

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

И. М. Титова

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины для студентов,
обучающихся в бакалавриате по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

Титова, И. М.

Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И.М. Титова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 19 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» представлены учебно-методические материалы по освоению тем лекционного курса, включающие подробный план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы для самоконтроля, отражены рекомендации для выполнения контрольной работы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, форма обучения заочная.

Табл. 4, список лит. – 6 наименований

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой технологии продуктов питания 13 апреля 2022 г., протокол № 10

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 5 мая 2022 г., протокол № 5

УДК 64.024

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2022 г.
© Титова И. М., 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	12
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	17
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	18

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является одной из лидирующих отраслей по вкладу в отечественный ВВП – его доля свыше 20 %. Основная функция предприятий общественного питания – производство собственной кулинарной продукции для последующей реализации и организации потребления этой продукции. Отрасль представлена общедоступной сетью предприятий общественного питания, ориентированной на различные группы потребителей, а также сетью социально ориентированных предприятий, обеспечивающих питанием рабочих, служащих, учащихся, детей в дошкольных учреждениях, пациентов лечебных учреждений и др.

Изучаемая дисциплина направлена на рассмотрение проблем организации производства на предприятиях общественного питания. Конкуренция неотъемлемая часть ресторанного бизнеса, для устойчивости на рынке данный вид бизнеса требует постоянных обновлений как в части производственного процесса, так и разнообразия предоставляемых услуг, находящихся в перманентном процессе повышения качества.

Развитие предприятия связано с рядом проблем, таких как квалификация персонала, высокая доля ручного труда, особенности режима труда и организации технологических процессов.

Целью освоения дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» является формирование теоретических и практических знаний в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания, современных, прогрессивных методов и форм организации производства в системе массового питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- знать основные нормативные и технические документы в области организации производства на предприятиях общественного питания;
- знать способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
- уметь разрабатывать производственные процессы предприятия общественного питания;
- уметь анализировать и оценивать результативность деятельности производства и принимать корректирующие решения;
- уметь организовывать документооборот производственных процессов на предприятии питания;
- владеть навыками организации процесса обеспечения ресурсами и функционирования производства продукции общественного питания.

При реализации дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» организуется практическая подготовка путем проведения практических и лабораторных работ, предусматривающих участие

обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Для успешного освоения дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания», студент должен активно работать на лекционных и практических занятиях, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены тестовые и практические задания. Тестирование и решение практических задач, обучающихся проводится на практических занятиях после изучения соответствующих тем. Тестовое задание предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Перед проведением тестирования преподаватель знакомит студентов с вопросами теста, а после проведения тестирования проводит анализ его работы. Перечень примерных тестовых и практических заданий представлен в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, к которому допускаются студенты, освоившие темы курса и имеющие положительные оценки.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Для успешного освоения дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины приводится краткое содержание каждой темы занятия, перечень ключевых вопросов для организации самостоятельной работы студентов. Материал пособия содержит рекомендации по написанию контрольной работы для студентов заочной формы обучения.

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс «Организация производства на предприятиях общественного питания», студент должен научиться работать на лекциях, практических занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность. В начале лекции необходимо уяснить цель, которую лектор ставит перед собой и студентами. Важно внимательно слушать, отмечать наиболее существенную информацию и кратко ее конспектировать; сравнивать то, что услышано на лекции с прочитанным и усвоенным ранее материалом в области организации производства на предприятиях общественного питания, анализировать новую информацию и применять ее при выполнении практических заданий и сопряжения с другими знаниями профессиональной деятельности. При подаче лекционного материала необходимо обращать внимание на основные понятия, приводить примеры из производственной практики.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Объем (трудоемкость освоения) и структура ЛЗ

Номер темы	Содержание лекционного занятия	Количество часов ЛЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Основы организации предприятий общественного питания	2	1
2	Организация снабжения, складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб предприятий общественного питания	6	1
3	Организация производства продукции общественного питания на заготовочных и доготовочных предприятиях	8	3
4	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	4	1
Итого		20	6

При объяснении нового материала лектор приглашает студентов к дискуссии, с целью оценить степень освоения материала, поэтому студенту рекомендуется проявлять активность и отвечать на вопросы лектора. Если на лекции студент не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы лектору.

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания

Ключевые вопросы темы

1. Этапы создания предприятий общественного питания.
2. Методы организации производства предприятий ресторанного бизнеса и централизованного производства.

Ключевые понятия: ресторан, кафе, столовая, фабрика-кухня, централизованное производство

Литература: [5, с. 17–33, 40–47, 214–246; 3, с. 28–31, 44–55].

