Профессиональное образовательное частное учреждение

«Мурманский кооперативный техникум»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для выполнения контрольной работы для студентов заочного отделения

по дисциплине «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Преподаватель: Путилина Ольга Михайловна

Требования к оформлению контрольной работы

Общее оформление

Контрольная работа должна быть выполнена с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4.

Страницы контрольной работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц контрольной работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Основные требования к оформлению текста контрольной работы:

- цвет шрифта - черный,
- размер - 14 пт,
- шрифт - Times New Roman,
- начертание - обычное;
- выравнивание текста - по ширине;
- межстрочный интервал - полуторный;
- размеры полей: верхнее и нижнее по 20 мм, левое - 30 мм, правое - 15 мм;
- абзацный отступ - 1,25 см.

Допускается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, утверждениях применяя различные варианты начертания шрифта.

При оформлении должно быть наличие:

- титульного листа (приложение А);
- содержание работы (приложение Б);
- текста работы (введение, аналитическая часть, заключение);
- список использованных источников (приложение В);
- листа для рецензии преподавателя (приложение Г).

Содержание должно включать:

- формулировку актуальности темы;
- объём работы – не менее 10 страниц печатного текста;
-полное раскрытие содержания каждого раздела;
- необходимые примечания, пояснения, схемы, рисунки;
- список использованных источников (не менее пяти авторов).

Введение, названия глав, заключение, список использованных информационных источников с новой страницы заглавными буквами по центру жирным шрифтом, в конце точка не ставится.

Расстояние между названием параграфа, предыдущим и последующим текстом одна свободная строка.

Контрольные работы должны быть сданы в учебный отдел для регистрации.

Контрольная работа должна быть предоставлена не позднее, чем за 10 дней до начала экзаменационной сессии. Контрольная работа может быть направлена на доработку, если она не отвечает предъявленным требованиям: неверно оформлен титульный лист, студент выполнил не свой вариант или неправильно решил задачи.

Оформление ссылок

В тексте контрольной работы необходимо сопровождать ссылками на использованные источники цитаты, а также любое заимствованное из литературы или статистических сборников и справочников положение, цифровой материал.

При оформлении ссылок на использованные источники рекомендуется использовать подстрочные библиографические ссылки, которые оформляются как примечание, вынесенное из текста документа вниз полосы. *Например*[1]. Такой порядок оформления ссылок позволяет избегать повторения названий источника при многократном его использовании в тексте работы.

Цитата в тексте работы должна содержать законченную мысль и приводиться в кавычках без изменений.

Требования к оформлению приложений

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху в правом углу страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения.

Приложение может иметь заголовок, который записывают с прописной буквы, полужирным шрифтом, отдельной строкой по центру без точки в конце. Приложения можно обозначить заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность (например: ПРИЛОЖЕНИЕ А).

Требования к оформлению иллюстраций

В тексте все иллюстрации (фотографии, схемы, чертежи и пр.) именуются рисунками.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать непосредственно после текста, где они упоминаются впервые, или на следующей странице (по возможности ближе к соответствующим частям текста отчета).

---

[1] Тарасова В.И. Политическая история Латинской Америки: учеб. для вузов. - 2-е изд. - М.: Проспект, 2019. - С. 305-412

На все иллюстрации должны быть даны ссылки. При ссылке необходимо писать слово «рисунок» и его номер, например: «в соответствии с рисунком 2» и т.д.

Рисунок располагается по центру, под рисунков пишется «Рисунок номер – название».

Например:

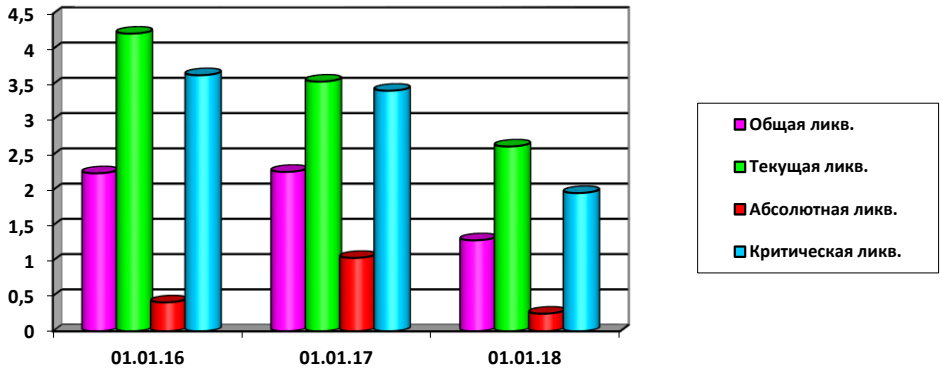

Рисунок 1 – Динамика коэффициентов платежеспособности

Если в работе есть приложения, то рисунки каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением впереди обозначения приложения (например: Приложение 3, рис. 3).

