
		Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?	ПК-4
		Предоставление рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, повышает у них _____	ПК-4
		Через сколько часов рекомендуется предоставлять персоналу перерыв	ПК-4
		Как называется разделение труда между работниками производства и торгового зала?	ПК-4
		_____ рабочих мест представляет собой комплексную оценку на соответствие нормативным требованиям технико-технологическим, организационно-экономическим условиям труда и техники безопасности.	ПК-4
		По какому документу принимается товар?	ПК-5
		Помещения, где принимают и обслуживают посетителя	ПК-5
		Связующие звено между руководством и посетителями	ПК-5
		Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор _____	ПК-5
		Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?	ПК-5
		Совокупность требований и мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции в процессе производства, хранения, транспортирования или реализации. \ называется _____	ПК-6
		Повседневный контроль за качеством приготовления пищи – это _____	ПК-6
		Одно из основных требований данного технического регламента: «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции... изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП. Как называется этот	ПК-6

		технический регламент?	
		Каким первым шагом является разработка системы безопасности ХАССП?	ПК-6
		Как называется второй вид контроля, осуществляемый на предприятиях питания?	ПК-6
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это? а. Бар б. Кафе в. Ресторан г. Закусочная	ПК-1
2		Складские помещения предприятий общественного питания служат для... а) проведения собраний и семинаров для работников предприятия общественного питания б) приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска в) развлечения и организации досуга для посетителей	ПК-1
3		В результате механической обработке сырья получают: а) заготовочное сырьё б) полуфабрикаты в) готовую продукцию г) кулинарное изделие	ПК-1
4		Успешная деятельность предприятия должна обеспечиваться производством продукции и услуг, которые: а) предлагаются потребителю по конкурентоспособным ценам б) пользуются спросом у потребителей и получают чистую прибыль в) удовлетворяют требованиям потребителя г) отвечают действующему законодательству	ПК-1
5		Под специализацией производства понимается: а) сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определённого ассортимента изделий б) предусматривает сосредоточение средств производства и рабочей силы в) ответственность руководства по закупке сырья и продуктов, разработку новых	ПК-1

		видов продуктов г) создание системы качества	
		Услуги общественного питания предприятий различных типов и классов, а также граждан-предпринимателей должны соответствовать требованиям: а) управляющего б) производства кулинарной продукции в) безопасности и экологичности г) экономичности	ПК-4, ПК-5, ПК-6
		Нормативно - правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания, должны соответствовать: а. конституционным принципам; б. потребностям населения на услуги предприятий питания; в. потребностям населения на качественное обслуживание в индустрии питания	ПК-4, ПК-5, ПК-6
		Основания возникновения и порядок осуществления прав на результаты интеллектуальной деятельности и приравненные к ним средства индивидуализации регламентирует: а. ФЗ «О защите прав потребителей»; б. Гражданский кодекс РФ в. ФЗ «О техническом регулировании»; г. Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»	ПК-4, ПК-5, ПК-6
		Отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг) регулирует: а. ФЗ «О техническом регулировании»; б. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания; в. Гражданский кодекс РФ; г. ФЗ «О защите прав потребителей»	ПК-4, ПК-5, ПК-6
		Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил оказания услуг общественного	ПК-4, ПК-5, ПК-6

		питания» разработано в соответствии: а. ФЗ «О защите прав потребителей»; б. Конституцией РФ; в. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования; г. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения	
		Что такое рабочее место работника ? а . Это часть производственной площадки , где работник выполняет определенные операции б. Производственные помещения в. Организация питания без участия работника г. Санаторий	ПК-4
		Какими могут быть рабочие места? а. Специализированные и универсальные б. Модулированные а . Стационарные г. Универсальные	ПК-4
		Нормы спецодежды для работников общественного питания составляют: а) 1 комплект на год; б) 2 комплекта на год; в) 3 комплекта на год; г) 4 комплекта на год.	ПК-4
		Бригадная форма организации труда подразделяется на виды: а) комплексные, специализированные, сквозные или сменные б) бригада поваров в) бригада официантов г) бригада подсобных кухонных рабочих	ПК-4
		В зависимости от назначения, степени охвата и содержания изучаемых затрат времени наблюдения подразделяются на: а) хронометраж б) фотографию рабочего времени в) хронометраж и фотографию рабочего времени г) ) фотографию рабочего времени и фотохронометраж	ПК-4
		Перечислите виды торговых залов? а.Закрытые, полузакрытые , открытые сады б . Заготовочные в. Закрытые сады	ПК-5

		г. Полузакрытые	
		Сколько видов сервисов существует? а . 1 б. 7 в. 3 г.5	ПК-5
		Создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия. а) иррациональное размещение сети предприятий питания б) рациональное размещение сети предприятий питания в) хаотичное размещение сети предприятий питания	ПК-5
		Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания? а) транзитная; б) централизованная; в) складская; г) децентрализованная.	ПК-5
		Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика? а) централизованная; б) транзитная; в) складская; г) децентрализованная.	ПК-5
		Что проверяют на первом предварительном этапе приемке продукции? а) качество продукции б) количество продукции в) внешний вид коробок	ПК-6
		Система качества - это... а) совокупность организационной структуры, ответственности, процессов и ресурсов, обеспечивающая осуществление общего руководства качеством. б) совокупность организационной структуры, ответственности, процессов и ресурсов, обеспечивающая осуществление местного руководства качеством. в) противоречивость организационной структуры, ответственности, процессов и ресурсов, обеспечивающая осуществление частного	ПК-6

		качеством.	
		<p>По характеру воздействия на стадии жизненного цикла продукции в системе качества выделяются три направления. Какие?</p> <p>а) обеспечение качества, управление качеством, улучшение качества.</p> <p>б) разработка технических требований к продукции, обеспечение качества, улучшение качества.</p> <p>в) обеспечение качества, производство, улучшение качества.</p>	ПК-6
		<p>Контроль качества готовой продукции начинается с ...</p> <p>а) внешнего осмотра образцов пищи</p> <p>б) проверки наличия технической (технологической) документации по каждому виду блюда</p> <p>в) контрольного взвешивания порции</p>	ПК-6
		<p>Для того, чтобы создать систему качества продукции, необходимо исследовать.....</p> <p>а) сегмент рынка потребителей, их отношения к услугам, требования к качеству и ассортименту продукции и услуг.</p> <p>б) основные критерии конкурентоспособности</p> <p>в) предупреждение неверных действий</p> <p>г) маркетинговый подход к организации работы</p>	ПК-6

