

2706

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»

(ГБПОУ ПТТТиС)



**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**  
**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ОП 12 «Организация обслуживания»**  
**ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ:**  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Составитель:**  
преподаватель—  
Стреляева А.В.  
**Методическое сопровождение:**  
методист —  
Волокова Т.Б.

2018 – 2019

## Пояснительная записка

Методическая разработка предназначена в помощь обучающимся заочного отделения для выполнения домашней контрольной работы по учебной дисциплине ОП 12. «Организация обслуживания».

Учебная дисциплина ОП 12. «Организация обслуживания» входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Эта дисциплина нацелена на развитие у студентов мышления и навыков овладения культурным наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения.

### Цель дисциплины:

- сформировать у обучающихся представления о методах и формах обслуживания потребителей в организациях общественного питания, ознакомиться со стандартами обслуживания.

### Задачи дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины ОП 12. «Организация обслуживания» обучающиеся должны

#### Уметь:

- - проводить оснащение залов;
- - идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов, белья оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами;
- - составлять и оформлять различные виды меню, карты вин;
- - осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию, выполнять несложные виды сервировки столов;
- - организовывать процесс обслуживания в ПОП разных типов и классов;
- - принимать заказ на обслуживание банкетов, рассчитывать количество посуды, приборов, столов, обслуживающего персонала;
- - составлять меню для обслуживания тематических

#### Знать:

- основные понятия предмета, цели и задачи дисциплины, межпредметные связи; классификацию услуг общественного питания; формы и методы обслуживания;
- - виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;
- - виды столовой посуды, приборов, белья их назначение, характеристику;
- - средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин;
- - этапы организации обслуживания;
- - элементы, организацию и технологию обслуживания в ПОП разных типов и классов;
- - виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;
- -особенности обслуживания при оказании специальных видов услуг.

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, Методическими рекомендациями по организации учебного

процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования и учебным планом по реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предусмотрено выполнение домашней контрольной работы, которая включает в себя изучение двух теоретических вопросов и выполнение одного практического задания (тестового задания).

Для выполнения домашней контрольной работы студенты-заочники должны внимательно ознакомиться с методическими рекомендациями по выполнению домашней контрольной работы.

Контрольная работа начинается с титульного листа (Приложение 1, 2). На титульном листе необходимо указать фамилию, имя, отчество студента, шифр, группу, наименование дисциплины, вариант контрольной работы, домашний адрес, место работы.

За титульным листом следует план, где перечисляются все разделы работы.

Далее следует основной текст. Страницы должны иметь поля для пометок преподавателя. Справочный аппарат работы должен быть правильно оформлен. Цитаты должны быть заключены в кавычки и иметь примечание – откуда извлечен этот материал.

В конце работы помещается список использованных источников с указанием полных выходных данных (библиографическое описание: Ф.И.О. автора, название, место издательства, год издания, количество страниц).

Частичный или полный плагиат, другие формы присвоения чужого авторства недопустимы и служат основанием для дисквалификации домашней контрольной работы, в результате чего контрольная работа по учебной дисциплине ОП 12. «Организация обслуживания» считается не зачтенной.

Домашняя контрольная работа выполняется и оформляется в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к написанию контрольных работ.

Работа должна быть оформлена грамотно и быть читаемой. Способы оформления - рукописный или набранный на компьютере текст, студент выбирает самостоятельно. Для замечаний преподавателя с правой стороны следует оставлять поля. Работа должна быть написана разборчиво, четко, без сокращений слов.

Перед каждым вопросом нужно писать номер и полный текст задания. Ответ на новый вопрос необходимо начинать со следующей страницы.

В конце работы приводится список использованной литературы (список использованных источников, в том случае, если кроме учебных изданий в ходе работы использовались периодические издания, нормативные документы, Интернет-ресурсы и т.п.), затем следует подпись студента и дата выполнения работы. Для рецензии преподавателя оставляют две чистых страницы.

Выполненная домашняя контрольная работа представляется в учебную часть учебного заведения в установленном графиком сроки. Работа оценивается "зачтено" или "не зачтено". Обучающийся, получивший работу с оценкой "зачтено", знакомится с рецензией и, с учетом замечаний преподавателя, дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний.

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

Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки. В случае возникновения проблем при выполнении контрольной работы, следует обращаться за консультацией к преподавателю.

