

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.12

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1,2

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов дисциплины по курсам и видам занятий (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	9										
Часов по РУП	324										
Виды контроля на курсах	Экзамены		Зачеты		Курсовые проекты		Курсовые работы		Контрольные работы (для заочной формы обучения)		
	4		4		4						
	№№ семестра										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Итого
ЗЕТ по семестрам							4	5			9
Лекции							8	4			14
Лабораторные							8	0			8
Практические							10	4			14
Курсовой проект								1,5			1,5
Промежуточная аттестация							0,25	0,35			0,6
Контактная работа							26,25	9,85			36,1
Сам. работа							114	161,5			275,5
Контроль							3,75	8,65			12,4
Итого							144	180			324

Тольятти, 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана
направление подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии про-
изводства пищевой продукции и организация общественного питания»
(протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

**Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и
организация общественного питания»**

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова
(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ
дисциплины (учебного курса)
Б1.В.12 Организация производства и обслуживания
на предприятиях общественного питания

(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)

Цель – освоение студентами теоретических знаний, умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Задачи:

1. Приобрести понимание особенностей развития рынка услуг общественного питания.
2. Овладеть организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания.
3. Сформировать готовность применения профессиональных знаний в области организации производства на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Ресторанное дело», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)	Знать: основы организации предприятий общественного питания; типы и классы предприятий общественного питания; формы и методы обслуживания потребителей; основополагающие стандарты отрасли.
	Уметь:

	разрабатывать производственную программу предприятия; организовать процесс обслуживания в зависимости от его формы; уметь использовать прогрессивные технологии обслуживания.
	Владеть: навыками организации производства зависимости от типа и класса предприятия; навыками оперативного планирования производства; навыками организации обслуживания потребителей.
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	Знать: основные приоритеты в сфере производства продукции питания; основные направления развития научно-технического прогресса в общественном питании.
	Уметь: разрабатывать аппаратно-технологическую схему производства продукции питания с учетом экологических требований.
	Владеть: методами выбора технологии и технических средств для производства продукции питания с учетом экологических последствий.

Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, Модуль	Подраздел, тема
Модуль 1. Организация производства продукции общественного питания.	Тема 1.1 Основы организации предприятий общественного питания; Основные типы предприятий общественного питания.
	Тема 1.2 Организация складского, хозяйства.
	Тема 1.3 Организация снабжения предприятий общественного питания.
	Тема 1.4 Организация производства продукции на доготовочных предприятиях общественного питания.
	Тема 1.5 Организация производства продукции на заготовочных предприятиях общественного питания
	Тема 1.6 Научная организация и нормирование труда на предприятиях питания.
	Тема 1.7 Управление персоналом предприятий питания.
Модуль 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Тема 2.1 Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия.
	Тема 2.2 Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.
	Тема 2.3 Состав помещений для потребителей, их назначение: виды помещений торговой группы. Характеристика подсобных помещений торговой группы.
	Тема 2.4 Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.
	Тема 2.5 Организация обслуживания в ресторанах и кафе. Основные элементы обслуживания.

	Тема 2.6 Общие правила последовательность подачи отдельных видов блюд и напитков. Расчет с потребителями.
	Тема 2.7 Организация банкетов и приемов .Виды банкетов, приемов и особенности их проведения.
	Тема 2.8 Прогрессивные технологии обслуживания: создание концептуальных предприятий, виртуальных ресторанов.
	Тема 2. 9 Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях
	Тема 2.10 Обслуживание на производственных предприятиях, организация обслуживания школьников, организация питания студентов вузов и колледжей
	Тема 2.11 Организация обслуживания иностранных туристов: Требования к обслуживанию иностранных туристов. Особенности питания иностранных туристов.

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 9 ЗЕТ.

4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

(наименование дисциплины (учебного курса))

Курс изучения 4

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально-технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуемая литература (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерактивной форме	Формы проведения лекций, лабораторных, практических занятий, методы обучения, реализующие применяемую образовательную технологию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекции	лабораторных	практических							
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1											
Модуль 1. Организация производства продукции общественно-го питания.	Тема 1.1 Основы организации предприятий общественного питания; Современное состояние и развитие отрасли общественного питания в России и за рубежом. Государственное регулирование и контроль за деятельностью предприятий питания. Основные типы предприятий общественного питания.	2				Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	20	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Проме-жуточ-ный тест № 1 Итоговый тест	[1],[2],[3],[4]
	Тема 1.2 Научно-технический прогресс и его направления в					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посред-	Персональный компьютер, до-ступ к сети «Ин-	Проме-жуточ-ный тест	[1],[2],[3],[4]

	общественном питании. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Преобразования в технической подготовке и техническом перевооружении производства предприятий общественного питания.							ством электронных учебных методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	тернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	№ 1 Итоговый тест	
	Тема 1.3 Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб; . Назначение складских помещений. Состав складских помещений. Объемно-планировочные требования к складским помещениям.			2		Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	20	Изучение материала по теме посредством электронных учебных методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 2 Итоговый тест	[1],[2],[3]
	Тема 1.4 Организация снабжения		4			Изучение темы с консультацией препода-	10	Изучение ма-	Персональный компьютер, до-	Проме- жуточ-	[2],[3],[4]

	предприятий общественного питания; Роль оптовой торговли в системе товароснабжения предприятия Товароснабжение предприятий общественного питания Виды, источники и формы снабжения. Способы доставки сырья, полуфабрикатов. Договор и договорные связи с поставщиками.					вателя на форуме		ме посред- ством элек- тронных учеб- но- методических материалов, размещенных в обучающей среде с исполь- зованием ком- пьютера, под- ключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточно- го теста в си- стеме «Росди- стант».	ступ к сети «Ин- тернет», учебно- методическое и информационное обеспечение дис- циплины	ный тест № 2 Итоговый тест	
	Тема 1.5 Организация производства продукции на предприя- тиях общественного пита- ния; Оперативное плани- рование производства. Виды меню и их характе- ристика. Расчет сырья и составление производ- ственного задания. Орга- низация контроля качества кулинарной продукции.	2		4		Изучение темы с кон- сультацией препода- вателя на форуме	20	Изучение ма- териала по те- ме посред- ством элек- тронных учеб- но- методических материалов, размещенных в обучающей среде с исполь- зованием ком- пьютера, под- ключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточно- го теста в си- стеме «Росди- стант».	Персональный компьютер, до- ступ к сети «Ин- тернет», учебно- методическое и информационное обеспечение дис- циплины.	Проме- жуточ- ный тест № 3 Итоговый тест	[1],[2],[3]
	Тема 1. 6	2		4		Изучение темы с кон-	10	Изучение ма-		Проме-	[1],[3],[4]

	Организация работы цехов предприятий общественного питания Организация работы заготовочных цехов: мясо-рыбного, овощного. Организация работы доготовочных цехов: холодного, горячего, мучного. Организация работы раздаточной.					консультацией преподавателя на форуме		материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	журочный тест № 3 Итоговый тест	
	Тема 1. 7 Научная организация и нормирование труда. Сущность и содержание научной организации труда. Основные направления НОТ. Рациональные формы организации производства. Разделение и кооперация труда на предприятиях питания.	2				Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	14	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 4 Итоговый тест	[3],[4]

	Тема 1.8 Управление персоналом предприятий питания: Трудовые ресурсы предприятий. Система подбора кадров. Разработка и внедрение рациональных форм материального и морального стимулирования труда. Укрепление дисциплины труда и развитие творческой инициативы. Методы измерения и оценки эффективности труда.		4			Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Проме-жуточ-ный тест № 5 Итоговый тест	[1],[2],[4]
Итого часов		8	8	10			114				
ПА							0,25				
Контроль							3,75				
Итого:		144									
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2											
Модуль 2. Организация обслуживания на предприя-тиях общественно-го питания.	Тема.2.1 Классификация и характеристика форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса пред-приятия.	2				Изучение темы с кон-сультацией препода-вателя на форуме	7	Изучение ма-териала по те-ме посред-ством элект-ронных учеб-но-методических материалов, размещенных в обучающей среде с исполь-зованием ком-пьютера, под-ключенного к	Персональный компьютер, до-ступ к сети «Ин-тернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дис-циплины.	Проме-жуточ-ный тест № 5 Итоговый тест	[1],[2]

								сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».			
	Тема 2.2 Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.					Изучение темы с кон-сультацией препода-вателя на форуме	10	Изучение ма-териала по те-ме посред-ством элек-тронных учеб-но-методических материалов, размещенных в обучающей среде с исполь-зованием ком-пьютера, под-ключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточно-го теста в си-стеме «Росди-стант».	Персональный компьютер, до-ступ к сети «Ин-тернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дис-циплины.	Проме-жуточ-ный тест № 5 Итоговый тест	[1],[2]
	Тема 2.3 Состав помеще-ний для потребителей, их назначение: виды поме-щений торговой группы Характеристика подсоб-ных помещений торговой группы.	2				Изучение темы с кон-сультацией препода-вателя на форуме	10	Изучение ма-териала по те-ме посред-ством элек-тронных учеб-но-методических материалов, размещенных в обучающей среде с исполь-зованием ком-пьютера, под-	Персональный компьютер, до-ступ к сети «Ин-тернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дис-циплины.	Проме-жуточ-ный тест № 5 Итоговый тест	[1],[2], [3],[4]

								ключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».			
	Тема 2.4 Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей			2		Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 5 Итоговый тест	[1],[2],[3],[4]
	Тема 2.5 Организация обслуживания в ресторанах и кафе. Основные элементы обслуживания			2		Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием ком-	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 5 Итоговый тест	[1],[2],[3],[4]

								пьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».			
	Тема 2.6 Общие правила последовательности подачи отдельных видов блюд и напитков. Расчет с потребителями.		2			Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 5 Итоговый тест	[1],[2],[3],[4]
	Тема 2.7 Организация банкетов и приемов. Виды банкетов, приемов и особенности их проведения.	2				Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с исполь-	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 6 Итоговый тест	[1],[2],[3],[4]

								зованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».			
	Тема 2.8 Прогрессивные технологии обслуживания: создание концептуальных предприятий, виртуальных ресторанов.					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 6 Итоговый тест	[1],[2],[3],[4]
	Тема 2.9 Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 6 Итоговый тест	[1],[2],[3],[4]

								среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».			
	Тема 2.10 Обслуживание на производственных предприятиях, организация обслуживания школьников, организация питания студентов вузов и колледжей.			2		Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 6 Итоговый тест	[1],[2],[3],[4]
	Тем 2.11 Специальные формы обслуживания; услуги по организации и обслуживанию торжеств, обслуживание проживающих в гостиницах, пассажиров различных видов транспорта, обслуживание			2		Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 6 Итоговый тест	[2],[3],[4]

	участников конференций ,сездов, фестивалей и спортивных мероприятий							обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.			
	Выполнение курсового проекта						45,5	Выполнение заданий по курсовому проекту	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Курсовой проект	
Итого часов		6		8			161,5				
КП							1,5				
ПА							0,35				
Контроль (экзамен)							8,65				
Итого		180									

5.Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Промежуточное тестирование 1-6 по соответствующим темам	Допускаются все	Максимальное количество баллов 30 (за каждый тест от 0 до 5 баллов), баллы начисляются пропорционально правильным ответам
Итоговое тестирование		Максимальное количество баллов 40, баллы начисляются пропорционально правильным ответам

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет (по накопительному рейтингу)	Допускаются все	«зачтено»	Текущий рейтинг составляет 55-100 баллов
		«не зачтено»	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Экзамен (по накопительному рейтингу)	Допускаются все	«отлично»	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		«хорошо»	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		«удовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		«неудовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)

Оценки	Критерии и нормы оценки
«отлично» выставляется студенту, если студент набрал 85-100 баллов по итогу изучения дисциплины в семестре.	Теоретическая часть курсовой работы содержит необходимый и достаточный объем материалов в соответствии с заданием. Приводятся примеры. Имеется качественный иллюстрационный материал. В работе представлены количественные и качественные показатели. Расчетная часть сделана правильно.
«хорошо» выставляется студенту, если студент набрал 70-84 баллов по итогу изучения дисциплины в семестре.	Теоретическая часть курсовой работы содержит необходимый и достаточный объем материалов в соответствии с заданием. Приводятся примеры. Имеется качественный иллюстрационный материал. В работе представлены количественные и качественные показатели. Расчетная часть сделана правильно.
«удовлетворительно» выставляется студенту, если студент набрал 55-69 баллов по итогу изучения дисциплины в семестре.	Теоретическая часть курсовой работы содержит необходимый и достаточный объем материалов в соответствии с заданием. Расчетная часть сделана правильно.
«неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент набрал 0-54 балла по итогу изучения дисциплины в семестре.	Теоретический материал содержит недостаточный объем материалов в соответствии с заданием.

7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.

№ п/п	Темы
1	Организация работы школьной столовой на 100 посадочных мест
2	Организация работы диетической столовой на 150 посадочных мест
3	Организация работы молодежного кафе на 50 посадочных мест
4	Организация работы специализированного кафе (специализация по выбору) на 75 посадочных мест
5	Организация работы кафе- шашлычной на 100 посадочных мест
6	Организация работы детского кафе на 30 посадочных мест
7	Организация работы кафе национальной кухни на 50 посадочных мест

8	Организация работы кафе - кондитерское на 30 мест
9	Организация работы пивного бара на 80 посадочных мест
10	Организация работы винного бара на 50 посадочных мест
11	Организация работы коктейль бара 30 посадочных мест
12	Организация работы ресторана японской кухни на 100 посадочных мест
13	Организация работы ресторана национальной кухни (кухня по выбору) на 80 посадочных мест
14	Организация работы ресторана высшей категории на 70 посадочных мест
15	Организация работы семейного ресторана на 50 посадочных мест
16	Организация работы ресторана при гостинице
17	Организация работы столовой на 300 посадочных мест
18	Организация работы студенческой столовой на 400 посадочных мест
19	Организация работы закусочной на 30 посадочных мест
20	Организация работы кафе быстрого питания на 50 посадочных мест

8. Вопросы к экзамену (зачету)

№ п/п	Вопросы
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1	
1	Организация производства предприятий общественного питания. Основная цель. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания Формы и виды корпоративного предпринимательства
3	Порядок и этапы создания предприятия
4	Инвестирование в общественном питании
5	Классификация предприятий общественного питания
6	Понятие о розничной торговле в общественном питании
7	Государственное регулирование общественного питания
8	Планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания
9	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании
10	Рациональные формы организации производства
11	Эффективность коммерческой деятельности и методы ее измерения
12	Основные типы предприятий общественного питания. Классы предприятий, отличительные особенности.
13	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
14	Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками,

	формы поставок, способы доставки продуктов.
15	Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Виды, источники и формы снабжения.
16	Организация и порядок материально-технического обеспечения предприятий общественного питания. Договорные отношения с поставщиками.
17	Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического обеспечения.
18	Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания.
19	Складское хозяйство. Назначение и функции складского хозяйства.
20	Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.
21	Оснащение складской группы помещений
22	Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.
23	Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета
24	Тарное хозяйство организация и принципы функционирования.
25	Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.
26	Транспортные средства, порядок организации и учета их работы.
27	Метрологический контроль на предприятии
28	Организация санитарного контроля на предприятии.
29	Сущность и содержание организации производства.
30	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
31	Оперативное планирование производства заготовочных предприятий.
32	Оперативное планирование доготовочных предприятий.
33	Особенности сырья и изделий в кондитерских цехах.
34	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства
35	Организация качества кулинарной продукции
36	Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям.
37	Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах..
38	. Основные требования к производственным помещениям.
39	Организация производства предприятий общественного питания. Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Задачи общественного питания в условиях рынка.
40	Организация складского хозяйства. Запасы продуктов, их

	значение для работы производства.
41	Виды меню. Порядок составления и оформления. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
42	Организация отпуска и бракераж готовой продукции.
43	Экспедиция, организация приема, хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.
44	Организация работы кондитерского цеха.
45	Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования.
46	Специализированные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
47	Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
48	Производственный персонал предприятий общественного питания. Основные категории работников. Требования к персоналу.
49	Организация работы мясного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
50	Организация работы овощного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
51	Организация работы горячего цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
52	Организация работы холодного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
53	Организация работы кондитерского цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
54	Организация работы вспомогательных цехов.
55	Сущность, задачи и основные направления организации труда
56	Рациональное разделение и кооперация труда.
57	Организация рабочих мест и их обслуживание.
58	Мероприятия по улучшению условий труда работников
59	Рационализация трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда
60	Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха.
61	Состав рабочего времени и методы изучения его затрат
62	Нормирование труда
63	Трудовые ресурсы предприятий, характеристика структуры и составляющих элементов.

64	Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров
65	Разработка и внедрение рациональных форм материального и морального стимулирования труда
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2	
1	Основные понятия, применяемые в организации обслуживания.
2	Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Типизация и классификация предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р
3	Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия.
4	Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания
5	Виды помещений торговой группы и их характеристика
6	Интерьеры залов: стиль, форма
7	Характеристика подсобных помещений торговой группы
8	Оснащение торговых помещений
9	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение характеристика
10	Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры.
11	Характеристика столового белья. Способы складывания салфеток для различных видов обслуживания.
12	Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы.
13	Меню: назначение, состав, использование и оформление.
14	Виды меню. Инжиниринг меню
15	Карта вин. Структура. Особенности составления
16	Организация обслуживания в ресторане. Основные элементы обслуживания.
17	Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителем.
18	Продвижение ресторанных услуг.
19	Правила подачи холодных блюд и закусок.
20	Правила подачи горячих закусок
21	Правила подачи вторых горячих блюд
22	Правила подачи сладких блюд и фруктов
23	Правила подачи горячих и холодных напитков
24	Функции менеджера (метрдотеля) по организации банкета
25	Виды банкетов и особенности их проведения
26	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
27	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
28	Организация обслуживания банкета-чай
29	Организация обслуживания банкета по типу «буфет»
30	Организация обслуживания банкета по типу банкет-коктейль
31	Организация обслуживания банкета по типу «буфет

32	Организация обслуживания комбинированных банкетов
33	Прогрессивные технологии обслуживания: концептуальный ресторан
34	Кейтеринг , виды кетеринга , организации кейтеринга
35	Мерчандайзинг в общественном питании
36	Ускоренные способы обслуживания
37	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
38	Основные правила работы предприятий общественного питания. Продвижение ресторанных услуг.
39	Технология проведения рекламных кампаний.
40	Общая характеристика процесса обслуживания.
41	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания
42	Правила оказания услуг.
43	Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение
44	. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей
45	Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформлению.
46	Обслуживание потребителей. Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями
47	Организация банкетов и приемов.
48	Специальные формы обслуживания: организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных, зрелищных и тематических мероприятиях, ночных клубах, на летних площадках.
49	Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем
50	Требования к обслуживающему персоналу.
51	Торговые помещения предприятий питания, их оборудование. Столовая посуда, приборы, столовое белье.
52	Структура процессов обслуживания и организации потребления.
53	Виды меню, их назначение, требования к составлению оформлению.
54	Организация реализации готовой продукции. Классификация раздаточных.
55	Прогрессивные формы организации расчета с потребителями. Использование компьютеров при обслуживании потребителей.
56	Организация питания в лицеях, колледжах, студентов вузов, учащихся СПТУ и техникумов.
57	Особенности организации питания населения на железнодорожном, воздушном, водном транспорте.
58	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания гостиничного комплекса.