### 7.3.3. Перечень курсовых работ

1. Особенности организации общественного питания.
  - 1.1 Социально-экономическое значение общественного питания и пути его совершенствования.
  - 1.2 Организация и эффективность работы специализированных предприятий.
  - 1.3 Комбинирование в общественном питании и его роль в повышении эффективности работы предприятия.
  - 1.4 Развитие и размещение сети предприятий общественного питания.
  - 1.5 Малый бизнес в организации питания населения.
  - 1.6 Организационные проблемы создания индустрии питания и индустрии гостеприимства в стране и за рубежом.
  - 1.7 Анализ организационно-технического уровня предприятия.
2. Организация снабжения и транспортно-экспедиционных операций в условиях рынка.
  - 2.1 Организация продовольственного снабжения и транспортно-экспедиционных операций.
  - 2.2 Организация материально-технического снабжения и транспортно-экспедиционных операций.
  - 2.3 Организация складского и тарного хозяйства и пути его совершенствования.
  - 2.4 Организация работы экспедиции.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания.
  - 3.1 Организация производственного процесса на предприятии.
  - 3.2 Формирование ассортимента продукции.
  - 3.3 Эффективность использования производственной мощности предприятия общественного питания.
  - 3.4 Организация оперативного планирования производственного процесса.
  - 3.5 Анализ рациональной организации труда на предприятии.
  - 3.6 Формирование режима труда и отдыха на предприятии.
  - 3.7 Изучение и повышение эффективности использования рабочего времени на предприятии.
4. Организация коммерческой деятельности и обслуживания потребителей.
  - 4.1 Организация и планирование рекламной деятельности в общественном питании.
  - 4.2 Роль и формирование спроса в предприятиях питания.
  - 4.3 Состояние и пути совершенствования коммерческой деятельности предприятия.
  - 4.4 Организация услуг предприятиями общественного питания.
  - 4.5 Формирование системы обслуживания на предприятии.
  - 4.6 Организация питания работающих на производственных предприятиях.
  - 4.7 Организация питания учащихся образовательных школ (вузов, лицеев, ПТУ).
  - 4.8 Формирование системы обслуживания пассажиров железнодорожного (авиа, водного) транспорта
  - 4.9 Организация работы бара
  - 4.10 Организация обслуживания проживающих в гостиницах
  - 4.11 Формирование и обслуживание питанием в оздоровительных учреждениях (санаториях, больницах)
  - 4.12 Организация мелкорозничной торговой сети
  - 4.13 Организация диетического питания населения и пути его совершенствования
  - 4.14 Оценка и пути улучшения качества обслуживания на предприятии

Приложение 7  
к рабочей программе

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДЕНЫ  
на заседании кафедры  
технологии питания

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**по дисциплине  
Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания**

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Цель выполнения курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания» на предприятиях общественного питания, расширение и закрепление полученных студентами теоретических знаний в процессе изучения курса.

Задачи:

провести анализ организации деятельности предприятия, выделив его сильные и слабые стороны;

разработать рекомендации по улучшению различных сфер деятельности предприятия;

определить пути повышения эффективности производства и обслуживания на предприятии;

развить навыки практического применения полученных знаний и умения решать актуальные проблемы;

формирование творческого подхода к решению производственных и социальных задач.

курсовая работа пишется по конкретному объекту (предприятию, организации любой формы собственности).

проводя анализ деятельности предприятия, необходимо раскрыть и объективно оценить имеющиеся недостатки, обобщив передовой опыт, подготовить практические предложения по совершенствованию организации снабжения, внедрению новых технологических процессов, совершенствованию обслуживания и мобилизации внутренних резервов предприятия.

на основе собранной статистической, экономической и оперативной информации о деятельности предприятия (организации) произвести расчет возможной экономической эффективности от внедрения предлагаемых мероприятий или определить их социальную значимость. необходимо использовать нормативные, статистические и справочные материалы, данные маркетинговых исследований, анкетирования, интервьюирования, фото и хронометража.

## 2. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Общий объем работы должен составлять 35-40 страниц.

Содержание работы:

Реферат

Введение 5%

Аналитический обзор 25-30%

Экспериментальная часть 65-60%

Заключение 5%

## Список использованных источников Приложения

В реферате описывают цель и новизну работы, эффективность работы; задачи курсовой работы, количество таблиц и рисунков, ключевые слова.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, современное состояние отрасли; проблемы которые могут быть решены в данной работе.

В аналитическом разделе дается краткий обзор литературы по вопросам темы, излагаются теоретические положения по источникам отечественной и зарубежной литературы. Литература для обзора должна быть подобрана тщательно, так как она является теоретическим обоснованием необходимости решения конкретной проблемы. Необходимо изучить периодические издания: «Питание и общество», «Коммерческий вестник», «Товарный рынок», «Торговое оборудование», «Ресторанное дело», «Информационные бюллетени».

В экспериментальной части разделе дается организационно-экономическая характеристика предприятия (организации). Она содержит наименование предприятия, состояние и перспективы его развития. Дается характеристика района деятельности, контингента потребителей, организационная и управленческая структура, форма собственности, численность работников, показатели хозяйственной деятельности. Для выявления тенденции развития желательно привести данные за несколько лет.

В экспериментальном разделе необходимо привести анализ современного состояния объекта исследования по элементам его деятельности:

типов предприятий и их соотношения по числу мест на территории города (района), организации снабжения продовольствием и материально-техническими средствами, организации производства, качества обслуживания и труда и т.п. В процессе исследований количественные и качественные значения показателей сравниваются с показателями, приведенными в действующих положениях, инструкциях, правилах, (например, ГОСТ).

Текст может сопровождаться графиками, таблицами, схемами. Подготовка материалов включает сбор информации, выписку цифровых данных и их обработку, получение копий оперативных документов в бухгалтерии и других отделах организаций и предприятий. Для сбора и обработки материалов рекомендуется заранее подготовить таблицы, анкеты и перечень вопросов.

Заключение должно содержать обобщение результатов выполненного по данной теме исследования, обоснованные конкретные

предложения по устранению выявленных недостатков, расчет ожидаемого эффекта от их внедрения.

Список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении курсовой работы. Следует указать законодательные и нормативные акты, на основании которых действуют предприятия питания, а также материалы организации, которые были использованы при написании работы.

Приложения содержат таблицы, графики, схемы, диаграммы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте работы. В приложении могут быть приведены методические рекомендации, виды оперативной документации (например, план-меню), договор – поставки, или договор – купли – продажи, устав организации, должностная инструкция и другая информация.

### 3. ПРИМЕРНАЯ РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Особенности организации общественного питания.
  - 1.1 Социально-экономическое значение общественного питания и пути его совершенствования.
  - 1.2 Организация и эффективность работы специализированных предприятий.
  - 1.3 Комбинирование в общественном питании и его роль в повышении эффективности работы предприятия.
  - 1.4 Развитие и размещение сети предприятий общественного питания.
  - 1.5 Малый бизнес в организации питания населения.
  - 1.6 Организационные проблемы создания индустрии питания и индустрии гостеприимства в стране и за рубежом.
  - 1.7 Анализ организационно-технического уровня предприятия.
2. Организация снабжения и транспортно-экспедиционных операций в условиях рынка.
  - 2.1 Организация продовольственного снабжения и транспортно-экспедиционных операций.
  - 2.2 Организация материально-технического снабжения и транспортно-экспедиционных операций.
  - 2.3 Организация складского и тарного хозяйства и пути его совершенствования.
  - 2.4 Организация работы экспедиции.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания.
  - 3.1 Организация производственного процесса на предприятии.
  - 3.2 Формирование ассортимента продукции.
  - 3.3 Эффективность использования производственной мощности предприятия общественного питания.

- 3.4 Организация оперативного планирования производственного процесса.
- 3.5 Анализ рациональной организации труда на предприятии.
- 3.6 Формирование режима труда и отдыха на предприятии.
- 3.7 Изучение и повышение эффективности использования рабочего времени на предприятии.
- 4. Организация коммерческой деятельности и обслуживания потребителей.
- 4.1 Организация и планирование рекламной деятельности в общественном питании.
- 4.2 Роль и формирование спроса в предприятиях питания.
- 4.3 Состояние и пути совершенствования коммерческой деятельности предприятия.
- 4.4 Организация услуг предприятиями общественного питания.
- 4.5 Формирование системы обслуживания на предприятии.
- 4.6 Организация питания работающих на производственных предприятиях.
- 4.7 Организация питания учащихся образовательных школ (вузов, лицеев, ПТУ).
- 4.8 Формирование системы обслуживания пассажиров железнодорожного (авиа, водного) транспорта
- 4.9 Организация работы бара
- 4.10 Организация обслуживания проживающих в гостиницах
- 4.11 Формирование и обслуживание питанием в оздоровительных учреждениях (санаториях, больницах)
- 4.12 Организация мелкорозничной торговой сети
- 4.13 Организация диетического питания населения и пути его совершенствования
- 4.14 Оценка и пути улучшения качества обслуживания на предприятии