Методические рекомендации

Студент должен понимать цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление студентов с возможными рисками освоения дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля.

При изучении данной темы необходимо обратить особое внимание на общность подходов к этапам формирования и регистрации предприятия общественного питания.

Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Основные правила функционирования предприятий общественного питания. Специализация – основное направление повышения эффективности деятельности предприятий общественного питания.

Совершенствование форм и методов организации производства и обслуживания, механизация и автоматизация процессов производства и обслуживания.

Второй вопрос посвящен определению особенностей организации производства в зависимости от типа предприятия и форм обслуживания на конкретном предприятии.

После изучения темы студенты должны усвоить последовательность действий при регистрации нового предприятия или модернизации имеющегося.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислите основные задачи организации услуг питания.
2. Назовите признаки, определяющие тип предприятия питания.
3. Дайте характеристику производственной деятельности предприятия общественного питания.
4. Назовите формы организации производства.
5. Методы организации производства в ресторане.
6. Методы организации производства на фабрике-кухне.

Тема 2. Организация снабжения, складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб предприятий общественного питания

Ключевые вопросы темы

1. Особенности организации снабжения ресторанов, кафе.
2. Особенности организации снабжения фабрики-кухни
3. Особенности организации снабжения предприятий быстрого обслуживания.

Ключевые понятия: экспедиция, складское хозяйство, условия складирования товарных групп на предприятиях общественного питания

Литература: [3, с. 81–110, 112–132; 5, с. 72–78].

Методические рекомендации

При освоении данной темы курса необходимо изучить задачи организации снабжения. Источники и виды снабжения. Централизованные и децентрализованные формы снабжения. Рассматриваются вопросы перечня организаций, согласно законодательству РФ, предприятие общественного питания должно иметь договорные обязательства и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятиях общественного питания. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства.

Следует обратить внимание на организацию складского хозяйства и осуществление складских операций. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие предприятия относятся к предприятиям быстрого обслуживания?
2. Основные функции экспедиции в зависимости от типа предприятия общественного питания.
3. Требования к организации сухого склада.
4. Требования к организации овощного склада.
5. Особенности организации холодильного хранения сырья в зависимости от типа предприятия общественного питания.

Тема 3. Организация производства продукции общественного питания на заготовочных и доготовочных предприятиях

Ключевые вопросы темы

1. Организация работы овощного цеха.
2. Организация работы мясо-рыбного цеха.

3. Организация работы холодного цеха.
4. Организация работы горячего цеха.
5. Организация работы кондитерского цеха.
6. Организация работы доготовочного цеха.
7. Организация работы заготовочных цехов.

Ключевые понятия: организация цеховой структуры предприятия, организация без цеховой структуры предприятия, заготовочный цех, предприятие с полным циклом производства

Литература: [3, с. 157–190, 191–225; 5, с. 78–123].

Методические рекомендации

Первый вопрос темы посвящен созданию поточности при обработке растительного сырья. Основное внимание необходимо уделить разделению потоков чистой и грязной зон. Важным является организация правильного обеспечения инженерными сетями с учетом особенности технологического процесса.

Второй вопрос темы связан с организацией производства заготовок из различных групп сырья животного происхождения. Студенты должны усвоить технологическую последовательность проведения процесса, а также особенности составления фаршей из различных видов сырья. Большое внимание уделяется проведению процедуры маркирования продукции и контролю за сроками и условиями хранения заготовок.

Третий вопрос посвящен организации работы холодного цеха, предназначенного для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд, холодных супов. Данная продукция может реализовываться как в торговом зале, так и в буфетах, и магазинах кулинарии. Обучающиеся должны усвоить специфические требования к санитарным требованиям для холодного цеха. Изучается оборудование и правила его размещения с целью оптимизации технологических процессов. Необходимо обратить внимание на то, что холодный цех должен быть удобно связан с горячим цехом, моечными столовой и кухонной посуды, мясо-рыбным и овощным цехами при работе предприятия на сырье, а при работе на полуфабрикатах – с доготовочным и цехом обработки зелени.

Четвертый вопрос посвящен организации работы горячего цеха. В горячем цехе ведется приготовление заготовок для блюд, изготавливаемых в холодном цехе. Обучающиеся должны усвоить особенности организации процессов изготовления блюд в суповом отделении, где готовят супы, каши, гарниры и напитки, заготовки для холодного цеха. При организации соусного участка в горячем цехе учащиеся должны уметь распределить потоки приготовления вторых блюд по видам технологической обработки и используемого технологического оборудования.