59	Обслуживание гостей, проживающих в гостиницах
60	Особенности обслуживания VIP персон
61	Особенности организации питания и обслуживания иностранных туристов.
62	Особенности организации обслуживания туристов в мотелях, кемпингах.
63	Особенности обслуживания в кафе, закусочных, барах. Организация работы буфетов и магазинов кулинарии.
64	Опыт организации обслуживания на предприятиях массового питания за рубежом
65	Организация питания в общеобразовательных и детских дошкольных учреждениях

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

9.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Модуль 1. Организация производства продукции общественного питания.	ОПК-5, ПК-4	Тест 1,2,3,4,5 Итоговый тест
2	Модуль 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	ОПК-5, ПК-4	Тест 6 Итоговый тест, КП

9.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

9.2.1. Тестовые задания

ТЕСТ 1

1. Главный документ, регулирующий торговую деятельность, это:

- Закон РФ «О защите прав потребителей»
- Закон РФ «О Стандартизации»
- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения
- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования

2. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:

- результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга
- услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом
- услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте
- услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов

3. К функциям предприятий общественного питания НЕ относят:

- производство кулинарной продукции
- реализация кулинарной продукции
- организация потребления кулинарной продукции
- разработку и производство новых видов алкогольной продукции

4. Аванзал — это место для

- встречи и отдыха
- приема пищи
- спорта
- танцев

5. Срок проверки качества скоропортящихся продуктов при приемке на склад

- 12 час
- 1 час
- 6 час
- 24 час

6. Ненормированные потери при хранении и отпуске

- ☐ усушка
- ☐ выветривание
- ☐ бой
- ☐ порча продуктов

7. В основу классификации предприятий общественного питания положены признаки:

- х
- а характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, способ реализации, сезонность
- а характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, мощность предприятия, способ реализации
- б характер производства, мощность, время функционирования, сезонность

р

п

р

о

и

8. Назовите оборудование горячего цеха

- Тестомесильная машина
- Фритюрница
- Маслоделитель
- Фаршемешалка

9. График рабочего времени, применяющийся на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца это:

- суммированного учета рабочего времени
- ленточный
- двух бригадный

10. К функциям предприятий общественного питания НЕ относят:

- производство кулинарной продукции
- реализация кулинарной продукции
- организация потребления кулинарной продукции
- разработку и производство новых видов алкогольной продукции

комбинированный

11. Базы, которые располагаются непосредственно при крупных промышленных предприятиях это:

- оптовые базы
- выходные базы
- торгово-закупочные базы

12. Предприятия общественного питания могут функционировать в организационно-правовых формах:

- ☐ государственное унитарное предприятие
- ☐ Муниципально-государственное предприятие
- ☐ общество с ограниченной ответственностью
- ☐ индивидуальное частное предприятие

13. Качество – это:

- мера полезности объекта
- способность удовлетворять общественные и личные потребности
- совокупность свойств товара или услуги
- способность повышать конкурентоспособность продукции

14. В основу классификации предприятий общественного питания положены признаки:

- х
- а характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, способ реализации, сезонность
- б характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, мощность предприятия, способ реализации

т

е

р

п

- характер производства, мощность, время функционирования, сезонность

15. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- овощной цех
- мясной цех
- ⊙ холодный цех
- рыбный цех

16. Норма выработки основана:

- ⊙ на определении количества продукции, которая должна быть изготовлена одним работником
- на установлении норм расходов времени
- на установлении норм расходов работы
- на времени обслуживания рабочего места

17. Заготовочные предприятия ОП – это производственные предприятия,

- организующие производство полуфабрикатов различной степени готовности, для снабжения предприятий доготовочных
- производящие и реализующие собственную продукцию по договорам и в собственных залах с организацией её потребления;
- организующие потребление покупной продукции в собственных залах;
- в закупающие и реализующие эту продукцию по договорам

18. Температура отпуска холодных блюд составляет:

- 8-10⁰С
- 15-18⁰С
- 10-14 ⁰С

19. Сокращенный рабочий день для работников в возрасте 16-18лет составляет:

- 36 часов в неделю
- 40 часов в неделю
- 24 часа в неделю
- 18 часов в неделю

20. Соблюдение работниками требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране относится к

- производственной дисциплине
- технологической дисциплине
- трудовой дисциплине

Критерии оценки:

Промежуточный контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Максимальное количество баллов 30 (за каждый тест от 0 до 5 баллов),

9.2.2. Типовые практические работы

Модуль 1

Практическая работа № 1,2, Оперативное планирование производства. Разработка производственной программы доготовочного предприятия.

Практическая работа № 3,4 Разработка производственной программы заготовочного предприятия (цехов фабрики заготовочной)

Практическое занятие №1,2

«Оперативное планирование на предприятиях общественного питания» Разработка производственной программы доготовочного предприятия

Цель и задачи изучения.

Цель – получить навыки оперативного планирования работы предприятий общественного питания

Задачи:

1. Освоение теоретических основ по работе со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий
2. Составление меню комплексного обеда
3. Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для выполнения производственной программы

Алгоритм выполнения практического задания:

1. Изучить теоретический материал по учебникам и учебным пособиям, по краткому курсу лекции
2. Выполнить задание
3. Задать вопросы преподавателю в форуме

Требования к выполнению задания:

1. Составить меню комплексного обеда на 150 человек. (Столовая при учреждении). Рассчитать необходимое количество сырья и продуктов

2. **Теоретический материал.**

Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства

У каждого предприятия общественного питания должен быть утвержден план товарооборота на месяц, на основании этого плана составляется производственная программа на день.

В ресторанах, где ассортимент блюд очень большой, в меню в основном включаются заказные порционные блюда, поэтому заранее планировать количество выпущенных блюд трудно, но, учитывая прошедший опыт, и в ресторане можно планировать выпуск количества полуфабрикатов (при об-

работке мяса, птицы, рыбы) и сколько необходимо получить продуктов на день из складских помещений.

На предприятиях общественного питания с определенным контингентом потребителей (столовые при производственных предприятиях, учебных заведениях, детских учреждениях, домах отдыха и т. д.) можно более четко планировать работу производства на каждый день.

Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы:

- составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню), на его основе разработку плана-меню, отражающего дневную производственную программу предприятия; составление и утверждение меню;
- расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье;
- оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство и получение сырья;
- распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.

Первым этапом оперативного планирования является составление планового меню. Наличие планового меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, промышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства. В плановом меню указывается ассортимент и количество блюд каждого наименования, которые могут быть приготовлены на данном предприятии по дням недели или декады. При составлении планового меню учитываются квалификация поваров, потребительский спрос, возможности снабжения сырьем и сезонность сырья, техническое оснащение предприятия.

Вторым и основным этапом оперативного планирования является составление плана-меню. План-меню составляется заведующим производством накануне планируемого дня (не позднее 15 ч) и утверждается директором предприятия.

В нем приводятся наименования блюд, номера рецептов и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню, относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, рекомендованный для предприятий общественного питания в зависимости от его типа и вида предоставляемого рациона, наличие сырья и его сезонность.

Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) - это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания (ресторанов, столовых, кафе и т. д.).

При составлении плана-меню необходимо учитывать наличие сырья в кладовых и его сезонность. Блюда и закуски, включаемые в меню, должны быть разнообразными как по видам сырья, так и по способам тепловой обработки (вареные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные); учитываются также квалификационный состав работников, мощность производства и оснащенность его торгово-технологическим оборудованием, а также трудоемкость блюд, т. е. затраты времени на приготовление единицы продукции.

Виды меню

Меню - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное.

Меню со свободным выбором блюд составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

При составлении меню придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд.

- Холодные блюда и закуски
- Рыбная гастрономия
- Холодные рыбные блюда
- Салаты и винегреты
- Холодные блюда из мяса
- Холодные блюда из птицы
- Молочнокислые продукты
- Горячие закуски
- Рыбные, мясные
- Из домашней птицы и дичи (жюльены)
- Овощные
- Грибные
- Яичные
- Супы
- Прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные и сладкие
- Вторые блюда
- Мясные (отварные, жареные, тушеные)
- Блюда из домашней птицы и дичи
- Блюда из котлетной массы
- Блюда из субпродуктов
- Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных и мучных изделий

- Блюда из яиц и творога
- Сладкие блюда (горячие, холодные)
- Горячие напитки
- Холодные напитки собственного производства
- Мучные кулинарные и кондитерские изделия

В кафе меню рекомендуется начинать с горячих (не менее 10 наименований) и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

На специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных для них блюд: в чайных - с чая, в чебуречных - с чебуреков, в шашлычных - с шашлыков; в пельменных - с пельменей.

Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.

В меню комплексного завтрака, обеда или ужина указывается не только цена каждого блюда, но и общая стоимость. Этот вид меню применяется в основном на предприятиях с постоянным контингентом питающихся - в столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях; комплексные обеды могут применяться и в ресторанах в дневное время для быстроты обслуживания. При организации питания по абонементам, которые продаются на неделю, декаду, месяц, в меню включают блюда, общая стоимость которых соответствует стоимости абонемента. При составлении меню комплексных обедов они должны быть разнообразными по дням недели, следует предусматривать широкий набор продуктов, использовать различные приемы их тепловой обработки. Чтобы обеспечить в рационе требующиеся белки, необходимо чаще включать в меню рыбные блюда, а также блюда из творога и молочных продуктов.

Для повышения содержания витамина С в рационы рекомендуется включать салаты из сырых овощей и фруктов. В качестве гарниров можно использовать овощи тушеные, овощные рагу, овощные пюре.

Как правило, в обеденном зале реализуется два варианта комплексных завтраков, обедов, ужинов, различных по составу, но одинаковых по стоимости.

Меню дневного рациона применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях. Его составляют также для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторанах 2-3 раза в день. Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина, учитывая физиологические потребности человека. Оно может быть со свободным выбором или заранее скомплектованным.

В домах отдыха и санаториях посетители могут заказать блюда следующего дня в соответствии с предложенным меню.

Меню диетического питания составляется в диетических столовых с учетом 5-6 основных диет (1, 2, 5, 7/10, 9). Для каждой диеты составляется определенный набор блюд. В составлении меню принимает участие диетврач

или диетсестра. В диетических столовых или отделениях при промышленных предприятиях, учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента. При составлении меню следует руководствоваться сборником рецептур «Диетическое питание в столовых».

Меню детского питания составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков. В меню школьных столовых включаются рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением циклического меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10 лет; 11-13 лет; 14-17 лет) с разным выходом порций.

При составлении меню школьных столовых необходимо обеспечение щадящего питания, исключающего использование костных бульонов и уксуса. Первые блюда следует готовить вегетарианскими или с мясом, рыбой, птицей. Вместо уксуса можно использовать лимонную кислоту. Вторые мясные блюда можно включать в меню комплексного обеда с любым гарниром: картофелем отварным, жаренным на растительном масле, картофельным пюре, капустой тушеной и др. К рыбным блюдам рекомендуются гарниры из картофеля. В качестве дополнительного гарнира следует включать огурцы, помидоры, салат из свежей капусты.

Банкетное меню составляется с учетом характера банкета и времени проведения.

В меню банкета включают несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказывать из расчета 1/2 и 1/3 порции. В меню включают одну горячую закуску, вторые горячие блюда одного-двух наименований (из рыбы, мяса, птицы), десертное блюдо, горячие напитки (кофе, чай), мучные кондитерские изделия.

Утверждая план-меню, директор и заведующий производством несут ответственность за то, чтобы блюда, включаемые в меню, были в продаже в течение всего дня торговли предприятия.