#### 4. ТЕМЫ И ПЛАНЫ КУРСОВЫХ РАБОТ

##### 1 Тема: Социально-экономическое значение общественного питания и пути его совершенствования

###### Введение

- 1. Роль и тенденции развития общественного питания
- 2. Аналитический раздел
  - 2.1 Условия деятельности и организационные формы предприятий
  - 2.2 Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания
- 3. Экспериментальная часть
  - 3.1 Организационно-экономическая характеристика объекта исследования
  - 3.2 Роль предприятия питания в рыночных условиях

- 3.3 Пути улучшения качества выпускаемой продукции
- 3.4 Применение прогрессивных форм организации обслуживания
- 4. Рекомендации по совершенствованию деятельности предприятий общественного питания
- Заключение
- Список использованных источников
- Приложения

## 2 Тема: Развитие и размещение сети предприятий общественного питания

- Введение
- Аналитический обзор
- 1. Тенденции развития общественного питания
  - 1.1. Социально-экономическое значение общественного питания
  - 1.2. Организационные формы предприятий общественного питания
  - 1.3. Пути совершенствования сети предприятий питания
- 2. Характеристик объекта исследования
  - 2.1. Объект и методы исследования
  - 2.2. Принципы размещения предприятий
- Экспериментальная часть
- 3. Анализ размещения сети предприятий питания ( на примере города, района)
  - 3.1. Структура сети предприятий (открытая сеть, сеть на промышленных предприятиях, учебных заведениях)
  - 3.2. Характеристика типов предприятий
  - 3.3. Обоснование потребности и размещения сети предприятий
- 4. Прогноз развития сети предприятий
- Заключение
- Список использованных источников
- Приложения

## 3 Тема: Организационные проблемы создания индустрии питания

- Введение
- 1. Аналитический обзор
  - 1.1. Состояние и перспективы производства кулинарной продукции индустриальными методами
  - 1.2. Значение заготовочных предприятий в концентрации производства
  - 1.3. Классификация принципы и методы организации заготовочных предприятий

## 2. Экспериментальная часть

- 2.1. Характеристика и структура заготовочного предприятия (по выбранному ассортименту)
- 2.2. Изучение сети доготовочных предприятий и их роль в удовлетворении спроса потребителей (по данным анкетирования)
- 2.3. Изыскание возможных резервов для удовлетворения спроса доготовочных предприятий по выбранному ассортименту кулинарной продукции

Заключение

Рекомендации в решении проблемы кулинарной индустрии

Список использованных источников

Приложения

## 4 Тема: Организация и эффективность работы специализированных предприятий

Введение

### 1. Аналитический обзор

- 1.1. Роль специализации как эффективной формы организации предприятия
- 1.2. Виды специализации и их характеристика
- 1.3. Типы специализированных предприятий

### 2. Экспериментальная часть

- 2.1. Организационно-экономическая характеристика объекта исследования
- 2.2. Изучение возможности функционирования выбранного типа специализации (по данным изучения микроспроса)
- 2.3. Разработка структурной схемы предприятия
- 2.4. Разработка типового предприятия
- 2.5. Моделирование торгово-производственного процесса

### 3. Рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия

Заключение

Выводы об экономической целесообразности и организации данного вида специализации

Список использованных источников

## 5 Тема: Анализ организационно-технического уровня предприятия

Введение

### 1. Аналитический обзор

- 1.1. Научно-технический прогресс общественном питании
2. Экспериментальная часть

- 2.1. Организационно-техническая характеристика объекта исследования
  - 2.2. Классификация и характеристика оборудования, используемого на предприятии
  - 2.3. Эффективность использования оборудования (по результатам фотографии)
  - 2.4. Разработка типового рабочего места с использованием современного оборудования
  3. рекомендации по совершенствованию деятельности и предприятия
- Заключение  
Список использованных источников

## 6 Тема: Организация складского хозяйства

### Введение

1. Аналитический обзор
    - 1.1. Значение складского хозяйства для сохранности сырьевых ресурсов, его роль в торгово-технологическом процессе
  2. Экспериментальная часть
    - 2.1. Организационно-экономическая характеристика изучаемого объекта
    - 2.2. Характеристика складских помещений
    - 2.3. Объемно-планировочное решение складских помещений с размещением оборудования
    - 2.4. Организация трудового и технического процесса складского хозяйства
    - 2.5. Система материальной ответственности
  3. Разработка направлений совершенствования организации складского хозяйства
- Заключение  
Список использованных источников

## 7 Тема: Организация снабжения предприятий питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами

### Введение

1. Аналитический обзор
  - 1.1 Организация снабжения предприятий общественного питания
2. Экспериментальная часть
  - 2.1 Организационно-экономическая характеристика изучаемого объекта

- 2.2 Источники снабжения продовольственными товарами (материально-техническими средствами) и договорные отношения с поставщиками
- 2.3 Ассортимент и качество продовольственных товаров (предметов материально-технического снабжения)
- 2.4 Анализ эффективности форм доставки продуктов в предприятие питания
- 2.5 Организация транспортно-экспедиционных операций
- 3. Совершенствование организации продовольственного (материально-технического) снабжения и транспортно-экспедиционных операций на предприятии в условиях рынка

Заключение

Список использованных источников

## 8 Тема: Комбинирование в общественном питании и его роль в повышении эффективности хозяйственной деятельности

Введение

- 1. Аналитический обзор
  - 1.1 Комбинирование как форма организации производства
  - 1.2 Классификация и характеристика комбинированных предприятий питания
- 2. Экспериментальная часть
  - 2.1 Организационно-экономическая характеристика и структура комбинированного предприятия (комбината питания или фирмы)
  - 2.2 Определение возможности использования производственных мощностей основного предприятия комбината (фирмы) для удовлетворения потребностей дочерних предприятий в кулинарной продукции
    - 2.2.1 Установление производственной мощности предприятия
    - 2.2.2 Формирование ассортимента продукции
    - 2.2.3 Анализ эффективности использования оборудования
    - 2.2.4 Рекомендации по рациональному использованию производственных мощностей цехов и персонала

Заключение

Рекомендации по совершенствованию работы комбината (фирмы)

Список использованных источников

## 9 Тема: Организация работы экспедиции

Введение

- 1. Аналитический обзор

- 1.1 Современное состояние и направление развития отрасли
  - 1.2 Значение экспедиции в функционировании предприятий питания
  2. Значение экспедиции в функционировании предприятий питания
  - 2.1 Характеристика изучаемого объекта
  - 2.2 Характеристика и расположение экспедиции в структурной схеме предприятия в организации работы экспедиции
  - 2.3 Объемно-планировочное решение экспедиции
  - 2.4 Организация трудового и технического процесса экспедиции
  - 2.5 Система материальной ответственности
  3. Разработка направлений совершенствования организации работы экспедиции
- Заключение
- Список использованных источников

## 10 Тема: Организация производственного процесса на предприятии общественного питания

### Введение

1. Аналитический обзор
- 1.1 .состояние и тенденции развития предприятий питания
- 1.2 Роль производственного процесса в функционировании предприятия
2. Экспериментальная часть
- 2.1 Организационно-экономическая характеристика и структура предприятия
- 2.2 Оперативное планирование и производственная программа предприятия
- 2.3 Организационно-технологический процесс на изучаемом предприятии (организация производственных участков, рабочих мест)
- 2.4 Организационно-техническая подготовка к работе
- 2.5 Анализ эффективности использования оборудования
- 2.6 Организация системы материальной ответственности
- 2.7 Объемно-планировочное решения предприятия (участка, цеха)
3. Совершенствование организационно-технического процесса на предприятии

### Заключение

Выводы о состоянии производственного процесса на предприятии и его рационализации