Пятый вопрос позволяет обучающимся изучить организационную структуру кондитерского цеха, с учетом специализации по видам теста и разработки производственной программы с учетом времени на замес, расстойку и выпечку. Обучающиеся должны усвоить материал, связанный с обеспечением соблюдения санитарных норм осуществления технологических процессов подготовки отделочных материалов кондитерских изделий. Важным является усвоение материала о сроках годности и условиях хранения кондитерской продукции.

Шестой вопрос посвящен особенностям организации работы заготовочных цехов предприятий общественного питания, работающих на полуфабрикатах. При безцеховой структуре важным является умение организовывать разделение потоков продукции с тепловой и без тепловой обработки. Необходимо обратить внимание обучающихся на правильный выбор степени подготовленности полуфабрикатов.

При изучении седьмого вопроса студенты знакомятся с работой заготовочных предприятий. Данные предприятия могут иметь различную направленность: фабрики-кухни, цеха по изготовлению полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий. Возможны организационные структуры, когда на предприятии могут осуществляться все виды деятельности. Обучающиеся должны ознакомиться с особенностью данных предприятий, заключающейся в наличии отдельных участков или цехов, специализирующихся только на обработке определенного вида сырья. Также должно быть уделено внимание организации хранения сырья, готовой продукции, материалов и тары.

Вопросы для самоконтроля

1. Как располагаются рабочие места и оборудование в горячем цехе?
2. Каким должно быть расстояние между технологическими линиями оборудования?
3. Приготовление каких блюд происходит в соусном отделении?
4. Какие специализированные отделения обычно выделяются в горячем цехе большой мощности?
5. С учетом каких факторов подбирают оборудование для кондитерского цеха?
6. Требования к оснащению оборудованием в овощном цехе.
7. Цеховая система заготовочных предприятий.
8. Квалификационные требования к персоналу заготовочных предприятий.

Тема 4. Инженерное обеспечение предприятий общественного питания

Ключевые вопросы темы

1. Организация водоснабжения, водоотведения, вентиляции и электроснабжения.

Ключевые понятия: суммарное энергопотребление, пиковые нагрузки, жируловители, вентиляционные системы

Литература: [3, с. 143–147].

Методические рекомендации

При изучении вопросов рассматриваемой темы обучающимся необходимо уделить внимание на определение точек ввода и вывода коммуникаций (электроэнергии, горячей и холодной воды, канализации) организации системы водоподготовки. Студенты должны освоить методику определения необходимой мощности, числа фаз для подключения электрооборудования, точек выводов вентиляции, особенностей монтажной привязки оборудования.

Вопросы для самоконтроля

1. Для каких целей на предприятии устанавливают умягчители для воды?
2. Каковы основные функции жируловителя?
3. С какой целью устанавливают трапы?
4. Какая рекомендованная разница должна быть между отводимой и подаваемой температурой воздуха при настройке вентиляционной системы в торговом зале предприятия общественного питания?

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Согласно учебному плану дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания студенты заочной формы обучения закрепляют изучаемый материал самостоятельно, в виде выполнения контрольной работы.

При выполнении контрольной работы студенты решают две ситуационные задачи. Варианты определяются по таблице 2 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки). Номер варианта задания (цифра означает количество гостей: первая – на банкете с частичным обслуживанием официантами, вторая – на фуршете).

Задание:

1. Рассчитать количество обслуживающего персонала, столов, размер и количество столового белья, посуды и приборов, необходимого для обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами в соответствии с заданным меню.

2. Рассчитать количество столов, размер и количество столового белья, количество посуды и приборов для обслуживания фуршета в соответствии с заданным меню.

Таблица 2 – Номер варианта задания (цифра означает количество гостей: первая – на банкете с частичным обслуживанием официантами, вторая – на фуршете)

Номер варианта (последняя цифра зачетной книжки)	Номер варианта (предпоследняя цифра зачетной книжки)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	20, 58	28, 64	30, 98	45, 54	70, 60	60, 42	56, 78	90, 36	100, 56	120, 88
2	84, 69	110,72	32, 66	66, 32	32, 64	78, 67	22, 78	48, 69	32, 108	49, 94
3	47, 58	72, 80	70, 48	78, 67	20, 58	28, 64	84, 69	110,72	32, 66	92, 28
4	32, 66	45, 54	66, 32	32, 64	78, 67	43,112	78, 67	20, 58	28, 64	54, 134
5	37, 68	43, 68	56, 78	90, 36	100, 56	120,88	33, 92	66, 32	32, 64	78, 67
6	20, 58	28, 64	30, 98	45, 54	32, 66	45, 54	66, 32	32, 64	78, 67	46, 61
7	84, 69	110,72	32, 66	49, 84	70, 60	60, 42	92, 37	78, 67	20, 58	28, 64
8	66, 32	32, 64	78, 67	20, 58	28, 64	30, 98	47, 94	45, 54	70, 60	60, 42
9	84, 69	110,72	32, 66	42, 69	45, 54	20, 58	28, 64	30, 98	45, 59	53, 73
0	57,114	66, 32	32, 64	78, 67	62, 76	84, 69	110,72	32, 66	34, 86	35, 54

Задание 1

Описание алгоритма выполнения задания:

1.1 Для обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами рассчитать:

1.1.1 Количество столов.

