

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В  
РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

*Методические указания по выполнению контрольной работы для студентов  
направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»,  
профиль 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность»  
заочной формы обучения (часть 1)*

**Красноярск 2022**

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности: методические указания для выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело», профиль 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» заочной формы обучения / Т. А. Балябина; СФУ ТЭИ. – Красноярск, 2022. – 13 с.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
2	Порядок выполнения, содержание и выбор контрольной работы	5
3	Варианты контрольных работ	6
	Список использованных источников	11
	Приложение А – Образец оформления титульного листа	13

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Целью преподавания дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» является формирование у студентов базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия, ее роли в гостиничном предприятии, форм и прогрессивных методов обслуживания.

Учебные задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- раскрыть основные понятия сферы деятельности службы питания в гостинице;

- ознакомить студентов с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;

- изучить организацию рабочих мест в производственных цехах ресторанных комплексах;

- совершенствование организации и отладки бизнес-процессов логистики, производству продукции в ресторанной деятельности;

- выделить перспективные направления совершенствования службы питания в современных условиях.

## 2 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И ВЫБОР ВАРИАНТА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют контрольную работу. Ввиду того, что объем аудиторных часов занятий для студентов – заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати. Контрольная работа состоит из теоретического раздела, включающего два вопроса, и практического задания.

В теоретическом разделе излагается содержание программных вопросов по дисциплине. Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник.

Контрольная работа состоит из вариантов. Студент выбирает свой вариант в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор вариантов контрольных работ

Предпоследняя цифра шифра предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
0	20	18	1	10	7	13	15	19	2	4
9	6	8	9	11	3	5	7	12	14	16
8	17	4	18	3	20	1	16	2	5	19
7	7	11	6	14	9	8	13	10	12	15
6	1	19	20	18	4	2	16	3	17	5
5	10	11	13	8	14	15	14	6	7	12
4	4	19	16	3	18	5	1	17	20	2
3	8	10	14	15	9	7	13	6	12	11
2	20	3	5	19	16	4	18	17	1	2
1	12	9	10	6	13	15	7	11	14	8

## **ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**

### Вариант 1

1. Эволюция формирования индустрии питания в сфере гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии питания в сфере гостеприимства в России и за рубежом
2. Оперативное планирование на предприятиях питания
3. Разработать организационную структуру (составить схему) службы питания гостиничного комплекса 4\* молодежной направленности

### Вариант 2

1. Специфика организации служб питания в гостиницах разных типов и классов в России и за рубежом. Типология организационных структур службы питания (сравнительный аспект)
2. Материальные потоки и логистические операции в ресторанной деятельности
3. Представить схему организации рабочих мест в соусном отделении горячего цеха

### Вариант 3

1. Специфика требований к службе питания согласно нормативным документам, регламентирующим деятельность гостиниц.
2. Виды организации питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д. (сравнительный аспект).
3. Разработать схему бизнес-процесса "Логистика" службы питания гостинично-ресторанного комплекса 4\*

### Вариант 4

1. Организация производственных участков и рабочих мест в мясо-рыбном цехе ресторанного комплекса
2. Организация основных бизнес-процессов в ресторанной деятельности
3. Подобрать оборудование горячего цеха для ресторана на 100 мест при гостинице 5\*

### Вариант 5

1. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства
2. Организация работы заготовочных цехов в гостинично-ресторанных комплексах
3. Представить схему организации рабочих мест по приготовлению заливных блюд и бутербродов в холодном цехе ресторанного комплекса

### Вариант 6

1. Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства, характеру обслуживаемых контингентов.
2. Концепция и функции логистики в ресторанной деятельности
3. Разработать оперативный план работы рыбного цеха по выпуску полуфабрикатов мощностью 1,65 т в сутки. Удельный вес рыб по видам следующий: кета неразделанная – 35%, судак неразделанный крупного размера – 15%, окунь морской потрошенный с головой крупного размера – 25%, форель потрошенная – 25%.

### Вариант 7

1. Структура управления предприятием питания гостиницы.
2. Основы организации снабжения службы питания гостиничного предприятия
3. Разработайте производственную программу мясного цеха перерабатывающего 3,5 т сырья в сутки. Удельный вес говядины составляет 65% (в т.ч. I категории 70%, II категории 30%), свинины – 30%, баранины – 5%.

### Вариант 8

1. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях, их характеристика.
2. Организация работы заготовочных цехов на предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу.
3. Разработайте производственную программу кафе при гостиничном комплексе на 80 мест: рассчитать дневную производственную программу предприятия, разработать план-меню на один день работы торгового зала на основании действующих сборников рецептур и примерного ассортимента продукции, рекомендуемого для реализации в предприятиях общественного питания.

### Вариант 9

1. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания гостиничных комплексов
2. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста
3. Разработать производственную программу птицегольевого цеха по выпуску полуфабрикатов мощностью 1,95 т в сутки. При разработке производственной программы следует учесть следующий удельный вес птицы по видам и категориям к массе брутто: куры полупотрошенные – 55% (в т.ч. I категория – 35%, II категория – 65%), индейки полупотрошенные – 25% (в т.ч. I категория – 40%, II категория – 60%), гуси полупотрошенные – 15% (в т.ч. I категория – 45%, II категория – 55%), утки полупотрошенные – 5% (в т.ч. I категория – 55%, II категория – 45%).