Список использованных источников

Приложения

## 11 Тема: Формирование ассортимента продукции

### Введение

#### 1. Аналитический обзор

##### 1.1 Состояние и тенденции развития общественного питания

#### 2. Экспериментальная часть

##### 2.1 Организационно-экономическая характеристика объекта

##### 2.2 Анализ ассортимента продукции

##### 2.3 Изучение спроса потребителей на качество и ассортимент продукции

##### 2.4 Виды меню, принципы его разработки

##### 2.5 Влияние организации снабжения сырьем и материально-техническими средствами на формирование ассортимента продукции

#### 3. Рекомендации по формированию ассортимента продукции

### Заключение

Выводы и оценка экономической эффективности от предложенных мероприятий

Список использованных источников

Приложения

## 12 Тема: Эффективность использования производственной мощности предприятий общественного питания

### Введение

#### 1. Аналитический раздел

##### 1.1 Тенденция развития общественного питания

#### 2. Экспериментальная часть

##### 2.1 Организационно-экономическая характеристика объекта исследования

##### 2.2 Условия деятельности и организационная структура предприятия

##### 2.3 Материально-техническая база предприятия

##### 2.4 Производственная мощность предприятия и пути повышения ее эффективности

###### 2.4.1 Анализ производственной программы

###### 2.4.2 Анализ оборудования и эффективность его использования

###### 2.4.3 Характеристика инвентаря, посуды

###### 2.4.4 Организация материальной ответственности за материально-техническую базу

#### 3. Рекомендации по совершенствованию использования производственной мощности

### Заключение

Список использованных источников  
Приложения

13 Тема: Организация оперативного планирования  
производственного процесса

Введение

1. Аналитический обзор
  - 1.1 Состояние и тенденции развития и общественного питания
  - 1.2 Принципы организации производственного процесса
  - 1.3 Оперативное планирование на предприятии
2. Экспериментальная часть
  - 2.1 Организационно-экономическая характеристика и структура предприятия
  - 2.2 Анализ производственной программы предприятия
  - 2.3 Виды меню, принципы его разработки
  - 2.4 Основные принципы организации труда (порядок составления производственной программы, распределение заданий персоналу, графики работы, нормирование труда)
  - 2.5 Организационно-техническая подготовка к работе
  - 2.6 Организация участка (рабочего места) в соответствии с производственной программой
3. Совершенствование организации оперативного планирования

Заключение

Выводы и оценка экономической эффективности от предложенных мероприятий

Список использованных источников

Приложения

14 Тема: Анализ рациональной организации  
труда на предприятии

Введение

1. Аналитический обзор
  - 1.1 Состояние и тенденции развития общественного питания
  - 1.2 Роль рациональной организации труда в повышении эффективности работы предприятия
2. Экспериментальная часть
  - 2.1 Организационно-экономическая характеристика и структура предприятия
  - 2.2 Объемно-планировочное решение предприятия (цеха)
  - 2.3 Анализ кадрового состава

- 2.4 Анализ направлений НОТ (разделение и кооперация труда, режим труда и отдыха, рабочие места, нормирование труда)
  - 2.5 Аттестация рабочего места в цехе
  - 2.6 Разработка типового рабочего места и организация трудового процесса на нем
  - 3. Рекомендации по совершенствованию организации труда на предприятии
- Заключение
- Выводы и оценка социально-экономической эффективности от предложенных мероприятий
- Список использованных источников
- Приложения

### 15 Тема: Формирование режима труда и отдыха работников предприятия

- Введение
- 1. Аналитический обзор
    - 1.1 Состояние и перспективы развития общественного питания
    - 1.2 Роль рациональной организации труда в повышении эффективности работы предприятий питания
  - 2. Экспериментальная часть
    - 2.1 Организационно-экономическая характеристика и структура предприятия
    - 2.2 Изучение форм организации труда
      - а) активные (разделение и кооперация труда, пооперационные карты, совмещение профессий)
      - б) пассивные (условия труда и отдыха)
    - 2.3 Анализ работоспособности работников и факторов, влияющих на нее
    - 2.4 Анализ существующих графиков выхода на работу и предложения по их совершенствованию
    - 2.5 Разработка пооперационных карт для изучаемой группы работников
  - 3. Рекомендации по совершенствованию режимов труда и отдыха
- Заключение
- Выводы и оценка социально-экономической эффективности от предложенных мероприятий
- Список использованных источников
- Приложения

### 16 Тема: Изучение и повышение эффективности использования рабочего времени на предприятии

## Введение

### 1. Аналитический обзор

#### 1.1 Состояние и тенденции развития общественного питания

#### 1.2 Роль рациональной организации труда в повышении эффективности работы предприятий питания

#### 1.3 Организация технического нормирования

### 2. Экспериментальная часть

#### 2.1 Организационно-экономическая характеристика и структура предприятия

#### 2.2 Анализ организации трудового процесса на предприятии (на основании фотографии и хронометража)

#### 2.3 Анализ работоспособности работников и факторов, влияющих на нее)

#### 2.4 Виды графиков выхода на работу, их характеристика

### 3. Рекомендации по повышению эффективности использования рабочего времени

## Заключение

Выводы и оценка социально-экономической эффективности от предложенных мероприятий

Список использованных источников

Предложения

## 17 Тема: Организация и планирование рекламы

## Введение

### 1. Аналитический обзор

#### 1.1 Состояние и тенденции развития общественного питания

#### 1.2 Виды и средства рекламы

#### 1.3 Организация рекламной деятельности и ее эффективность

### 2. Экспериментальная часть

#### 2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия

#### 2.2 Виды и средства рекламы, применяемые на предприятии

#### 2.3 Дизайн рекламы предприятия

#### 2.4 Планирование рекламной деятельности на предприятии

### 3. Совершенствование организации рекламной деятельности на предприятии

## Заключение

Выводы и предложения по совершенствованию коммерческой деятельности на предприятии

Приложения

## 18 Тема: Роль и формирование спроса в предприятиях общественного питания

### Введение

1. Аналитический обзор
  - 1.1 Состояние и тенденции развития общественного питания
  - 1.2 Роль изучения микро-спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания
  - 1.3 Виды спроса и эффективность методов его изучения
2. Экспериментальная часть
  - 2.1 Организационно-экономическая характеристика объекта исследования
  - 2.2 Организация изучения спроса на продукцию и услуги на предприятии
  - 2.3 Применение новых форм оказания услуг
3. Рекомендации по совершенствованию изучения и формирования спроса на продукцию и услуги с целью повышения эффективности работы предприятия

### Заключение

Выводы и рекомендации по совершенствованию коммерческой деятельности предприятия

Список использованных источников

Приложения

## 19 Тема: Состояние и пути совершенствования коммерческой деятельности предприятия

### Введение

1. Аналитический обзор
  - 1.1 Состояние и тенденции развития общественного питания
2. Экспериментальная часть
  - 2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия
  - 2.2 Характеристика и структурная схема торговых помещений
  - 2.3 Характеристика рекламы
  - 2.4 Планирование и эффективность рекламной деятельности
  - 2.5 Формирование ассортимента продукции в новых условиях хозяйствования
3. Рекомендации по совершенствованию коммерческой деятельности предприятия

### Заключение

Список использованных источников

## Приложения

### 20 Тема: Организация услуг предприятиями общественного питания

#### Введение

1. Аналитический обзор
  - 1.1 Состояние и тенденции развития общественного питания
  - 1.2 Характеристика услуг предприятия общественного питания
2. Экспериментальная часть
  - 2.1 Характеристика услуг, применяемых на предприятии (в конкретном районе, городе)
  - 2.2 Анализ состояния организации питания и эффективности применяемых услуг
  - 2.3 Выбор рациональных методов и форм обслуживания на основании изучения микро спроса
3. Совершенствование коммерческой деятельности предприятия