На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления плана-меню на один день в соответствии с товарооборотом.

1. Образец выполнения расчетов

- 1.1 Составить меню комплексного обеда на 200 человек
- 1.2 Рассчитать количество сырья и продуктов на данное количество блюд
- 1.3 Выписать требование накладную на склад по форме ОП-4. для получения продуктов.

Выполнение задания.

- 1.1 Составление меню комплексного обеда на 200 человек
Меню комплексного обеда
1. Салат витаминный 200 порций

2.Борщ московский	200 порций
3.Ромштекс с жареным картофелем	200 порций
4.Компот из свежих фруктов	200 порций

1.2 Расчет количества сырья и продуктов сводим в таблицу

Таблица - Примерный расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 200 человек

п/п	Номера рецептур	52				168				680/786				937				Итого		
	наименование блюд и закусок	Салат витаминный				Борщ московский				Ромштекс с жареным картофелем				Компот из свежих фруктов						
	наименование продуктов	количество порций	брутто*		нетто*		брутто		нетто		брутто		нетто		брутто		нетто			
			1 (г)	200 (кг)	1 (г)	200 (кг)	1 (г)	200 (кг)	1 (г)	200 (кг)	1 (г)	200 (кг)	1 (г)	200 (кг)	1 (г)	200 (кг)	1 (г)	200 (кг)		
1	Говядина 1 категории					44	8,8	32	6,4	157	31,4	116	23,2					40,2	29,6	
2	Ветчина					25	5	20	4									5	4	
3	Сосиски					20,5	4.1	20	4									4,1	4	
4	Кости говяжьи					100	20	100	20									20	20	
5	Кости ветчинные					25	5	25	5									5	5	
6	Морковь	19	3,8	15	3	25	5	20	4									8.8	7	
7	Капуста белокочанная					100	20	80	16									20	16	
8	Помидоры	41	8,2	35	7													8,2	7	
9	Огурцы	25	5	20	4													5	4	
10	Сельдерей	12	2,4	10	2													2,4	2	
11	Картофель									400	80	300	60					80	60	
12	Спекла					100	20	80	16									20	16	
13	Лук репчатый					24	2,4	20	4									4,8	4	
14	Петрушка					7	1,4	5	1									1,4	1	
15	Яблоки	43	8,6	30	6									68	13.6	60	12	22,2	13	
16	Лимон	1/5 шт.	40 шт.	1/5 шт.	40 шт.													40 шт.	40 шт.	
17	Вишня	11	2.2	10	2													2.2	2	
18	Яйца столовые								1/7 шт	29 шт.	6	1.2					29 шт.	1,2		
19	Сметана	30	6	30	6	10	2	10	2									8	8	
	И т.д.																			

На основании этих расчетов составляется требование-накладная (форма ОП-4, приложение 1) для получения продуктов из кладовой. Затем заведующий производством дает задания бригадирам цехов или работникам по выполнению производственной программы на следующий день и отпускает им продукты.

Документ по форме ОП-4, как правило, составляется в двух экземплярах. Первый остается у уполномоченного лица, который является материально ответственным и непосредственно занимается приемкой товара. Второй экземпляр передается в отдел бухгалтерии предприятия вместе с отчетом движения товара со склада. Документ накладной в обязательном порядке требует подписи как лица, составляющего документ, так и заведующего про-

изводством. В обязательном порядке документ требует утверждения непосредственного руководителя предприятия, а именно – его подписи и оттиска печати.

Практическая работа 3,4

«Оперативное планирование на предприятиях общественного питания»

Оперативное планирование производства заготовочных предприятий

Цель и задачи изучения.

Цель – получение навыков организации и планирования работы мясного цеха фабрики заготовочной

Задачи:

4. Освоение теоретических основ по работе со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий
5. Определение ассортимента и выхода полуфабрикатов при разделке мяса в мясном цехе фабрики заготовочной.
6. Определение массы крупнокусковых полуфабрикатов
7. Расчет количества порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из данного количества сырья.

Алгоритм выполнения практического задания:

4. Изучить теоретический материал по учебникам и учебным пособиям, по краткому курсу лекции
5. Выполнить задание
6. Задать вопросы преподавателю в форуме

Требования к выполнению задания:

3. Определить ассортимент и выход полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых) при разделке 15 т говядины 1 категории (расчет составить для 1 смены, перерабатывающей 60% суточного объема сырья, т.е. 9,0т)

Теоретический материал.

1.Сущность оперативного планирования заключается в составлении программы предприятия. Вопросами планирования производственной программы занимаются заведующие производством (заместители), начальники производственных цехов, бригадиры, работники бухгалтерии.

Важное место в оперативном планировании работы производства занимает диспетчерская служба. Оперативное планирование производства заготовочного предприятия и специализированных заготовочных цехов осуществляется в такой последовательности.

1 Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий

Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные:

- ассортимент выпускаемой продукции (полуфабрикатов, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий);
- техническая оснащенность предприятия;
- сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами;
- ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий;
- объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для заготовочных предприятий.

Оперативное планирование производства осуществляется в определенной последовательности, поэтому на каждой стадии необходимо создавать определенные организационные условия, способствующие правильной организации технологического процесса, рациональной организации труда, четкому выполнению каждым работником своих обязанностей.

Важное место в оперативном планировании работы производства занимает диспетчерская служба.

Оперативное планирование производства заготовочного предприятия и специализированных заготовочных цехов осуществляется в такой последовательности.

1. Предприятия, с которыми заключен договор, составляют дневные заказы на полуфабрикаты, кулинарные и мучные кондитерские изделия и передают их в заготовочные предприятия в диспетчерские службы (отделы).
2. Полученные заказы в диспетчерской службе обобщаются по всем видам продукции
3. Заказы передаются в цеха в виде дневного производственного плана.

Один экземпляр заказа поступает в экспедицию для последующей комплектации заказа.

Заявки принимаются за день до их выполнения. Это объясняется тем, что производственному цеху необходимо заранее получить нужный ассортимент и количество сырья, продуктов для осуществления технологического процесса производства продукции по заявкам.

Полуфабрикаты и кулинарные изделия выпускаются в соответствии с ТУ, ОСТами, а также данными Сборника норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках сырья.

Полуфабрикаты и кулинарные изделия выпускаются в соответствии с ТУ, ОСТами, а также данными Сборника норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках сырья.

В таблице №12 сборника рецептур блюд « Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов из котлетного мяса» приводится % выхода мясных

полуфабрикатов при разделке различных видов мясного сырья с учетом категории.

1.Пример расчета 1.

Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу 1:

$$M_{п/ф} = \frac{M_{брутто} \cdot K\%}{100\%} \quad (1)$$

где:

$M_{п/ф}$ – масса полуфабриката, кг

$M_{брутто}$ - масса сырья (брутто), кг;

K - %, учитывающий удельный вес частей мяса, получаемых при кулинарном разделке

Для определения количества порций, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов используем формулу 2

$$N_{пор.} = \frac{M_{брутто} \cdot K\%}{100\%} : гп \quad (2)$$

гп - масса порции полуфабриката, кг (по Сборнику рецептов)

Пример. Определить количество порций азу массой нетто 119 г, которое можно приготовить из 500 кг говядины 1-й категории.

По сборнику рецептов блюд таблица 12 «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов из котлетного мяса» находим выход бокового и наружного кусков тазобедренной части, при разделке говядины 1 кат. используемых для приготовления азу. Выход данных частей составляет 10,1% (4,0 + 6,1).

гп - массу нетто на 1 порцию блюда берем из рецептуры блюда, по сборнику рецептов, в данном случае она составляет 119 г.

Подставляя значения в формулу 2, получаем количество порций

$$N_{пор.} = \frac{500 \cdot 10,1\%}{100\%} : 119 = 424 \text{ порции}$$

Образец решения

задание 1 .определить ассортимент и выход полуфабрикатов из 10 т говядины 1-й категории. Расчет составить для первой смены, перерабатывающей 60% суточного объема сырья т.е 6.0т.

Дано: 6, 0 перерабатываемого сырья в смену (говядина 1 категории), что составляет 60 % от суточного объема 10,0т

Определить ассортимент и количество полуфабрикатов.

Данные свести в таблицу

На заготовочном предприятии для осуществления контроля за правильностью использования сырья и количеством вырабатываемых полуфабрикатов начальник цеха составляет акт на разделку массы сырья на крупно-

кусовые полуфабрикаты по установленной форме (см. приложение 1) В акте указываются наименование и количество поступившего в цех сырья в натуральном и стоимостном выражении, нормы выхода крупнокусовых полуфабрикатов по Сборнику рецептур в процентах и килограммах. Акт подписывает начальник цеха, проверяют в бухгалтерии и утверждает директор предприятия.

Модуль 2

Практическая работа № 1 Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.

Практическая № 2,3 Подготовка зала к обслуживанию алгоритм процесса подготовки зала к обслуживанию, в зависимости от вида банкета, приема

Практическая работа № 4.5 Разработка алгоритма процесса обслуживания на различных предприятиях общественного питания

Критерии оценки:

Выполнение данных заданий не оценивается, но способствует усвоению теоретического материала

9.2.3. Типовые задания для лабораторных работ

Модуль 2.

Лабораторная работа № 1,2 Основные элементы обслуживания Виды посуды, ассортимент столового белья

Лабораторная работа № 3,4 Специальные формы обслуживания. Виды сервировки стола Алгоритм обслуживания потребителей

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ № 1,2 - «ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТА- ФУРШЕТ»

1.1. Цель работы

Цель работы: закрепление теоретических знаний и приобретение навыков сервировки и обслуживания банкета-фуршет.

1.2. Теоретические основы организации банкета-фуршет

Организация банкета-фуршет осуществляется во время правительственных приемов, подписания протоколов, театральных премьер, заключения деловых соглашений и других мероприятий. Особенностью обслуживания банкета является то, что гости едят и пьют стоя у столов, к которым не ставят стульев. Продолжительность банкета 1,5—2 ч.

Организация банкета-фуршет имеет ряд преимуществ: на той же площади банкетного зала можно обслужить значительно большее количество

гостей; каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю, выбрать любое место в зале, самостоятельно взять понравившиеся ему закуски, напитки и т. п., приглашенные могут уйти с банкета в любой момент; расходы в расчете на одного гостя значительно ниже по сравнению с обычным банкетом.