**Перечень теоретических вопросов к домашней контрольной работе  
по учебной дисциплине ОП 12. «Организация обслуживания»  
для обучающихся заочного отделения  
по специальности**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. Основные функции предприятий общественного питания.
2. Основные формы обслуживания в общественном питании.
3. Основные методы обслуживания, используемые в предприятиях общественного питания
4. Виды расчетов за реализуемую продукцию в предприятиях общественного питания с самообслуживанием
5. Виды расчетов с потребителем в предприятиях общественного питания при обслуживании официантом
6. Требования, предъявляемые к услугам общественного питания
7. Основные факторы, определяющие культуру обслуживания в предприятиях общественного питания
8. Основные группы помещений в предприятиях общественного питания
9. Специальные виды обслуживания.
10. Виды и назначение столовых приборов.
11. Виды приемов и банкетов.
12. Нормы оснащения предприятия общественного питания комплектами посуды на одно посадочное место
13. Лица, несущие ответственность за сохранность посуды на предприятиях общественного питания. Учет посуды, Документальное оформление учета посуды
14. Документальное оформление боя, утраты посуды. Вид документа, его содержание.
15. Ответственность подачи блюд и напитков.
16. Ассортимент стеклянной посуды, используемой в предприятиях общественного питания
17. Оборудование торговых залов мебелью. Характеристика. Требования, предъявляемые к мебели
18. Виды столовой посуды, используемой в предприятиях общественного питания
19. Ассортимент фарфоровой, фаянсовой посуды, используемой в предприятиях общественного питания
20. Виды рюмок, используемых для подачи крепких алкогольных напитков
21. Виды бокалов, используемых для подачи вин
22. Виды столового белья, используемого в предприятиях общественного питания.
23. Характеристика металлической посуды, виды и назначение

24. Средства информации в общественном питании.

25. Подготовительный этап организации обслуживания гостей

**Перечень практических (тестовых) заданий к домашней контрольной работе по учебной дисциплине ОП 12. «Организация обслуживания» для обучающихся заочного отделения по специальности**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. . Документальное оформление боя, утраты посуды. Вид документа, его содержание.
2. Составить меню и схему сервировки комплексного обеда
3. Сервировка стола по заявленному меню:
  - борщ «Украинский».
  - плов,
  - сырники со сметаной.
  - сок натуральный
4. Сервировка стола по заявленному меню:
  - салат из свежих помидоров и огурцов,
  - пельмени,
  - суп полевой,
  - чай черный
5. Сервировка стола по заявленному меню:
  - салат «Оливье»,
  - суп-пюре из шампиньонов,
  - мороженное «Сюрприз»
  - кофе натуральный
6. Сервировка стола обеденная по меню дежурных блюд
7. Сервировка стола обеденная по меню заказных блюд
8. Сервировка стола в вечернее время работы ресторана
9. Сервировка стола по банкетному меню с полным ассортиментом блюд.
10. Правила работы с подносом
11. Виды складывания салфеток. Формы салфеток, используемых при обслуживании гостей на завтрак
12. Составить карту вин ресторана «Лоза»
13. Составить меню и схему сервировки стола для ужина
14. Сервировка стола по заявленному меню:
  - салат « Столичный »
  - суп-лапша,
  - стейк из семги,
  - десерт « Тирамису ».
  - вино белое « Ркацители ».
  - сок.
15. Сервировка стола по заявленному меню:
  - закуска « Рыбное ассорти ».
  - стейк из семги,
  - мясо по-французски.
  - десерт « Штрудель».
16. Составить меню и схему сервировки стола для завтрака
17. Составить меню и схему сервировки стола для обеда

Последняя цифра шифра студента	№ варианта (№№ теоретических вопросов)	№ тестового (практического) задания
1	1 – (1, 2)	10
2	2 – (3, 4)	9
3	3 – (5, 6)	8
4	4 – (7, 8)	7
5	5 – (9, 10)	6
6	6 – (11, 12)	5
7	7 – (13, 14)	4
8	8 – (15, 16)	3
9	9 – (17, 18)	2
10	10 – (19, 20)	1

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий**

#### **Основная литература:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник – 14-е издание М.: Академия, 2017.- 431с.

#### **Дополнительная литература:**

2. Грачева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах - СПб.: Троицкий мост, 2012 -208 с.
3. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. — М.: Издательский дом «Деловая литература», 2002. - 544 с.
4. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В. Барное дело. - Учебник. - м.:АКАДЕМА, 2005
5. Деловая культура для официантов-барменов. Учебное пособие. -Ростов-на-Дону.: Феникс, 2005
6. Богушева В.И. Бары и рестораны. Учебное пособие. - Ростов-на-Дону.:Феникс, 2005
7. Могильный М.П., Баласаян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. - М.: Дели Принт 2007
8. Нормативные документы по ресторанному бизнесу. - М.: ресторанные ведомости, 2003