#### Заключение

#### Список использованных источников

Рекомендации по совершенствованию форм и методов обслуживания, развитию услуг

## Приложения

### 21 Тема: Формирование системы обслуживания на предприятии

#### Введение

1. Аналитический обзор
  - 1.1 Состояние и тенденции развития общественного питания
  - 1.2 Форма и методы обслуживания и организации услуг на предприятиях общественного питания
  - 1.3 Специальные формы организации обслуживания
2. Экспериментальная часть
  - 2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия
  - 2.2 Характеристика и структурная схема торговых помещений
  - 2.3 Характеристика системы обслуживания на предприятии
  - 2.4 Организация труда работников торговой группы
  - 2.5 Выбор рациональных форм и методов обслуживания
3. Социальная и экономическая эффективность предложенных мероприятий

#### Заключение

Выводы и рекомендации по совершенствованию системы обслуживания

#### Список использованных источников

## Приложения

### 22 Тема: Организация питания работающих на производственном предприятии

#### Введение

#### 1. Аналитический обзор

1.1 Актуальность организации питания на предприятиях социальной сферы

#### 2. Экспериментальная часть

2.1 Состояние организации питания на промышленном предприятии (на примере конкретного предприятия)

2.2 Анализ материально-технической базы и организации снабжения

2.3 Анализ ассортимента продукции и оперативного планирования

2.4 Анализ организации производственного процесса

2.5 Анализ и формирование обслуживания (фактическое состояние по материалам анкетирования)

3. Разработка рекомендаций по (материалам) совершенствованию организации питания на промышленном предприятии

#### Заключение

#### Список использованных источников

#### Приложения

### 23 Тема: Организация питания учащихся образовательных школ

#### Введение

#### 1. Аналитический обзор

1.1 Актуальность организации школьного питания в стране и за рубежом

#### 2. Экспериментальная часть

2.1 Состояние развития системы школьного питания (город, район, школа №..)

2.2 Анализ материально-технической базы и организации снабжения школьных столовых

2.3 Анализ ассортимента продукции и оперативного планирования в школьных столовых

2.4 Анализ и формирование обслуживания учащихся

3. Разработка рекомендаций по совершенствованию организации питания учащихся

#### Заключение

Оценка социальной и экономической эффективности от внедрения предложенных рекомендаций

#### Список использованных источников

## Приложения

### 24 Тема: Формирование системы обслуживания пассажиров железнодорожного (авиа, водного) транспорта

#### Введение

#### 1. Аналитический обзор

1.1 Актуальность проблемы основные направления организации обслуживания пассажиров

#### 2. Экспериментальная часть

2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия, обслуживающего пассажиров железнодорожного (авиа, водного) транспорта

2.2 Особенности организации питания в привокзальном (аэро, морском, речном порту) предприятии питания

2.3 Формы и качество организации обслуживания пассажиров (по результатам анкетирования)

2.4 Организация работы вагонов ресторанов (цеха бортового питания)

2.5 Формирование ассортимента продукции на основе современных технологий

3. Рекомендации по совершенствованию организации питания пассажиров

#### Заключение

Оценка социальной и экономической эффективности и от внедрения предложенных рекомендаций

Список использованных источников

#### Приложения

### 25 Тема: Организация работы бара

#### Введение

#### 1. Аналитический раздел

1.1 Состояние и тенденции развития общественного питания

1.2 Классификация и назначение баров

1.3 Методы и формы обслуживания в барах

1.4 Оборудование и оснащенность баров

#### 2. Экспериментальная часть

2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия

2.2 Интерьер бара

2.3 Анализ системы обслуживания

2.4 Эффективность использования оборудования

- 2.5 Разработка производственной программы бара
- 2.6 Организация труда работников бара
- 3. Разработка предложений по совершенствованию организации работы бара
- Заключение
- Оценка социальной и экономической эффективности от предложенных мероприятий
- Список использованных источников
- Приложения

## 26 Тема: Организация и эффективность работы доготовочных предприятий

### Введение

- 1. Аналитический обзор
    - 1.1. Организационные проблемы создания кулинарной индустрии
    - 1.2. Значение доготовочных предприятий в производстве продукции
  - 2. Экспериментальная часть
    - 2.1. Организационно-экономическая характеристика и структура доготовочного предприятия
    - 2.2. Характеристика сети доготовочных предприятий
    - 2.3. Разработка типового ассортимента продукции
    - 2.4. Моделирование производственного процесса доготовочного предприятия
  - 3. Рекомендации по совершенствованию работы доготовочных предприятий
- Заключение
- Выводы об экономической целесообразности и организации сети доготовочных предприятий
- Список использованных источников

## 27 Тема: Организационные проблемы создания Индустрии гостеприимства

### Введение

- 1. Аналитический обзор
  - 1.1. Состояние и перспективы развития отрасли
  - 1.2. Современная индустрия питания и сфера услуг
  - 1.3. Прогрессивные формы обслуживания
  - 1.4. Эффективность коммерческой деятельности и пути ее совершенствования
- 2. Экспериментальная часть

- 2.1. Организационно-экономическая характеристика объекта исследования
  - 2.2. Изучение сети предприятий питания и их роль в удовлетворении спроса потребителей (по данным анкетирования)
  - 2.3. Виды сервиса и их эффективность
  - 2.4. Организация процесса обслуживания и его совершенствование
  3. Рекомендации в решении проблемы создания индустрии гостеприимства
- Заключение  
Список использованных источников  
Приложения

## 28 Тема: Организационные проблемы создания кулинарной индустрии

### Введение

1. Аналитический обзор
  - 1.1. Состояние и перспективы производства кулинарной продукции индустриальными методами
  - 1.2. Значение заготовочных предприятий в концентрации производства
  - 1.3. Классификация принципы и методы организации заготовочных предприятий
2. Экспериментальная часть
  - 2.1. Характеристика и структура заготовочного предприятия (по выбранному ассортименту)
  - 2.2. Изучение сети доготовочных предприятий и их роль в удовлетворении спроса потребителей (по данным анкетирования)
  - 2.3. Изучение возможных резервов для удовлетворения спроса доготовочных предприятий по выбранному ассортименту кулинарной продукции

### Заключение

Рекомендации в решении проблемы кулинарной индустрии  
Список использованных источников  
Приложения

## 29 Тема: Организация и повышение эффективности работы заготовочных предприятий питания (цехов)

### Введение

1. Аналитический обзор
  - 1.1. Значение заготовочных предприятий в концентрации производства продукции индустриальными методами

- 1.2. Классификация заготовочных предприятий принципы и методы организации заготовочных предприятий
  - 1.3. Индустриальные методы производств кулинарной продукции
  2. Экспериментальная часть
    - 2.1. Организационно-экономическая характеристика и структура заготовочного предприятия
    - 2.2. Характеристика сети доготовочных предприятий
    - 2.3. Моделирование производственного процесса заготовочного предприятия
  3. Рекомендации в решении проблемы кулинарной индустрии
- Заключение  
Список использованных источников  
Приложения

## 6. Методические указания по выполнению курсовой работы

Тема: Организация обслуживания потребителей  
и торговой деятельности на предприятиях  
общественного питания

Работа выполняется на примере какого-либо предприятия по согласованию с руководителем, на основе наблюдений в период практики.

### Примерный план работы

#### Введение

1. Характеристика предприятия и организация обслуживания потребителей в предприятии питания обзор литературы, положений, приказов (и техническое оформление нормативно технических документов).
2. Анализ существующей организации обслуживания потребителей и торговой деятельности.
3. Организационно-технические мероприятия по совершенствованию организации обслуживания потребителей и коммерческой деятельности.
4. Эффективность плана организационно-технических мероприятий (экономическая и социальная).

Заключение

Список использованных источников

Раздел 1 (теоретический)

Раздел выполняется на основании нормативных документов, положений, а так же изучения передового опыта работы, состояние развития отрасли, форм обслуживания и услуг.