### Вариант 10

1. Организация хранения и отпуск продуктов на предприятиях общественного питания.
2. Организация работы доготовочных цехов на предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу.
3. Подобрать оборудование овощного цеха для ресторана на 120 мест при гостинице 5\*

### Вариант 11

1. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организации бракеража на предприятиях общественного питания
2. Организация работы специализированных цехов на предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу.
3. Представить в виде схемы технологический процесс организации материально-технического снабжения предприятий питания при гостиничном комплексе

### Вариант 12

1. Классификация и типология предприятий питания
2. Требования к организации технологического процесса производства на предприятиях общественного питания.
3. Представить схему организации рабочего места по приготовлению сладких блюд и напитков в холодном цехе ресторанного комплекса

### Вариант 13

1. Организация снабжения в ресторанной деятельности. Выбор поставщиков
2. Организация производства мучных и кулинарных изделий
3. Для оснащения мясного цеха ресторана закуплено следующее технологическое оборудование: мясорубка, разрубочная колода, моечная ванна, 3 производственных стола, универсальный привод, передвижной стеллаж. Определите и обоснуйте порядок установки оборудования на площади цеха.

### Вариант 14

1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий питания
2. Организация работы горячего цеха в гостинично-ресторанных комплексах
3. Разработайте производственную программу мясного цеха перерабатывающего 4,7 т сырья в сутки. Удельный вес говядины составляет 72% (в т.ч. I категории 55%, II категории 45%), свинины – 22%, баранины – 6%.



### Вариант 15

1. Организация работы овощного цеха в гостинично-ресторанных комплексах
2. Функции и задачи коммерческой деятельности службы питания гостиничного комплекса
3. Разработать производственную программу птицеугольного цеха по выпуску полуфабрикатов мощностью 2,15 т в сутки. При разработке производственной программы следует учесть следующий удельный вес птицы по видам и категориям к массе брутто: куры полупотрошенные – 48% (в т.ч. I категория – 30%, II категория – 70%), индейки полупотрошенные – 27% (в т.ч. I категория – 45%, II категория – 55%), гуси полупотрошенные – 10% (в т.ч. I категория – 40%, II категория – 60%), утки полупотрошенные – 15% (в т.ч. I категория – 70%, II категория – 30%).

### Вариант 16

1. Организация товарооборота и мероприятия по сокращению расходов по таре в ресторанной деятельности
2. Планирование работы в ресторанах при производстве продукции
3. Разработайте производственную программу ресторана высшего при гостиничном комплексе 5\* на 85 мест: рассчитать дневную производственную программу предприятия, разработать план-меню на один день работы торгового зала на основании действующих сборников рецептов и примерного ассортимента продукции, рекомендуемого для реализации в предприятиях общественного питания

### Вариант 17

1. Франчайзинг в ресторанной деятельности
2. Опишите технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Подберите необходимое оборудование и инвентарь.
3. Разработайте производственную программу мясного цеха перерабатывающего 4,1 т сырья в смену. Удельный вес говядины составляет 62% (в т.ч. I категории 68%, II категории 32%), свинины – 28%, баранины – 10%.

### Вариант 18

1. Пути улучшения качества выпускаемой продукции
2. Оперативное планирование производства на предприятиях питания гостиничного предприятия
3. Представить в виде схемы технологический процесс организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания

### Вариант 19

1. Основные направления развития сферы питания, ее роль и значение в гостинично - туристском комплексе
2. Производственная логистика службы питания гостиничного комплекса
3. Подобрать технологическое оборудование для горячего цеха ресторана на 85 мест в соответствии с Нормами оснащения оборудованием.

### Вариант 20

1. Организация производственных участков и рабочих мест в холодном цехе ресторанный комплекса
2. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской службы предприятий питания гостиничного хозяйства.
3. Разработать оперативный план работы рыбного цеха по выпуску полуфабрикатов мощностью 2,1 т в сутки. Удельный вес рыб по видам следующий: форель потрошенная – 45%, судак неразделанный крупного размера – 20%, кета потрошенная – 25%; минтай – 10%.

Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно с использованием рекомендуемой литературы.

Контрольная работа должна быть выполнена печатным способом на компьютере и соответствовать стандарту предприятия СТУ 7.5-07-2021 «Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Контрольные работы сдаются на кафедру за две недели до начала сессии. Нарушение сроков сдачи работы может привести к тому, что к началу экзамена работа останется непроверенной и студент не будет допущен к его сдаче.

Теоретические вопросы во всех вариантах предполагают раскрытие содержания указанного термина, выяснение проблем, связанных с применением соответствующих требований, формулирование вывода о профилактических мероприятиях.

В конце контрольной работы приводится список использованной литературы. Библиографические ссылки, а также список использованной литературы оформляются в соответствии с установленными требованиями.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

### Основная литература

1. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : Учебник / С. А. Быстров. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 536 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>
3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 526 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
4. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>
5. Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / Т. А. Балябина, О. М. Сергачева. – Красноярск : СФУ, 2017. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=18632>
6. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.  
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614>

### Дополнительная литература

1. Башин Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б. Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502139>
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 207 с.
3. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=232724>
4. Косян А. С. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С. Б., Мамахай А. К. - Волгоград:

Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329>

5. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390761>

6. Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

7. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Р. К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 535 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=395285>

8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602>

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Образец титульного листа контрольной работы

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра гостиничного дела

### КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Организация производства и обслуживания в ресторанной  
деятельности»

---

(вариант)

Преподаватель	_____	_____	_____
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Студент	_____	_____	_____
	номер группы	номер зачетной книжки	подпись, дата
			инициалы, фамилия

Красноярск 20\_\_\_\_