1.1.2 Количество официантов.

1.1.3 Длину и ширину скатертей

1.1.4 Количество столовой посуды и приборов, учитывая резерв в пределах 15–20 % и необходимость повторения блюд и закусок через 1,5–2,0 м.

1.1.5 Сделать расстановку столов (привести схему расположения столов в виде схематичного рисунка), учитывая, что выбирают из трех вариантов столов:

- двухместный 600 x 850;
- четырехместный 1000 x 1000;
- шестиместный 1900 x 850.

Варианты меню для задания из п. 1 (таблица 3).

Таблица 3 – Часть 1

Кол-во участников	Мясное ассорти	Рыбное ассорти	Овощное ассорти	Салат «Столичный»	Салат «Весна»	Говядина отварная с овощами	Язык под майонезом	Заливное из рыбы
1	2	3	4	5	6	7	8	9
20	+	+	+	-	-	-	-	-
28	-	-	+	-	-	+	-	+
30	-	-	+	+	-	-	+	+
45	+	-	-	-	+	-	-	+
70	+	+	-	+	+	+	-	-
60	-	+	-	+	+	+	-	-
56	+	+	+	+	-	-	-	+
90	-	+	+	-	-	-	+	-
100	+	+	+	+	-	-	-	-
120	+	+	-	-	+	+	+	-
84	-	-	-	-	+	-	+	+
110	-	-	-	+	+	+	-	+
32	+	+	+	-	-	-	-	+
66	+	+	+	+	-	-	+	-
22	-	+	+	+	-	+	-	-
78	+	-	-	+	+	+	-	+
48	-	+	-	-	+	-	+	+
49	+	+	-	-	+	-	+	+
47	+	+	+	-	-	-	-	+
72	+	+	+	+	-	-	+	-
92	-	-	-	+	+	+	+	+
43	+	+	+	+	-	-	-	+
54	-	-	+	-	-	+	-	+
37	+	+	-	-	+	+	+	-
33	+	-	-	+	+	+	-	+

Окончание таблицы 3 (часть 1)

1	2	3	4	5	6	7	8	9
46	+	+	+	-	-	-	-	+
42	+	-	-	+	+	+	-	+
53	-	+	+	-	-	-	+	-
57	+	+	+	+	-	-	-	+
62	+	+	+	-	-	-	-	+
34	-	+	+	-	-	-	+	-
35	+	+	-	-	+	+	+	-

Таблица 3 – Часть 2

Кол-во участников	Жульен из рыбы	Осетрина кокиль	Судак польски	Лангет	Эскалоп	Котлеты по-киевски	Фруктовый салат	Клубника с сахаром	Пирожное
	10	11	12	13	14	15	16	17	18
20	+	-	+	+	-	-	-	+	+
28	+	-	+	-	+	-	+	-	+
30	-	+	-	-	-	+	-	+	+
45	+	-	+	+	-	-	+	-	+
70	-	-	+	-	-	+	-	+	-
60	+	+	-	+	-	+	+	-	-
56	-	-	+	-	+	-	-	+	+
90	+	+	-	-	+	+	-	+	+
100	+	-	+	-	+	+	+	-	-
120	+	-	+	+	-	-	-	+	+
84	-	+	-	-	+	-	+	-	+
110	+	-	+	-	-	+	-	+	+
32	-	-	+	+	-	-	+	-	+
66	+	+	-	-	-	+	-	+	-
22	-	-	+	+	-	+	+	-	-
78	+	-	+	-	+	-	-	+	+
48	-	+	-	-	+	-	+	-	+
49	+	-	+	-	+	+	-	+	-
47	+	-	+	-	+	-	+	-	+
72	-	+	-	-	-	+	-	+	+
92	+	-	+	+	-	-	+	-	+
43	-	-	+	-	-	+	-	+	-
54	+	+	-	+	-	+	+	-	-
37	-	-	+	-	+	-	-	+	+
33	+	+	-	-	+	+	-	+	+
46	+	-	+	-	+	+	+	-	-
42	+	-	+	+	-	-	-	+	+