#### Раздел 2 (экспериментальный)

- 2.1 Привести технико-экономическую характеристику предприятия, его торговых помещений с обозначением на плане-схеме предприятия в М 1:100. Указать направления потребительских потоков, размещения мест, зон обслуживания их раздачами, буфетами. Составить спецификацию средств, составляющих оснащение соответствующих помещений (оборудование раздач, торговой мебели, технических средств и т.п.).
- 2.2 Описать рекламные средства, останавливаясь подробно на меню, методах изучения спроса.
- 2.3 Определить пропускную способность зала, раздаточных узлов, касс путем проведения наблюдений (фотография или метод моментных наблюдений).
- 2.4 Описать применяемые формы обслуживания потребителей в зале и вне предприятия.
- 2.5 Охарактеризовать работу раздач, официантов.
- 2.6 Определить эффективность форм обслуживания, оценить качество обслуживания, достаточность средств оснащения залов, эффективность рекламной работы (меню).
- 2.7 Определить фактические затраты времени потребителей на получение обеда, разделив их на физиологические и организационно-технические.
- 2.8 Составить график обслуживания при существующей организации и определить оптимальную продолжительность обслуживания.
- 2.9 Проанализировать правильность размещения торговых помещений, размер площадей, сравнить их со СНиП.
- 2.10 Оценить существующую систему связи между кухней, раздачей, кассой и моечными отделениями.
- 2.11 Выяснить причины очередей, если они есть, и наметить пути их устранения.

#### Раздел 3.

На основе характеристики организации обслуживания и данных личных исследований, проведенных согласно указаниям во втором разделе, разработать проект плана совершенствования обслуживания, способствующий повышению его качества. Рассмотреть возможность осуществления следующих мероприятий:

- 3.1. Внедрение более прогрессивных форм обслуживания и расчета с посетителями.
- 3.2. Повышение культуры обслуживания путем обучения персонала правилам этикета, ознакомление с основами этики.

- 3.3. Улучшение работы раздаточного узла с целью ускорения процесса обслуживания.
- 3.4. Дооснащение предприятия и торговых помещений недостающими и новыми техническими средствами, посудой, приборами, инвентарем.
- 3.5. Повышение художественного уровня интерьера.
- 3.6. Увеличение пропускной способности предприятия за счет перепланировки помещений, более рациональной расстановки столов.
- 3.7. Внедрение рациональной, эффективной связи между всеми помещениями предприятия.

Творческий подход студента может позволить разработать и другие мероприятия, кроме указанных выше.

Все рекомендуемые мероприятия, оформленные в виде проекта (схемы) должны быть четко сформулированы, обоснованы; подкреплены расчетами потребных ресурсов и технических средств.

4. В этом разделе рассчитывается экономическая эффективность мероприятий, включенных в проект совершенствования системы обслуживания. Соответствующие показатели должны быть представлены в виде сравнительной таблицы. При необходимости дополнительных затрат на осуществление намеченных в проекте мероприятий произвести расчет срока их окупаемости.

Заключение

Все результаты работы излагаются в выводах.

Графические материалы:

1. план торговых помещений, их взаимосвязь и расстановка мебели, размещение раздачи. Стрелками показать движение готовой продукции на раздачу и поток потребителей как к раздаче, так и от нее (М I:50, 1 лист).
2. график загрузки зала по дням недели и часам дня (максимально загруженного).
3. диаграмма затрат времени одним потребителем на прием обеда (людей различного возраста и пола).

#### Тема: Организация труда в цехе предприятия питания

Работа выполняется на основе отчетных данных и материалов самостоятельного наблюдения в период практики на примере какого-либо цеха.

1. Примерный план работы

Введение

1. Техничко-экономическая характеристика предприятия цеха (обзор литературы).

2. Характеристика предприятия (объекта исследования) и цехов производства.
3. Изучение и анализ состояния организации труда в цехе (проект мероприятий).
4. Совершенствование организации труда в цехе (проект мероприятий) и повышение его производительности.

#### Заключение

Введение. Кратко изложить роль и значение изучаемого цеха на предприятии питания и его особенности. Задачи, стоящие перед предприятием в деле обеспечения роста эффективности производства, улучшение качества продукции, усиление режима экономии материальных и трудовых ресурсов.

#### Раздел 1. (теоретический)

В этом разделе необходимо подробно отразить данные обследуемого предприятия и цеха, на материалах которого выполняется работа, а именно:

- 2.1. План цеха с указанием всех участков, поточных линий, рабочих мест.
- 2.2. Привести технологическую схему производственного процесса в цехе, структуру и соотношение производственных операций.
- 2.3. Указать перечень оборудования (технологического, транспортного и холодильного, средств связи) и его краткую характеристику.
- 2.4. Численность основного и вспомогательного персонала, занятого (полностью или частично) в цехе, с указанием профессии, тарифного разряда и норм выработки.
- 2.5. Перечислить ассортимент вырабатываемой продукции по отчетным данным за прошлый год и по плану на текущий год.
- 2.6. Качество продукции (средняя оценка, балл, акты на качество, лабораторные анализы по данным за прошлый год, квартал).
- 2.7. Режим труда и отдыха привести в виде графиков выхода на работу и перерывов на отдых. Как они согласуются с КЗОТ и требованиями научной организации труда.
- 2.8. Краткие сведения о работе цеха за последние три года: численности работающих, объеме работ и др.

Выводы по разделу: оценка положительных и отрицательных сторон планировки цеха, структуры производственного процесса, степени его механизации, состоянии (износ) оборудования, расстановки рабочих, ассортимента, качества продукции, режима труда и отдыха работников цеха.

#### Раздел 3.

Этот раздел выполняется путем самостоятельного подбора нужных материалов, его основная задача заключается в том, чтобы выявить резервы роста производительности труда в цехе.

Основные направления:

- 3.1. Изучение планировки, оснащения и обслуживания рабочих мест.
- 3.2. Изучение использования средств производства.
- 3.3. Изучение организации обслуживания производства.
- 3.4. Изучение способов контроля и регулирования производственного процесса в цехе.
- 3.5. Изучение организации труда инженерно-технических работников (ИТР).

Изучение планировки рабочих мест произвести с целью выявления целесообразности размещения предметов обслуживания и нахождение рабочего (или членов бригады), устранения лишних передвижений, приводящих к потере рабочего времени.

Изучение оснащения рабочих мест (выявить степень их обеспеченности приспособлениями, инвентарем, инструментом, средствами сигнализации, информации).

Изучение обслуживания рабочих мест производится по трудовым элементам:

1. Подготовка производства, которая включает современную выдачу сменных заданий, рабочих нарядов и другой документации, а также наладку оборудования.
2. Поддержание оборудования в работоспособном состоянии, которое заключается в своевременном проведении осмотров оборудования, его проверке и текущем ремонте.
3. Материально-техническое обеспечение, которое показывает своевременность, комплектность и способы доставки на рабочее место сырья, материалов, полуфабрикатов, инструментов. Необходимо выяснить потери, вызванные организацией материально-технического обеспечения, контроль качества продукции, обеспеченность измерительными приборами, степень контроля.

Изучить способы и средства доставки и перемещения сырья, материалов, полуфабрикатов, тары из кладовых к рабочим местам и между ними готовой продукции от них, а также выявить причины простоя рабочих в ожидании транспорта, подъемно-транспортных устройств.

Выявить: уровень культуры на рабочем месте; способ удаления отходов; организацию уборки рабочих мест.

Самостоятельно изучается организация трудовых процессов.

При этом в первую очередь выявляется целесообразность разделения труда:

1. По операциям технологического процесса.
2. По квалификации работ
3. По видам работ (основные и вспомогательные).