Для организации банкета-фуршет используют столы высотой 90--110 см, шириной 150 см. При расчете длины и количества столов предусматривается размещение 6—8 гостей на

одном погонном метре стола при двухстороннем его использовании, при односторонней сервировке — норма соответственно уменьшается. Длина столов не должна быть более 10 метров. Фуршетные столы размещают в один ряд, несколькими рядами или в виде букв Т, П, Ш.

Кроме основных фуршетных столов в зале в удобных местах ставят дополнительные столы, возле которых гости могут есть и пить, поставить на них использованные тарелки, рюмки. У стен устанавливают также подсобные столы для запасных тарелок, приборов, рюмок, салфеток.

В процессе организации банкета-фуршет необходимо придерживаться следующего:

фуршетные столы не должны загораживать основные или служебные входы в зал. Их не следует устанавливать ближе, чем на 1,5 м от стены, чтобы не затруднять передвижение гостей и официантов. Центральное, наиболее удобное место в зале отводится почетным гостям; \^

нельзя устанавливать столы в непосредственной близости от источников тепла, а также под прямыми лучами солнечного света, так как это способствует потере товарного вида и внешней привлекательности всех продуктов;

столы должны гармонировать с окружающей обстановкой; при их расстановке следует учитывать расположение осветительной арматуры в зале с тем, чтобы обеспечить равномерное освещение всех столов.

Фуршетные столы накрываются специальными банкетными скатертями, спуская кромку почти до пола (на 5—10 см от пола). Углы скатерти с торца аккуратно забирают внутрь и скрепляют так, чтобы образовался прямой угол при переходе торца в боковую часть. Нижняя кромка скатерти везде должна быть на одном уровне от пола.

Необходимо соблюдать следующую очередность сервировки столов: вначале расставляют стеклянную и хрустальную посуду, затем — тарелки, приборы, салфетки.

Сервировка стеклом может быть нескольких вариантов. В расчете на одного гостя стол сервируют следующим количеством стекла в штуках:

рюмки всех видов — 2,0—2,5;

фужеры — 0,75—1;

стаканы для соков — 0,25—0,5.

При расстановке стекла в два ряда из фужеров на концах стола составляют треугольники по 10-15 шт., обращенные одним углом к его торцу (рис. 16). Расстояние от треугольника до края стола — 10—15 см, расстояние меж-

ду треугольниками — 1,5—2,0 м. Все треугольники из фужеров должны быть расположены симметрично оси стола.

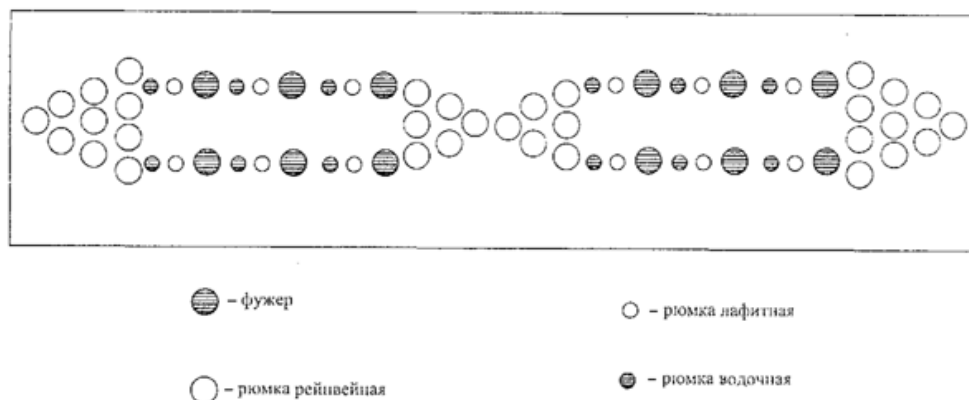


Рис. 16. Сервировка столов банкета-фуршет рюмками в два ряда

Рюмки расставляют между треугольниками из фужеров в два ряда на расстоянии 15—20 см один от другого, чередуя их в определенном порядке. Например, чередование рюмок водочная, лафитная, рейнвейная в обоих рядах должно быть одинаковым.

При расстановке стекла группами сначала по продольной оси стола расставляют, соблюдая определенные интервалы (20—30 см), по несколько штук фужеры, а затем — рюмки (рис. 17). К ним — ряды фужеров и рюмок так, чтобы они образовали с осью стола угол 45°. При такой сервировке группы рюмок четко выделяются среди других предметов сервировки. Одно-сторонняя сервировка стола рюмками группами приведена на рис. 18.

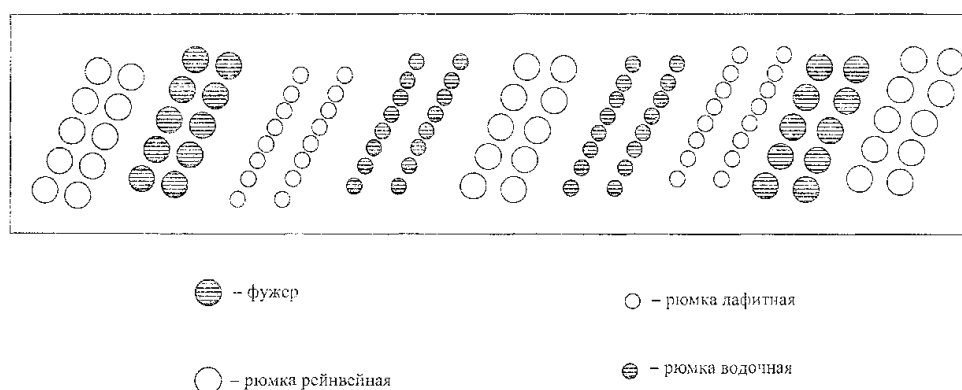


Рис. 17. Сервировка столов банкета-фуршет рюмками группами

При расстановке стекла «елочкой» по оси также группами ставят фужеры, а затем от каждой из них в виде незамкнутого треугольника распределяют группами или по одной различные рюмки (рис. 19).

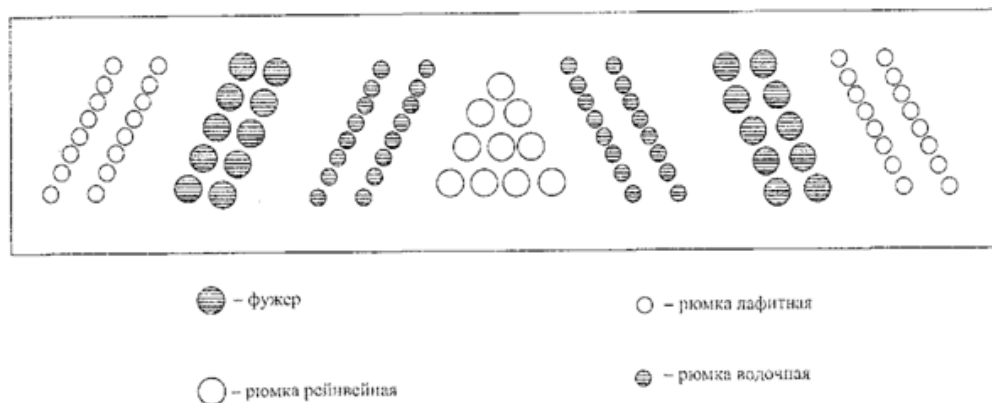


Рис. 18. Сервировка столов банкета-фуршет рюмками группами (односторонняя)

Расположение «елочки» может быть в одну сторону на одном столе и в противоположную — на другом. Если стол один, то «елочка» располагается в противоположные стороны от центра к торцам. Вазы с фруктами, цветами и бутылки с напитками ставят по оси стола.

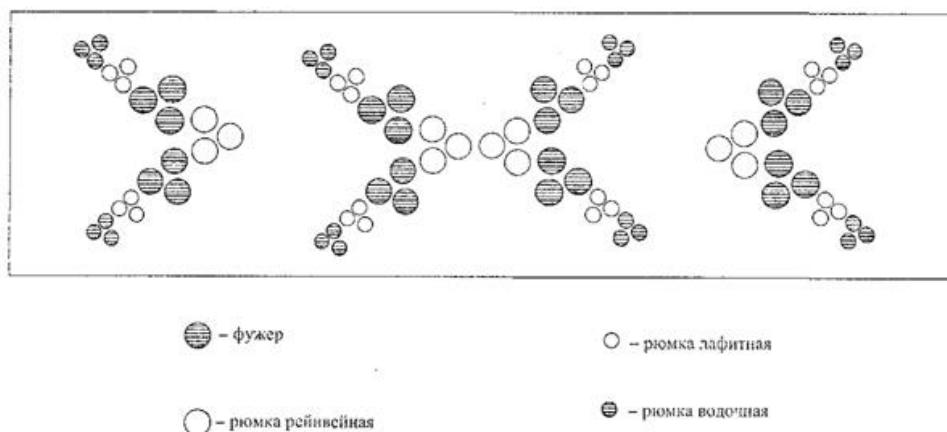


Рис. 19. Сервировка столов банкета-фуршет «елочкой»

При расстановке стекла «змейкой» по оси стола ставят фужеры группами по 3—4 шт. на расстоянии 80—100 см (рис. 20). От фужеров под углом 45° к краям стола на одной линии ставят, чередуя по три или по одной, рюмки — лафитные, рейн-вейные, водочные. Бутылки с напитками в этом случае ставят группами внутри образовавшихся из рюмок углов, а фрукты и цветы — по оси, между группами фужеров.

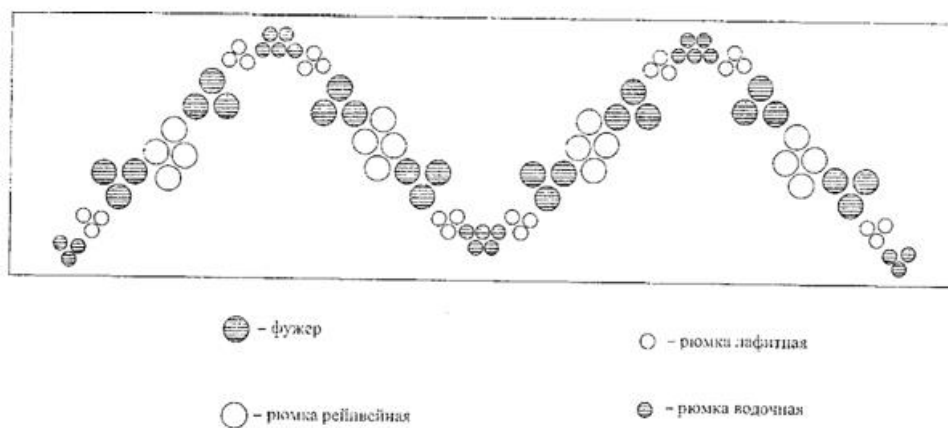


Рис. 20. Сервировка столов банкета-фуршет «змейкой»

На фуршетный стол ставят тарелки: закусочные (из расчета 1,5—2 шт. на одного гостя) и десертные или пирожковые (из расчета 0,5—0,75 шт. на одного гостя).

Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола стопками по 8—10 шт. на расстоянии 1,5—2 м одна от другой и в 1,5—2 см от края стола. За ними ставят пирожковые тарелки также стопками по 4—6 шт. Стопки тарелок должны быть расположены симметрично оси стола, кроме случая расстановки стекла «змейкой».

Фуршетные столы сервируют приборами в следующих количествах из расчета на одного гостя, шт:

ножи закусочные — 0,75—1,0;

вилки закусочные — 1,5—2,0;

ножи — 0,5—0,75;

вилки десертные — 0,5—0,75.

Существуют два варианта сервировки фуршетных столов приборами. При первом варианте ножи закусочные располагают справа от тарелок, повернув к ним лезвиями и отступив 1,5—2 см от края стола. Вилки закусочные кладут на ребра слева от тарелки, повернув к ним вогнутой стороной зубцов и

отступив 1,5—2 см от края стола, вилок около стопки должно быть столько, сколько в ней тарелок, или более этого количества. Ножи десертные помещают за десертными тарелками или правее них, ручками вправо. Вилки десертные кладут слева от десертных тарелок ручками влево или в одну линию вместе с ножами.

При другом варианте сервировки ножи закусочные кладут справа от стопок тарелок, вилки закусочные располагают правее ножей, повернув их вогнутой стороной зубцов к тарелкам. При отсутствии десертных вилок увеличивают количество закусочных вилок.

Полотняные салфетки, сложенные определенным образом, кладут по 3—5 шт. на стопки пирожковых тарелок или за ними в непосредственной близости. Однако более практичны на таком банкете небольшого размера бумаж-

ные салфетки. Их помещают в невысокие вазочки-стаканы. При их отсутствии салфетки можно свернуть в виде треугольника и положить стопкой или веером по 6—10 шт. на скатерть, рядом с тарелками.

В первую очередь на фуршетный стол ставят цветы и фрукты в вазах по оси стола между рядами рюмок при сервировке в два ряда; в интервалах между группами фужеров — при сервировке «елочкой» и «змейкой»; между группами рюмок — при сервировке группами. Вазы должны размещаться с одинаковыми интервалами, а на нескольких столах, расположенных параллельно, — симметрично.

Затем выставляют напитки. При сервировке в два ряда бутылки с пивом, минеральной и фруктовыми водами, квасом — около групп фужеров. Если в меню предусмотрены соки, то стаканы для них ставят в ряды с рюмками, также чередуя их в определенной последовательности. Бутылки со спиртными напитками расставляют с одинаковыми интервалами, этикетками в одну и в другую стороны к гостям.

При сервировке «змейкой» и «елочкой» бутылки с напитками ставят внутри образовавшихся из рюмок углов. Все напитки предварительно охлаждают. Исключение составляют красные столовые вина, коньяки. Их подают комнатной температуры или слегка подогретыми.

Соки натуральные на стол ставят как в бутылках, так и в кувшинах, а квас, пиво, воды (минеральные и фруктовые) — в закрытых бутылках. Открывают их за несколько минут до приглашения гостей.

После того, как на столе расставлены фрукты, цветы, напитки, но не ранее чем за один час до начала банкета, расставляют холодные закуски и блюда, соусы к ним и хлеб. Ассортимент закусок фуршетного стола должен быть разнообразным. Учитывая, что гости едят стоя, все холодные закуски подготавливают мелкими кусочками «на вилку». Гарниры к закускам целесообразно подавать на стол отдельно от основного продукта. При расстановке закусок на столе соблюдают определенную последовательность. В первую очередь ставят закуски, которые не теряют своих вкусовых качеств и внешнего вида от взаимодействия комнатной температуры и времени (рыбные, мясные копчености, гастрономию, соленья). В последнюю очередь, непосредственно перед приходом гостей, ставят икру, масло, закуски под майонезом, сметаной, заливные блюда.

Для того чтобы правильно использовать площадь стола, в первую очередь расставляют большие блюда, чередуя их по видам, а остальную площадь стола занимают другой, более мелкой посудой с закусками. Значительная часть закусок выставляется на овальных фарфоровых блюдах. Их ставят под углом 30—45° к оси стола. Закуски в вазах, салатниках ставят ближе к центру стола, а в низкой посуде — ближе к краю, оставляя расстояние 25—30 см от края стола, чтобы гости могли поставить закусочные тарелки, рюмки и т. п. На каждом блюде обязательно должны быть приборы для раскладывания. Исключение составляют вазы с натуральными овощами и фруктами. Соль и перец размещают по всему столу в линию с блюдами, с равными интервалами.

Хлеб на фуршетный стол ставят на закусочных тарелках или в специальных вазах-хлебницах. Кусочки черного и белого хлеба по размерам должны быть в половину меньше обычных. Для обслуживания банкета-фуршет исходят их нормы 18-20 гостей на одного официанта

Вариант 1	
Холодные закуски	Икра зернистая, осетрина заливная, ассорти мясное, огурцы свежие, колбаса московская, масло сливочное
Горячие закуски	Котлеты пожарские
Сладкие блюда	Мороженое
Горячие напитки	Кофе по-восточному
Винно-водочные и безалкогольные напитки	Водка столичная, вино мукузани, ликер, вода минеральная
Примечание: расстановка стекла в два ряда, количество гостей 36 человек	
Вариант 2	
Холодные закуски	Канapé с икрой зернистой, осетрина под майонезом, салат мясной, салат из помидоров и огурцов, буженина, масло сливочное
Горячие закуски	Люля-кебаб
Сладкие блюда	Фрукты ассорти
Горячие напитки	Кофе черный
Винно-водочные и безалкогольные напитки	Коньяк 5 звездочек, вино цинандали, вино мадера, вода минеральная и фруктовая
Примечание: расстановка стекла группами, количество гостей 40 человек	
Вариант 3	
Холодные закуски	Салат из крабов, салат «Столичный», язык отварной с хреном, говядина заливная, помидоры свежие, яйцо под майонезом, масло сливочное
Горячие закуски	Котлеты куриные
Сладкие блюда	Пломбир с вареньем, виноград
Горячие напитки	Чай с лимоном
Винно-водочные и безалкогольные напитки	Водка московская, вино портвейн, вино сухое белое, шампанское полусладкое, вода минеральная, пиво
Примечание: расстановка стекла «елочкой», количество гостей 54 человека	
Вариант 4	
Холодные закуски	Ассорти рыбное, осетрина отварная, ассорти мясное, филе кур заливное, салат «Летний», ветчина, масло сливочное
Горячие закуски	Судак жареный фри
Сладкие блюда	Мороженое, фрукты
Горячие напитки	Чай с медом
Винно-водочные и безалкогольные напитки	Водка пшеничная, вино сухое белое, вино твиши, шампанское сухое, вода минеральная, фруктовая
Примечание: расстановка стекла «змейкой», количество гостей 50 человек	
Вариант 5	
Холодные закуски	Расстегаи рыбные, семга с лимоном, колбаса московская, курица фаршированная (галантин), овощи натуральные, яйцо с килькой, масло сливочное

Горячие закуски	Осетрина в кляре, сосиски
Сладкие блюда	Фруктовое ассорти
Горячие напитки	Шоколад
Винно-водочные и безалкогольные напитки	Вермут, вино рислинг, коньяк армянский, вода фруктовая, пиво.
Примечание: расстановка стекла группами (односторонняя), количество гостей 60 человек	

1.5. Подготовка к выполнению задания

Студенты до начала практических занятий самостоятельно изучают организацию банкета-фуршет и подачу блюд и напитков (прил. И). Усвоение материала проверяют, отвечая на контрольные вопросы, приведенные в пособии, п. 7.7. В тетрадь для практических занятий записывают название работы, цель работы; назначение банкета-фуршет и основные требования к его организации. Приводят в тетради примеры двух-трех видов расстановки фужеров, рюмок на банкетном столе. Организацию других видов банкетов студенты изучают по информации, приведенной в прил. К.

1.6 Выполнение задания

Студенты изучают сервировку банкетного стола по выставленным в аудитории плакатам. Накрывают фуршетный стол банкетным полотном и выполняют сервировку стеклом в соответствии с заданным вариантом.

Рассчитывают длину стола, количество официантов, количество посуды, приборов для индивидуального пользования, а также для подачи блюд, закусок и количество приборов для раскладывания. Расчеты оформляют в тетради в произвольной форме. Выполненную и оформленную работу студенты представляют к защите.

1.7. Вопросы для самоконтроля

1. Каково назначение банкета-фуршет?
2. В чем преимущество банкета-фуршет по сравнению с банкетом за столом?
3. Какие столы используют для организации этого банкета?
4. Как рассчитывается необходимое количество белья, посуды, приборов для организации банкета?
5. Какие виды сервировки стеклом вам известны?
6. Какие тарелки, приборы используют при организации банкета-фуршет?
7. Как размещают на фуршетном столе салфетки, тарелки, приборы?
8. Какова продолжительность банкета-фуршет?
9. Какая мебель дополнительно устанавливается в зале?
10. В какой последовательности выставляются на стол блюда, закуски, напитки, фрукты, цветы?
11. Какие виды банкетов вам известны?
12. Какие вы знаете современные виды услуг и формы обслуживания?

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТЫ № 3,4 - «ИЗУЧЕНИЕ ВИДОВ СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ»

1.1. Цель работы

Цель работы: изучить виды и назначение столового белья, столовой посуды и приборов, используемых на предприятиях общественного питания; привить навыки по подбору, использованию столового белья, посуды, приборов и подготовке их к сервировке; обучить правилам подачи блюд и напитков.

1.2. Теоритические основы, изучаемого на практических занятиях

1.2.1. Столовое бельё

Столовое бельё включает скатерти столовые и банкетные, салфетки, ручники, полотенца. Виды столового белья приведены в табл.

