

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
Учебно-методическое объединение по химико – технологическому образованию

Регистрационный № ТД- 064 /исп.-тип.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
университет пищевых и химических
технологий», сопредседатель Учебно-
методического объединения по
химико-технологическому
образованию



М.А. Киркор

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

для абитуриентов, поступающих
для получения общего высшего образования в сокращенный срок

по учебной дисциплине

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
НА ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

для специальности

6-05-0721-03 Производство продукции и организация общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Первый заместитель Министра
образования Республики Беларусь
А.Г. Баханович



2023 г.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Учреждение образования «Могилевский государственный университет имени А.А. Кулешова» (протокол заседания Научно-методического совета учреждения высшего образования № 6 от 17.01.2023);

Учреждение образования «Могилевский государственный технологический колледж» (протокол заседания Совета колледжа № 4 от 09.02.2023)

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Научно-методическим советом по технологиям пищевой промышленности Учебно-методического объединения по химико-технологическому образованию (протокол № 3 от 15.02.2023 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по учебной дисциплине «Организация производства и обслуживание на торговых объектах общественного питания» предназначена для подготовки к вступительным испытаниям абитуриентов, поступающих для получения общего высшего образования в сокращенный срок обучения по специальности 6-05-0721-03 «Производство продукции и организация общественного питания».

Перечень специальностей среднего специального образования, соответствующих специальностям образовательной программы бакалавриата или непрерывной образовательной программы высшего образования, для получения высшего образования в сокращенный срок, определяются постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 01.11.2022 № 412 «О получении высшего образования в сокращенный срок».

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1. Введение

Тенденции развития общественного питания в Республике Беларусь. Основные направления научно-технического прогресса в сфере общественного питания. Концентрация, специализация, кооперирование в общественном питании. Передовой отечественный и зарубежный опыт развития общественного питания.

2. Торговые объекты общественного питания

Особенности торгово-производственной деятельности торговых объектов общественного питания различных организационно-правовых форм, их функции. Классификация услуг общественного питания.

Классификация торговых объектов общественного питания в зависимости от уровня и условий обслуживания, номенклатуры и качества предоставляемых услуг, обслуживаемого контингента и иное. Основные требования к торговым объектам в соответствии с их классами.

Характеристика типов торговых объектов общественного питания.

3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Задачи организации снабжения торговых объектов общественного питания. Требования к организации снабжения.

Виды снабжения. Источники снабжения: централизованные и децентрализованные.

Поставщики продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов.

Организация договорных отношений с поставщиками. Сущность логистики. Организационные формы поставок: транзитная и складская.

Способы и маршруты доставки продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов. Выбор рационального способа и маршрута доставки.

Организация материально-технического снабжения торговых объектов общественного питания.

Порядок определения потребности в предметах материально-технического оснащения. Нормы оснащения торговых объектов общественного питания предметами материально-технического обеспечения.

4. Организация складского и тарного хозяйства

Понятие складского хозяйства. Виды складских помещений различных торговых объектов общественного питания, их оснащение.

Организация хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, режим и способы хранения.

Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Меры обеспечения сохранности тары.

5. Организация производства

Структура производства и основные направления ее совершенствования.

Состав производственных цехов. Требования, предъявляемые к ним. Технологические линии, участки и рабочие места. Основные условия организации производства.

Сущность оперативного планирования и его значение для обеспечения ритмичной работы производства. Производственная программа, исходные данные, основные этапы планирования.

Оперативное планирование работы производства заготовочных объектов общественного питания. Оперативное планирование работы производства доготовочных объектов общественного питания. Значение планового меню. Порядок разработки плана-меню.

Нормативно-технологические документы (сборники рецептур блюд, сборники технологических карт и иное) в общественном питании, используемые при оперативном планировании работы производства на торговых объектах общественного питания.

Сущность и задачи организации труда. Основные ее направления: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда, совершенствование организации и обслуживания рабочих мест, улучшение условий труда и отдыха, укрепление дисциплины труда и совершенствование нормирования труда, внедрение передовых приемов и методов труда.

Понятие норм труда. Виды графиков выхода на работу, порядок их составления.

Организация работы овощного цеха: назначение, размещение, ассортимент выпускаемой продукции. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей.

Организация работы мясного цеха. Назначение, размещение цеха, ассортимент выпускаемых полуфабрикатов. Организация технологического процесса обработки мяса и производства полуфабрикатов.