Изучить организацию обслуживания производства с целью выявления эффективности применяемых способов организации производства и уровня обеспеченности решения следующих задач: надежность работы оборудования, способы доставки и внутрицехового перемещения грузов, высокое качество продукции и затрат живого труда.

Изучение способов контроля и регулирования производственного процесса в цехе имеет целью выявить, насколько применяемые методы организации производства, его контроля и регулирования обеспечивают равномерное выполнение плана выпуска продукции в соответствии с заданным качеством, ассортиментом и сроками. Оно состоит из двух частей: 1) изучение применяемых способов отработки планов-графиков движения; 2) изучение способов внутрицехового оперативного учета, контроля и регулирования производства.

Вывод. Недостатки применяемых способов и пути устранения этих недостатков.

Раздел 4.

Содержание этого раздела вытекает из тех выводов, которые получены в результате изучения организации труда в цехе. На основании данных первого и второго разделов необходимо наметить и предложить конкретные организационно-хозяйственные и экономические мероприятия, которые способствовали бы улучшению организации, повышению производительности труда в цехе. Проект мероприятий должен отражать:

- 4.1. Пути увеличения выпуска продукции и достижения планомерной работы цеха.
- 4.2. Пути организации рационального внутрицехового перемещения грузов.
- 4.3. Пути улучшения организации ухода и надзора за оборудованием.
- 4.4. Пути улучшения контроля качества продукции.
- 4.5. Пути улучшения способов контроля и регулирования производственного процесса в цехе.
- 4.6. Мероприятия по лучшему использованию инвентаря, инструментов, посуды и оборудования.
- 4.7. Улучшения расстановки кадров, изменение их квалификации, численного состава.
- 4.8. Оптимальный режим труда и отдыха работников с конкретным указанием используемого графика выхода на работу, продолжительности работы и перерывов.
- 4.9. Изменение в организации планировки и обеспечения рабочих мест.
- 4.10. Создание наиболее благоприятных санитарно-гигиенических условий труда.

Выводы по работе должны быть сконцентрированы в конкретных предложениях, применительно к условиям работы цеха.

Заключение

В выводах кратко излагаются все результаты работы.

### Графические материалы

1. План цеха с расстановкой оборудования и с указанием соседних помещений, путей движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции стрелками в М 1:20 как действующий, так и проект нового положения.
2. Графики выхода на работу работников цеха (действующий и проект рекомендуемого).
3. Динамика реализации блюд по группам по месяцам года прошлого периода.
4. Динамика оценки качества выпускаемой продукции по месяцам прошедшего года (средняя по предприятию).

Тема: Организация снабжения предприятий питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами

1. Примерный план работы

Введение. Цель курсовой работы.

1. Организация снабжения предприятий общественного питания в условиях рынка (обзор литературы).
2. Характеристика и анализ существующей организации снабжения продовольственными товарами и средствами материально-технического оснащения на изучаемом предприятии.
3. Проект совершенствования организации снабжения на изучаемом предприятии и экономическое обоснование рекомендуемых мероприятий.

Заключение

Раздел 1 (теоретический)

Охарактеризовать значение и задачи рациональной организации продовольственного снабжения и материально-технического оснащения с учетом ряда особенностей организации производственной и торговой деятельности предприятий питания.

Кратко охарактеризовать виды, источники и способы снабжения предприятий общественного питания.

Отметить значение и содержание хозяйственных договоров, возрастающую роль их на современном этапе.

## Раздел 2 (экспериментальный)

Дать организационно-экономическую характеристику изучаемого предприятия.

Привести структуру предприятия, его мощность, прикрепленную сеть (если она имеется). Выяснить основные показатели деятельности предприятия, включая товарооборот (годовой и по месяцам за предотчетный период), объем продукции собственного производства, ее удельный вес в общем товарообороте, контингенты обслуживаемых потребителей, ассортимент выпускаемой продукции, рентабельность предприятия.

Установить существующий порядок снабжения изучаемого предприятия основными видами продукции.

Выяснить всех поставщиков с указанием наименования предприятия – поставщика, номенклатуры поставляемых продуктов.

Установить, на основании каких документов осуществляется снабжение продуктами от указанных предприятий (договора, указания вышестоящих организаций, наряды и др.).

Изучить практику составления заявок на продукты (кто составляет заказ, сроки их представления обоснование заказа и др.)

Выявить соотношение транзитного завоза продуктов (минуя базы снабжения) и снабжение через базы трестов и объединения.

Проверить в течение трех дней: сроки завоза продуктов, насколько выполняется заказ предприятия и условия поставки продуктов. Какие встретились отклонения от договорных обязательств в процессе поставки продуктов (соответствие сроков поставки, количество и качество продуктов).

Привести данные поступления основных видов сырья (мяса, рыбы, картофеля, овощей) по месяцам истекшего календарного года.

Проанализировать колебания поставок по месяцам, причины, вызвавшие эти колебания (нарушение условий договоров, сезонность, изменения условий работы предприятия и др.).

Охарактеризовать влияние этих колебаний на производство и реализацию соответствующих видов кулинарных изделий, на использование производственной мощности цехов, рабочей силы, на всю деятельность предприятия.

Выяснить порядок снабжения предприятия полуфабрикатами, степень готовности последних, их ассортимент по видам сырья (мясные, рыбные, овощные и др.).

Проследить динамику поступления и использования полуфабрикатов по указанным видам сырья за последние три года, удельный вес полуфабрикатов в общем расходе этих групп сырья.

Выявить при этом, сколько и каких полуфабрикатов поступило от предприятий отрасли общественного питания и сколько их получено от других систем, доля основных видов полуфабрикатов в общем расходе данного вида сырья по источникам их поступления (сведения бухгалтерии по месяцам за предотчетным период).

Отметить организационные недостатки в снабжении предприятия полуфабрикатами, претензии предприятия к поставщикам в отношении ассортимента, качества, сроков завода и др.

Дать характеристику запасов продуктов; определить их соответствие установленным нормативам (с учетом производственной программы – плана предприятия), составить таблицу отклонений от нормативов.

Выяснить порядок отпуска продуктов, готовой продукции в прикрепленную сеть (если такой отпуск осуществляется), порядок их отправки, документации, график отправки.

Составить перечень заключенных договоров на снабжение.

Изучить в деталях договоры поставки продовольственных товаров, соответствие условий договоров положению о поставках товаров народного потребления, степень конкретизации условий поставки, взаимных обязательств и прав применительно к изучаемому предприятию.

В договоре должны быть определены условия продажи, объем, ассортимент, качество, сроки поставки, формы и размеры ответственности за нарушение условий договора. Привести конкретные данные нарушения условий договора, влияние их на снижение товарооборота, ухудшение показателей деятельности предприятия.

Установить существующий порядок снабжения изучаемого предприятия материально-техническими средствами: оборудованием, производственной и торговой мебелью, кухонной и столовой посудой, всеми видами инвентаря, санспецодеждой, моющими средствами и другими необходимыми материалами, обеспечивающими производственно-торговую деятельность предприятия.

Выявить функцию органов, обеспечивающих материально-техническое снабжение предприятия. Какие организации поставляют материально-технические средства. Кто на предприятии отвечает за материально-техническое оснащение.

Выяснить нормы снабжения предприятия оборудованием, посудой, мебелью, инвентарем, санспецодеждой, моющими средствами, определить объемы их поступлений за последние три года (данные взять в бухгалтерии).

Охарактеризовать влияние снабжения на эффективность производственной деятельности и культуру обслуживания потребителей в условиях изучаемого предприятия.

Раздел 3.

В заключительном разделе осветить, в какой мере организация снабжения предприятием, сырьем, полуфабрикатами, материально-техническими средствами соответствует всесторонним интересам данного предприятия с учетом его типа, мощности и характера производства, контингентов обслуживаемых потребителей и ассортимента выпускаемой продукции.