Таблица

Наименование	Размеры, см	
	длина	ширина
Скатерти для кафе	135	135
Скатерти для кафе	150	150
Скатерти столовые	173	173
Скатерти банкетные	208	173
Скатерти банкетные	250	173
Скатерти банкетные	280	173
Скатерти банкетные	250	200
Скатерти банкетные	500	200
Банкетное полотно	–	140
Банкетное полотно	–	173
Салфетки столовые	46	46
Салфетки цветные	35	35
Салфетки для покрытия стола вместо скатерти	50	35
Ручники	85	35
Полотенца	1-2 м	40

Столовое бельё, используемое в ресторанах и кафе, вырабатывают из льняных тканей, отличающихся большой прочностью и гигиеничностью по сравнению с хлопчато-бумажными. Скатерти и салфетки используют как белые, так и цветные.

Цветные чайные скатерти вырабатывают из цветной пряжи. Чайные и кофейные столы покрывают обычно цветными скатертями размером 173 x 173 см и используют салфетки, соответствующие по цвету и рисунку скатерти, размером от 30 x 30 до 35 x 35 см.

Вместо скатертей на столы с красивой древесной фактурой в ресторанах, а также с гигиеническим покрытием в кафе и барах иногда кладут салфетки красного, желтого, зелено-го, синего и других цветов размером 50 x 35 см (по числу по-сетителей), которые заменяются после окончания обслуживания.

При подаче блюд официанты используют ручники размером 35 x 85 см. Ручник, сложенный вдвое и положенный на сгиб левой руки, показывает, что официант готов к обслуживанию. Сложенный вчетверо ручник используют при подаче горячих блюд. В зарубежных ресторанах ручники обычно имеют рисунок в полоску или клетку для отличия их от обычных салфеток.

Полотенца применяют длиной от 1 до 2 м при ширине 40 см для вытирания посуды, рук или для уборки.

1.2.2. Столовая посуда

1.2.2.1. Фарфоровая и фаянсовая посуда

Фарфоровая посуда изящна, отличается легкостью и более повышенной (чем фаянсовая) прочностью. Используется преимущественно в ресторанах классов люкс и высшего. Фаянсовая посуда имеет белый пористый и более толстый, чем у фарфора, черепок, способный впитывать влагу (до 9—13 % от первоначальной массы). Изделия из фаянса тяжелее, чем из фарфора.

Фарфор и фаянс достаточно длительное время сохраняют тепло и обладают высокой кислотоустойчивостью, поэтому служат одним из лучших материалов для изготовления столовой посуды. Ассортимент фарфоровой и фаянсовой посуды приведен в табл. 25.

1.2.2.2. Стекланная и хрустальная посуда

Стекланную и хрустальную посуду широко используют для подачи и употребления различных напитков, сладких блюд, фруктов и кондитерских изделий. Стекланную посуду используют, как правило, в повседневном обслуживании, а хрустальную — для торжественных случаев (приемов, банкетов и др.). Ассортимент стекланной и хрустальной посуды приведен в табл. 26 и приложении Д.

1.2.2.5. Металлическая посуда

Металлическую посуду используют для приготовления и подачи горячих закусок, подачи супов и вторых горячих блюд, некоторых сладких блюд и горячих напитков.

Металлическая посуда бывает из мельхиора, нержавеющей стали и других металлов и сплавов.

Мельхиоровая посуда требует тщательного ухода и хранения, поэтому ее используют, как правило, в торжественных случаях. Для повседневного обслуживания обычно служит посуда из нержавеющей стали. Ассортимент металлической посуды приведен в табл. 27.

1.2.2.4. Другие виды посуды

Керамическую посуду широко применяют в специализированных предприятиях общественного питания.

В ассортимент посуды из керамики входят горшочки, тарелки, бокалы, кружки, кувшины и др. Большие овальные художественно оформленные керамические блюда часто используют для украшения интерьеров залов предприятий

Деревянную посуду используют в предприятиях, стилизованных под старину и специализирующихся на приготовлении блюд национальных кухонь. Из дерева делают подносы для подачи блюд, хлебницы для хлеба, круглые и овальные блюда для пирожков, кулебяк, салатники для подачи салатов, соусники, тарелки, чашки для первых блюд, кружки и бокалы для напитков, солонки и другую посуду, а также ложки и черпаки.

Круглые расписные блюда используют также для украшения интерьера зала ресторана или кафе.

Пластмассовая посуда и приборы обладают малым удельным весом, достаточно большой прочностью, химической стойкостью и невысокой стоимостью, что обусловило их широкое использование в ресторанах и кафе на речных судах, в поездах и самолетах. Применяют следующие виды посуды и приборов из полимерных материалов (мелалита, поликарбонита, полистирола и др.): подставки-рюмки для яиц всмятку, тарелки для хлебобулочных изделий, тарелки закусочные, креманки для сладких блюд и мороженого, чашки для бульона, хлебницы для хлеба, подносы для подачи различных закусок, блюд и напитков, ложки для мороженого, приборы для специй, лопатки для икры.

Кроме этого, для обслуживания приемов и банкетов по типу «фуршет» и «коктейль» в ресторанах используют пластиковые шпажки, вилочки при подаче мелких закусок, сосисок и бутербродов канапе.

1.2.3. Столовые приборы

Столовые приборы изготавливают из мельхиора, нержавеющей стали и других металлов и сплавов.

Приборы из мельхиора применяют главным образом при сервировке столов на торжественных вечерах, приемах, банкетах, из нержавеющей стали — при повседневном обслуживании.

Все столовые приборы делят на основные (индивидуального пользования), с помощью которых едят, и вспомогательные (коллективного пользования), с помощью которых нарезают, складывают или перекладывают кушанья из общего блюда (салатника, блюда, вазы и др.) в тарелки гостям.

К основным приборам относят закусочные, рыбные, столовые, десертные и фруктовые приборы.

Закусочный прибор (нож, вилка) подают к холодным блюдам и закускам всех видов и некоторым горячим закускам — жареной ветчине, яичницам, блинам и др. Длина ножа равна примерно диаметру закусочной тарелки.

Рыбный прибор (нож, вилка) используют при употреблении рыбных горячих блюд. Рыбный нож тупой, напоминает лопатку, вилка с более короткими зубцами.

Столовый прибор (нож, вилка, ложка) предназначен для первых и вторых горячих блюд. Длина столового ножа равна примерно диаметру столовой тарелки, длина вилки и ложки несколько меньше. Столовые ложки и вилки также используют для перекладывания кушанья из общего блюда в тарелку потребителя.

Десертный прибор (нож, вилка, ложка) подают к десерту. Длина десертного ножа примерно равна диаметру десертной тарелки, ложка обычно

несколько короче. Нож несколько уже, чем закусочный, кончик его имеет заостренный конец, вилка имеет три зубца. Десертные нож и вилку используют при подаче сладких пирогов, арбуза и др., а десертную ложку — при подаче сладких блюд, не требующих разрезания на части: мороженого, компотов, муссов, ягод с молоком или со сливками, желе и др. Кроме того, ложку подают к супам, отпускаемым в бульонных чашках.

Фруктовый прибор (нож, вилка) отличается от десертного меньшим размером, вилка — с тремя зубцами.

Ложку чайную используют при употреблении чая, кофе с молоком, какао, а также яиц всмятку и «в мешочек».

Ложку кофейную используют при употреблении кофе черного, кофе восточному.

К вспомогательным приборам относят **нож для масла** — лезвие широкое, изогнутое полудугой, используют для отрезания и перекладывания сливочного масла, поданного большим куском, кладут на правый борт пирожковой тарелки.

Нож-вилка имеет прямую или серповидную форму с зубцами на конце, предназначен для нарезки и раскладывания сыра, подаваемого куском.

Нож-пилу используют для нарезки лимонов.

Вилочка лимонная предназначена для перекладывания ломтиков лимона, имеет два острых зубца.

Вилка двухрожковая служит при подаче сельди.

Вилку для шпрот используют для перекладывания рыбных консервов (шпроты, сардины), она имеет широкое основание в виде лопатки, пять зубцов, соединенных в конце перемычкой, что исключает деформацию рыбы.

Вилка для раков — длинная с двумя зубцами на конце, используется при употреблении раков и крабов.

Вилку устричную применяют при употреблении устриц. Один из трех зубцов (левый) более мощный и предназначен для отделения мякоти устрицы от раковины.

Вилка кокильная служит при употреблении горячих закусок из рыбы, имеет три зубца, более коротких и широких, чем десертная.

Ложка для салата отличается от столовой большим размером. Кончик салатной ложки иногда делают в виде зубцов, используют для перекладывания салата из многопорционной посуды.

Ложки разливательные — для разливания супов, сладких блюд и молока; различаются размерами, зависящими от выхода блюд.

Щипцы кондитерские большие предназначены для перекладывания мучных кондитерских изделий, малые — сахара, шоколадного ассорти.

Щипцы для колки орехов имеют крепкие, плоские, гофрированные зубцы с углублением для орехов.

Щипцы для льда представляют собой скобу с двумя лопатками.

Щипцы для спаржи используют для перекладывания спаржи с решетки в тарелку, выпускают их в комплекте с решеткой для спаржи.

Лопатка икорная напоминает плоский совок, служит для перекладывания зернистой или кетовой икры из икорницы в тарелку.

Лопатка прямоугольная предназначена для перекладывания мясных и овощных блюд; **лопатка фигурная с прорезями** — для перекладывания горячих и холодных рыбных блюд, особенно заливной рыбы, которая благодаря прорезям в лопатке хорошо удерживается, а не соскальзывает; **лопатки фигурные, большая и малая**, — для перекладывания паштета (малая) и кондитерских изделий (большая); кондитерские лопатки для перекладывания пирожных и торта бывают и треугольной формы.

1.2.4. Хранение и учет СТОЛОВОГО белья, столовой посуды и приборов

Столовое белье поступает в кладовую ресторана (кафе) под материальную ответственность кладовщика и подлежит оприходованию.

Столовое белье маркируют несмываемой краской в местах, недоступных для обозрения с внешней стороны, и хранят в отдельном помещении. Маркировку осуществляет материально ответственное лицо (кладовщик) в присутствии заместителя директора предприятия или лица, им уполномоченного. Хранение и выдача из кладовой немаркированного столового белья не разрешается.

Столовое белье отпускают из кладовой по распоряжению руководителя предприятия. Отпуск оформляют расходной накладной.