Организация работы птицебельного цеха. Назначение и размещение цеха. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов. Организация технологического процесса обработки птицы и субпродуктов.

Организация работы рыбного цеха. Назначение и размещение цеха. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов. Организация технологического процесса обработки рыбы и производства полуфабрикатов.

Организация работы мясо-рыбного цеха. Назначение, размещение цеха. Особенности организации технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.

Организация работы горячего цеха. Назначение, ассортимент выпускаемой продукции, размещение, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Организация технологических процессов и рабочих мест по приготовлению супов, горячих блюд, гарниров, соусов и иное.

Организация работы холодного цеха. Назначение, ассортимент выпускаемой продукции, размещение, взаимосвязь с другими цехами и помещениями. Организация технологического процесса и рабочих мест в цехе.

Организация работы кулинарного цеха. Назначение цеха, состав помещений, размещение. Ассортимент выпускаемой продукции. Технологические линии и участки. Организация технологического процесса и рабочих мест в цехе.

Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение, состав помещений и ассортимент выпускаемой продукции. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению кондитерских изделий из разных видов теста.

6. Организация обслуживания потребителей

Виды помещений для обслуживания потребителей. Гардероб, зал торгового объекта общественного питания, буфеты, бары и иное. Современные объемно-планировочные решения залов. Оборудование и мебель залов, его виды и назначение.

Столовая посуда и приборы. Виды столовой посуды и приборов, используемых на торговых объектах различных типов и классов.

Столовое белье, его ассортимент, виды и назначение. Современные направления в дизайне столового белья.

Назначение и виды меню. Принципы составления меню.

Подготовка помещений к обслуживанию потребителей. Накрытие столов скатертями. Виды сервировки столов и их характеристика. Общие правила и последовательность сервировки столов. Подготовка персонала к обслуживанию.

Основные элементы процесса обслуживания и их характеристика. Методы подачи блюд и их характеристика. Особенности подачи холодных и горячих закусок, супов, горячих блюд, десертов, горячих и холодных напитков, покупных товаров. Требования к обслуживающему персоналу. Организация труда обслуживающего персонала.

Назначение и виды банкетов.

Организация банкета с полным обслуживанием официантами. Подача аперитива. Размещение гостей за банкетным столом, порядок обслуживания.

Организация банкета с частичным обслуживанием официантами. Особенности организации обслуживания свадебного банкета.

Организация банкета-фуршета, особенности его проведения, разработка меню, особенности накрытия столов скатертями, сервировка фуршетного стола, обслуживание участников банкета-фуршета.

Организация банкета-коктейля, особенности его проведения, меню, правила и последовательность подачи закусок, напитков.

Организация банкета-чая. Подготовка к банкету, сервировка стола, организация обслуживания.

Специальные формы обслуживания. Обслуживание проживающих в гостиницах; обслуживание в номерах, обслуживание по типу «шведского стола». Организация работы поэтажных буфетов.

Обслуживание участников конференций, конгрессов, совещаний и иное.

Обслуживание праздничных вечеров и торжеств: подготовка к обслуживанию, составление меню, оформление заказа, сервировка столов.

Организация питания пассажиров различных видов транспорта: обслуживание на железнодорожных вокзалах, в пути следования, на автовокзалах, автодорогах, в аэропортах, на борту самолета, на водном транспорте.

Современные формы обслуживания: зал-экспресс, стол-экспресс, чайный стол, кофе-брейк, кейтеринг и иное.

Особенности организации питания туристов. Правила приема иностранных туристов, организация их обслуживания с учетом национальных особенностей их питания.

Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях. Режим работы предприятия и выбор метода и формы обслуживания в зависимости от характера производства, потока потребителей, вида рационов.

Обслуживание работающих в ночные и вечерние смены.

Организация диетического и лечебно-профилактического питания.