Важно ответить на вопрос, обеспечивает ли существующая система снабжения предприятия четкость, ритмичность в работе, направленность производственного процесса, интересы и запросы обслуживаемых потребителей.

Не требует ли уточнения состав поставщиков, договора, другие документы, регулирующие взаимоотношения предприятия со снабжающими организациями.

#### Заключение

В итоге дать оценку положительных и отрицательных сторон существующей организации снабжения, определить пути устранения недостатков, разработать конкретные мероприятия по улучшению снабжения всем необходимым и обосновать их экономическую эффективность.

Представить выводы предлагаемой работы

#### Графические материалы

1. На выкопировке из плана района (схеме) расположения предприятия показать основные пункты доставки сырья, полуфабрикатов и товаров (базы, склады, цехи, предприятия) и указать маршруты развоза продукции (в М 1:500).
2. Динамика поступления основных видов сырья (мяса, рыбы, картофеля и овощей) по месяцам за предотчетный период.
3. Динамика поступления полуфабрикатов по источникам за последние три года.
4. Динамика состава полуфабрикатов по основным видам (в % к общему расходу данного сырья).
5. Графики выхода на работу работников снабжения и складского хозяйства.

## Приложение А

### Критерии оценки курсовой работы

<i>№</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Количество баллов</i>
	Качество выполнения теоретической части курсовой работы: актуальность, теоретическая проработка и изученность методических основ	0,3,4,5
	Качество выполнения практической части курсовой работы: методическая грамотность исследования, умение осуществлять поиск и обработку информации, обоснованность выводов, обоснованность предложений	0,3,4,5
	Качество оформления курсовой работы: соответствия оформления требованиям	0,3,4,5
	Качество защиты курсовой работы: качество доклада, презентации, ответов на вопросы	0,3,4,5

#### **Итоговая оценка в % от максимальной суммы баллов:**

«Отлично» (85-100%) выставляется при выполнении курсовой работы в полном объеме; работа отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, оформлена с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет ЕГо при решении задач, сформулированных в задании; на все вопросы дает правильные и обоснованные ответы, убедительно защищает свою точку зрения;

«Хорошо» (70-84%) выставляется при выполнении курсовой работы в полном объеме; работа отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, оформлена с соблюдением установленных правил; студент твердо владеет теоретическим материалом, может применять ЕГо самостоятельно или по указанию преподавателя; на большинство вопросов даны правильные ответы, защищает свою точку зрения достаточно обосновано;

«Удовлетворительно» (51-69%) выставляется при выполнении курсовой работы в основном правильно, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов; студент усвоил только основные разделы теоретического материала и по указанию преподавателя (без инициативы и самостоятельности) применяет ЕГо практически; на вопросы отвечает

неуверенно или допускает ошибки, неуверенно защищает свою точку зрения;

«Неудовлетворительно» (0-50%) выставляется, когда студент не может защитить свои решения, допускает грубые фактические ошибки при ответах на поставленные вопросы или вовсе не отвечает на них.

### Шкала оценивания по критериям:

Критерии оценки	Неудовлетворительно 0 баллов	Удовлетворительно 3 балла	Хорошо 4 балла	Отлично 5 баллов
1. Обоснование актуальности выбранной темы работы	Проблема не содержит обоснования	Обоснование описательное	Обоснование есть, но логика нарушена	Обоснование логичное и убедительное
2. Уровень теоретической проработки	Теоретический материал подготовлен не самостоятельно	Теоретические положения изложены без собственных обобщений	Теория содержит обобщения, но нет выводов автора	Теория содержит обобщения и выводы автора
3. Методическая грамотность	Методики использованы не правильно	Методики и методы описаны, но не применены	Методики и методы описаны, но применены с ошибками	Выбор методов и методик обоснован и они применены верно
4. Практическая значимость	Отсутствует	Практическая значимость автором не определена	Практическая значимость описана, но не аргументирована	Практическая значимость обоснована и аргументирована
5. Качество оформления	Не соответствует требованиям	В целом соответствует требованиям, но есть значительные отклонения	В целом соответствует требованиям, но есть отдельные ошибки	Соответствует требованиям
7. Качество выступления на защите	Доклад, ответы на вопросы, презентация не отражают содержание проблемы	Доклад и презентация отражают содержание работы. Ответы на вопросы слабые	Доклад, ответы на вопросы отражают понимание проблемы. Презентация слабая	Доклад, презентация, ответы на вопросы отражают содержание проблемы и выполненной работы

**1 Качество выполнения курсовой работы** оценивается по составляющим:

– *Обоснование актуальности выбранной темы работы* – предполагает оценку степени убедительности оснований, побудивших студента выбрать данную проблему для изучения исходя из понимания текущего состояния сферы общественного питания;

– *Уровень теоретической проработки* проблемы предполагает оценку широты и качества изученных литературных источников, логики

изложения материала, глубины обобщений и выводов, а также теоретического обоснования возможных решений проблемы;

– *Методическая грамотность* предполагает оценку обоснованности применения методик проведенных расчетов, информационной адекватности и правильности использования конкретных методов и методик анализа;

– *Практическая значимость выполненной работы* предполагает оценку понимания студентом возможности практического применения результатов работы в деятельности предприятия (организации), включая разработку технологической документации (технологические, технико-технологические карты, СТО, технологические и аппаратно-технологические схемы и др.);

– *Качество оформления курсовой работы* предполагает оценку на соответствие требований к оформлению текстовых документов.

**2 Качество выступления на защите курсовой работы** оценивается по следующим составляющим:

– *Качество доклада* предполагает оценку соответствия доклада содержанию курсовой работы, способности выделить научную и практическую ценность, умения пользоваться иллюстративным материалом;

– *Качество ответов на вопросы* предполагает оценку правильности, четкости, полноты и обоснованности ответов студента, умения лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую научную и профессиональную терминологию;

– *Качество иллюстраций* к докладу предполагает оценку соответствию подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминания в докладе, выразительность использованных средств графического и художественного воплощения.

– *Поведение при защите курсовой работы* предполагает оценку коммуникационных характеристик докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.).

## Приложение Б

### Оценка культуры обслуживания потребителей

Показатели культуры обслуживания	Оценка в баллах				Краткое обоснование
	плохо	удов	хорошо	отлично	
1. Удобство расположения	0	3	4	5	
2. Интерьер торгового зала	0	3	4	5	
3. Санитарное состояние торговых помещений	0	3	4	5	
4. Санитарное состояние посуды, приборов, столового белья	0	3	4	5	
5. Внешний вид (архитектурное решение, оформление фасада, реклама)	0	3	4	5	
6. Продолжительность обслуживания (для предприятий работающих по месту самообслуживания)	0	3	4	5	
7. Техника работы официантов	0	3	4	5	
8. Оптимальность режима работы	0	3	4	5	

## Приложение В

### Хронометражные наблюдения затрат времени потребителей

Потребители	Затраты времени на отдельные операции,						
	Моеет руки	Стоит в очереди	Получает обед	Доставляет обед к столу	Принимает пищу	Убирает посуду	Поучительные операции
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
ср. время							

## Приложение Г

### Регистрационный лист количество потребителей по часам работы зала для потребителей

Интервалы времени по часам работы торгового зала	Количество потребителей по дням, чел			
	Первый день	Второй день	Третий день	В среднем
9-10	11	9	12	11
10-11	9	7	8	8
11-12	6	10	9	8
и.т.д.				

**Приложение Д**  
**Примерная форма титульного листа**

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО Уральский государственный экономический университет**

**Кафедра технологии питания**

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

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

**Организация и эффективность работы доготовочных предприятий**  
**(на примере кафе «Авангард»)**

Исполнитель  
студент группы ТПОП-17-1

**А.С.Иванов**

Руководитель  
доцент

**Е.В. Мыльникова**

Екатеринбург 2019