Ответственность за сохранность находящегося в обращении столового белья может быть возложена на работников, занимающих должности или выполняющих работы, непосредственно связанные с использованием столового белья. Чаще всего эту работу выполняет бригадир официантов, в обязанности которого входят получение и выдача его в зал, а также ведение учета и представление в бухгалтерию предприятия документов по его движению.

Перед началом работы бригадир выдает столовое белье под отчет официантам в количестве, необходимом для обслуживания. Выдача столового белья осуществляется под расписку в журналах учета этих предметов.

В конце рабочего дня столовое белье возвращается лицу, выдавшему его. При этом делается соответствующая запись в журнале учета.

Контроль за сохранностью столового белья, находящегося в обращении, осуществляется комиссией, состав которой утверждается приказом руководителя предприятия.

В процессе эксплуатации столовое белье изнашивается. В этом случае стоимость этих предметов относят на издержки предприятия. Вопросы списания столового белья, пришедшего в негодность, решаются постоянно действующей комиссией.

Посуда и приборы поступают на склад предприятия общественного питания по накладным. За их сохранность отвечает заведующий складом.

По внутренним накладным посуда поступает в сервизную, где за ее сохранность и содержание отвечает заведующий сервизной. Перед началом обслуживания по указанию метрдотеля бригадиры официантов получают посуду под расписку в специальном журнале. За сохранность посуды и приборов в зале отвечают метрдотель и официанты. В конце рабочего дня официанты возвращают посуду материально ответственному лицу сервизной и отмечают ее количество в журнале. В случае боя посуды, поломки приборов составляют акт. В состав комиссии включают работника, ответственного за находящиеся в обращении посуду и приборы, работника, у которого эти ценности были под отчетом. Акт рассматривает руководитель предприятия и выносит решение о возмещении стоимости утраченной посуды.

В процессе эксплуатации столовая посуда и приборы изнашиваются. Вопросы списания решает постоянно действующая комиссия, состав которой утверждается руководителем. Списание производят на основании среднеотраслевых норм и относят стоимость износившихся предметов на издержки предприятия.

1.2.5. Определение потребности в столовом белье

Количество скатертей рассчитывают в зависимости от количества столов, обслуживаемых одним официантом. Количество салфеток определяют из расчета 3—6 штук на каждое место в зале, количество ручников — 4—5 на каждого официанта.

1.2.6. Определение потребности в столовой посуде и приборах

Количество столовой посуды и приборов на начало обслуживания соответствует числу мест в ресторане, при этом предусматривается резерв в пределах 15—20 % потребности.

Для обслуживания банкетов рассчитывают количество посуды и приборов для подачи блюд и закусок в соответствии с меню. При этом учитывают, что каждое блюдо и закуска на банкетном столе должны повторяться через 1,5—2,0 м. Рассчитывают также потребность в посуде и приборах индивидуального пользования для сервировки стола с учетом резерва — 15-20%.

1.2.7. Подготовка посуды и приборов к сервировке

Тарелки укладывают стопками на подсобных столах по видам, стеклянную посуду (фужеры, бокалы, рюмки) и приборы — на подносах.

С помощью ручника отполировывают посуду и приборы, стекло или хрусталь, используя следующие приемы: левой рукой через край ручника держат тарелку ребром, а правой, постепенно поворачивая, протирают ее другим концом ручника; рюмки и бокалы держат через край ручника левой рукой за ножку, а правой протирают другим концом ручника так, чтобы большим пальцем протирать внутреннюю часть рюмки, а остальными — наружную; узкие бокалы протирают, проталкивая внутрь конец ручника и поворачивая его там; при протирке приборов ножи следует держать лезвием от себя, вилки — зубцами вниз.

Подготовленные для сервировки тарелки, приборы и стекло аккуратно устанавливают и раскладывают на подсобном столе или непосредственно на подносе, подстелив салфетку, и накрывают другой салфеткой.

5.3 Получение задания

В табл. 28 приведены варианты заданий для расчета количества столового белья, в табл. 29 — варианты заданий для расчета количества посуды и приборов. Задание выдает преподаватель во время аудиторных занятий. Подготовку к выполнению задания студенты осуществляют самостоятельно, п. 5.4.

5.4 Подготовка к выполнению задания

Студенты до начала практических занятий самостоятельно изучают назначение, виды столового белья, столовой посуды и приборов. Усвоение материала проверяют, отвечая на контрольные вопросы, приведенные в пособии. В тетрадь для практических занятий записывают название работы, ее цель; основные, наиболее часто используемые в предприятиях общественного питания виды столового белья, столовой посуды и приборов.

1.5 выполнение задания

Студенты изучают выставленные в аудитории образцы посуды, приборов, столового белья, определяют их назначение. Изучают также посуду и приборы по предлагаемым преподавателем плакатам. Учатся складывать салфетки по рис. 3, приведенному в пособии. Схему трех видов складывания салфеток зарисовывают в тетрадь.

В соответствии с заданным вариантом табл. 28 и 29 рассчитывают количество столового белья, посуды и приборов.

Таблица 28

Варианты заданий для расчета количества
столового белья

Вариант	Количество официантов, чел.	Количество столов, шт.			Размер крышек столов, мм		
		Двухместные	Четырехместные	Шестиместные	Двухместные	Четырехместные	Шестиместные
1	3	—	—	5	600×850	1000×1000	1900×850
2	4	—	10	—	600×850	Ø1100	Ø1400
3	6	10	—	5	600×850	1000×1000	1800×1000
4	3	3	6	—	600×850	Ø1100	1900×850
5	4	—	7	2	600×850	1000×1000	Ø1400
6	6	4	10	2	600×850	Ø1100	1800×1000
7	3	3	—	2	600×850	1000×1000	1900×850
8	4	—	4	4	600×850	Ø1100	Ø1400
9	6	—	6	6	600×850	1000×1000	1800×1000
10	8	—	8	8	600×850	Ø1100	Ø1400

Варианты заданий для расчета количества индивидуальной посуды и приборов

Ва- ри- ант	Ко- личе- ство участ- ни- ков- бан- кета	Название блюд														
		Мяс- ное ас- сорт	Рыб- ное ас- сорт	Говяди- на от- варная с ово- щами	Язык под май- оне- зом	Салат «Сто- лич- ный»	За- лив- ное из рыбы	Жу- льен из дичи	Осе- трина ко- киль	Судак по- поль- ски	Лан- гет	Эска- лоп	Кот- леты по- жар- ские	Клуб- ника с сахар- ом	Пи- рож- ное би- сквит- ное	Кофе
1	20	+	+	-	-	-	-	+	-	+	+	-	-	+	+	-
2	25	-	-	+	-	-	+	+	-	+	-	+	-	-	+	+
3	30	-	-	-	+	+	+	-	+	-	-	-	+	+	+	-
4	35	+	-	-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	+	+
5	40	+	+	+	-	+	-	-	-	+	-	-	+	+	-	-
6	45	-	+	+	-	+	-	+	+	-	+	-	+	-	-	+
7	50	+	+	-	-	+	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+
8	55	-	+	-	+	-	-	+	+	-	-	+	+	+	+	-
9	60	+	+	-	-	+	-	+	+	-	-	+	+	-	+	+
10	65	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+	-	-	+	-	-

Расчет столового белья оформляют в произвольной форме, расчет столовой посуды и приборов — по форме табл. 30. В этой таблице перечисляют всю необходимую посуду, приборы для индивидуальной подачи блюд и напитков в соответствии с заданным вариантом. При этом необходимо иметь в виду, что замена посуды и приборов осуществляется при по-даче каждого блюда.

Таблица 30

Расчёт количества индивидуальной посуды и приборов на _____ человек

Перечень блюд в меню	Наименование и количество посуды, приборов											
	Тарелка мелкая столо- вая	Тарелка закусоч- ная	Тарелка пирож- ковая	Тарелка десерт- ная	Прибор столо- вый	Прибор закусоч- ный	Прибор рыбный	Ложка кофей- ная	Кокот- ница	Коки- льница		
Всего по рас- чёту												

Выполненную и оформленную работу студенты представляют к защите. Преподаватель опрашивает студента устно, письменно или с помощью обучающей и тестирующей программы.

1. 6 Вопросы для самоконтроля

1. Какие виды столового белья вам известны?

2. Каков диаметр и каково назначение мелкой столовой тарелки?
3. Какова вместимость столовой глубокой тарелки?
4. Какой диаметр имеет закусочная и пирожковая тарелки?
5. Каковы назначение и объем фужера?
6. Какова емкость рейнвейной рюмки?
7. Какая металлическая посуда используется для приготовления и подачи горячих закусок?
8. Какой прибор подают к холодным рыбным закускам?
9. Каково назначение закусочного прибора?
10. Каково назначение столового прибора?

Критерии оценки:

Выполнение лабораторных работ не оценивается, но способствует усвоению теоретического материала

10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При реализации дисциплины используются дистанционные образовательные технологии, включающие лекции, практические занятия и лабораторные работы, посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1	Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 536 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	Романова Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2016. - 96 с. - ISBN 978-5-7882-1895-3.	учебное пособие	ЭБС "IPRbooks"
4	Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.	учебное пособие	ЭБС "ZNANIUM.COM"

11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1	Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 495 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02516-7.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : ученик / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017.- 480 с. - ISBN 978-5-8199-0776-4.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.В. Кулагина. - Омск: ОмГИС, 2014. - 210 с. - ISBN 978-5-93252-325-4.	учебное пособие	ЭБС "IPRbooks"

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки _____
(подпись)

А.М. Асаева
(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.
МП

11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Mirapolis Human Capital Management	лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ».	договор № 931 от 23.09.2021, срок действия – до 27.09.2022

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проек-	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16 В, позиция по ТП № 23, 8 этаж (УЛК-807)	17,1	1

№ п/ п	Наименование оборудо- ванных учебных кабине- тов, лабораторий, мастер- ских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, ма- стерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
	тирования (выполне- ния курсовых работ). Учебная аудитория для проведения груп- повых и индивидуаль- ных консультаций Учебная аудитория для проведения заня- тий текущего кон- троля и промежуточ- ной аттестации.				
2	Компьютерный класс. Помещение для само- стоятельной работы. Учебная аудитория для проведения заня- тий семинарского ти- па. Учебная аудитория для курсового проек- тирования (выполне- ния курсовых работ). Учебная аудитория для проведения груп- повых и индивидуаль- ных консультаций. Учебная аудитория для проведения заня- тий текущего контроля и промежуточной ат- тестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г. Тольят- ти, ул. Белорус- ская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16