Окончание таблицы 3 (часть 2)

	10	11	12	13	14	15	16	17	18
53	-	+	-	-	+	-	+	-	+
57	+	-	+	-	-	+	-	+	+
62	+	-	+	+	-	-	+	-	+
34	-	-	+	-	-	+	-	+	-
35	-	-	+	-	+	-	-	+	+

Задание 2

2.1 Для обслуживания фуршета рассчитать:

2.1.1 Количество столов (при пристенном расположении столов на одного гостя приходится 0,25 м; при островном расположении столов на одного гостя приходится 0,17 м).

2.1.2 Количество официантов.

2.1.3 Длину и ширину скатертей.

2.1.4 Количество столовой посуды и приборов учитывая резерв в пределах 15–20 % и необходимость повторения блюд и закусок через 1,5–2,0 м.

2.1.5 Сделать расстановку столов учитывая, что выбирают из трех вариантов столов:

- двухместный 600 x 850;
- четырехместный 1000 x 1000;
- шестиместный 1900 x 850.

2.2 Рассчитать количество порций, количество и размер тарелок для фуршета в соответствии с приведенным меню, количество гостей дано в таблице 2, вторая цифра.

Меню фуршета:

- Канапе с икрой, размер – ромб со стороной 1,5 см.
- Канапе в ассортименте: с паштетом (25 %), с семгой (25 %), с сырным муссом (25 %), с рыбным муссом (25 %), размер – круглое с диаметром 2,5 см.
- Корзиночки с салатом, размер – диаметр 5 см.
- Мясное ассорти в ассортименте (буженина/мясной рулет/карбонат/куриный рулет/25/25/25/25).
- Рыбное ассорти в ассортименте (палтус/осетр/угорь/30/30/30).
- Корзиночки с фруктами в желе, размер – диаметр 5 см.
- Пирожные в ассортименте: бисквит, размер – квадрат со стороной 2 см; кекс, размер – диаметр 5 см.

При выполнении все расчеты должны быть приведены в работе. Работы, где приведены только конечные цифры, отсутствуют характеристики посуды (размер и назначение) приниматься на проверку не будут.

Работа должна быть выполнена на листах формата А4 с одной стороны листа, в печатном варианте. Шрифт текстовой части размер – 12 (для заголовков – 14), вид шрифта – Times New Roman, интервал 1,5. Поля страницы: левое 3 см, правое 1,5 см, верхнее и нижнее 2 см. Нумерация страниц внизу справа.

Структура контрольной работы:

- титульный лист (приложение А);
- содержание;
- расчетная часть.

В текстовой части не допускается сокращение слов. Объем выполненной работы не должен превышать 15 листов А4.

Контрольная работа должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к контрольным работам:

- текст должен быть отпечатан на компьютере;
- основной текст подразделяется на озаглавленные части в соответствии с содержанием работы. Заглавия не подчеркиваются, в конце заголовка точка не ставится, переносы допускаются;
- страницы текста пронумерованы арабскими цифрами в правом верхнем углу без точек. Титульный лист считается первым и не нумеруется;
- на каждой странице оставлены поля для замечаний рецензента;
- список использованных источников оформляются по соответствующим требованиям.

Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедре, затем поступает на рецензирование преподавателю.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от правильности проведенных расчетов. Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено», знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные ошибки, если они были допущены.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту с рецензией, выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. 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 Ко, 2015. – 416 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. – 2-е изд. – Новосибирск: НГТУ, 2011. – 404 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).
3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва: Магистр; ИНФРА-М, 2021. – 560 с. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>
4. Туровец, О. Г. Организация производства и управление предприятием: учеб. / О. Г. Туровец, В. Н. Попов, В. Б. Родинов. – 2-е изд. – Москва: ИНФРА-М, 2008. – 544 с.
5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Изд-во Юрайт, 2019. – 332 с. – (Бакалавр. Академический курс). – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/427592>
6. Халворсен, Ф. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание / Ф. Халворсен / пер. с англ. С. В. Прокофьева. – Москва: Ресторанные ведомости, 2005. – 304 с.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт агроинженерии и пищевых систем
Кафедра технологии продуктов питания

Контрольная работа
допущена к защите:
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа
защищена
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа № ____

по дисциплине
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

Шифр студента _____
Вариант № _____

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Локальный электронный методический материал

Инна Марковна Титова

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Редактор Е. Билко

Локальное электронное издание

Уч.-изд. л. 1,4. Печ. л. 1,2

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1