Организация обслуживания учащихся средних общеобразовательных школ. Организация обслуживания учащихся ПТУ. Организация обслуживания студентов.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

1. Василенко З.В. Предприятия общественного питания. Организация производства: учеб. пособие / З.В. Василенко, Т.И. Пискун.– Минск: Беларусь, 2007.–214с.
2. Шаповалов Н.Н. Организация работы предприятий общественного питания./ Н.Н.Шаповалов, В.М.Платонов, В.И. Пивоваров. – М.: Экономика, 1990. – 272с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.– Ростов н /Д.: Феникс, 2003.–352с.
4. Фурс И.Н. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания./ И.Н. Фурс, Г.А. Дудка, В.Н. Радевич и др.– Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 1998.–416с.
5. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания./ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова – М.: Деловая литература–2002.–544с.
6. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И.Богушева – Ростов: Феникс, 2004.– 416с.
7. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для студентов учреждений высш. проф. образования./ Горенбургов М.А., Г.С. Сологубова.–М.: Издательский центр «Академия», 2012.–240с.
8. Радевич В.Н. Организация обслуживания в ресторанах и кафе./ В.Н. Радевич, Н.В. Василькова, З.К. Биркос, Н.В. Дмитренко. – Минск: НИЦ-БАК, 2010. – 320с.

Дополнительная литература

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания./ Усов В.В.– М.: Издательский центр «Академия», 2004.– 416с.
2. Еременко М.М. Организация общественного питания: учеб.- метод. пособие/ М.М. Еременко, С.В. Стасюкевич, И.В. Уриш.– Минск: БГЭУ, 2008.–173с.
3. Крымская Б.А. Справочник официанта/ Б.А. Крымская, В.В. Балашов – М.: Экономика–1986.–192с.
4. Станкевич Г.П. Справочник молодого официанта./ Г.П. Станкевич, К.Г. Дунцова – М.: Высшая школа.–1989.–224с.
5. Тимофеев В.Н. Торговый инвентарь и посуда./ В.Н. Тимофеев, В.Е.Воронин – М.: Экономика.–1988.–127с.
6. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары./ Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер.– М.: Инфра–М.: 2006.–320с.
7. Джоунз Б. Приемы, торжества, банкеты./ Б. Джоунз – Минск: Белфакс, 1998.–255с.
8. Пятницкая Н.А. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания./ Н.А. Пятницкая, Б.Г. Лазарев – Киев: Высшая школа.–1989. –280 с.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Вступительные испытания проводятся в устной форме с применением указанных критериев оценки знаний.

Отметка в баллах	Показатели оценки
10 баллов	Свободное оперирование всем программным учебным материалом; грамотное использование научной и специальной терминологии; умение эффективно использовать знания в постановке и решении научных и профессиональных задач; выраженная способность самостоятельно и творчески решать возникающие проблемы в нестандартной ситуации.
9 баллов	Систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы; точное использование специальной терминологии; грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы; способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы, возникающие в процессе производственно-торговой деятельности; умение свободно ориентироваться в современных направлениях технологии производства продукции общественного питания и давать им критическую оценку.
8 баллов	Полные, прочные, глубокие знания по всем разделам учебной программы; грамотное и правильное изложение ответа на вопросы; оперирование программным учебным материалом в знакомой ситуации, умение делать обоснованные выводы и обобщения. Наличие единичных несущественных ошибок.
7 баллов	Полные, прочные, глубокие знания по всем разделам учебной программы; грамотное, правильное изложение ответа на вопросы; свободное владение типовыми решениями возникающих ситуаций в рамках учебной программы. Наличие единичных несущественных ошибок.
6 баллов	Полные и систематизированные знания по всем разделам учебной программы; правильное изложение ответов на вопросы; способность самостоятельно применять типовые решения в рамках учебной программы. Наличие несущественных ошибок.
5 баллов	Достаточные знания по всем разделам учебной программы; правильное изложение ответов на вопросы; умение использовать учебный материал в решении профессиональных задач. Наличие несущественных ошибок.
4 балла	Воспроизведение большей части программного учебного материала; правильное изложение ответов на вопросы; умение использовать учебный материал в решении стандартных (типовых) задач. Наличие единичных существенных ошибок.
3 балла	Недостаточно полный объем знаний в рамках учебной программы; изложение ответа на вопросы с существенными и логическими

	ошибками, некомпетентность в решении стандартных (типовых) задачах. Наличие отдельных существенных ошибок.
2 балла	Фрагментарные знания в рамках учебной программы, наличие в ответах грубых и логических ошибок, неумение использовать учебный материал в решении стандартных (типовых) задач. Наличие существенных ошибок, исправляемых с непосредственной помощью преподавателя.
1 балл	Узнавание отдельных объектов изучения программного учебного материала, предъявленных в готовом виде; неумение использовать учебный материал в решении стандартных (типовых) задач. Наличие многочисленных существенных ошибок, исправляемых с непосредственной помощью преподавателя.
0 баллов	Отказ от ответа.