Если текст выводится на печать в черно-белом цвете, то в качестве способа заливки в диаграммах необходимо выбирать «Узор».

Оформление списка использованных источников

Источники, включенные в список, должны располагаться в алфавитном порядке, независимо от формы и содержания. Нормативные правовые акты располагаются в соответствии с их юридической силой, акты министерств и ведомств в последовательности – приказы, постановления, положения, инструкции министерства – по алфавиту, акты – по хронологии. Далее книги, энциклопедии, словари, статьи, авторефераты, диссертации, электронные ресурсы и т.п.

В списке использованных источников вначале располагаются источники на русском языке, затем иностранные источники.

Включенные в список источники нумеруется списочным порядком.

Регистрация контрольной работы

Выполненная контрольная работа в готовом виде должна быть сдана в учебный отдел.

Контрольная работа должна иметь при сдаче в учебный отдел правильно оформленный титульный лист. На проверку контрольной работы преподавателем отводится 7 рабочих дней.

На каждую контрольную работу преподаватель дает письменное заключение (рецензию) и выставляет оценки «зачтено» или «незачтено».

Незачтенная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению недостатков. При получении проверенной контрольной работы студент должен внимательно ознакомиться с исправлениями и замечаниями на полях, прочитать заключение преподавателя, сделать работу над ошибками и повторить недостаточно усвоенный материал в соответствии с рекомендациями преподавателя. После этого студент выполняет работу повторно и сдает вместе с первой на проверку.

Зачтенная контрольная работа должна быть предъявлена преподавателю во время экзамена, зачета.

Без контрольной работы студент не допускается к сдаче промежуточной аттестации по дисциплине или МДК.

Варианты контрольной работы.

Контрольная работа включает четыре вопроса (три - теоретических и один – практический). Ответы на теоретические вопросы контрольной работы должны кратко раскрывать содержание темы курса. Отвечая на вопросы контрольного задания, студент должен показать знания программного материала.

Вариант контрольной работы определяется по таблице в зависимости от двух последних цифр номера личного дела студента-заочника. В таблице по вертикали «А» размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых соответствует предпоследней цифре номера личного дела студента, а по горизонтали «Б» размещены цифры от 0 до 9, соответствующие последней цифре номера личного дела студента.

Пересечение вертикальной и горизонтальной линий определяет клетку с номерами вопросов контрольной работы. Студенты должны быть внимательными при выборе варианта. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается студенту без проверки и зачета.

При изложении текста выдерживается логическая связь. В тексте не допускаются обороты разговорной речи, математические знаки без цифр (например, < вместо слова «меньше»), необоснованные пропуски, произвольные сокращения слов. Применяются только общепринятые сокращения.

Отвечая на вопросы задания контрольной работы необходимо:

Вопрос 1. Изучить ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

Вопрос 2. Дать характеристику методам обслуживания потребителей

на предприятиях общественного питания, целесообразность применения различных методов обслуживания в предприятиях общественного питания разных типов.

Вопрос 3-5. Отразить факторы, влияющие на обслуживание потребителей в определенных (указанных в задании) предприятиях общественного питания, объем и виды предоставляемых услуг.

Вопрос 6. Показать сущность кейтеринга как одного из видов прогрессивной технологии обслуживания, дать характеристику его разновидностям, указать преимущества и недостатки по сравнению с ресторанным обслуживанием.

Вопрос 7. Дать определение, показать цель, сущность и приемы мерчандайзинга, его значение как одного из видов прогрессивной технологии обслуживания.

Вопрос 8. Отразить следующие этапы: подготовительный, основной, завершающий: дать краткое содержание каждого этапа и показать их значение в процессе обслуживания посетителей.

Вопрос 9. Перечислить основные элементы обслуживания потребителей в ресторане, дать им краткую характеристику и показать значение каждого элемента в обслуживании потребителей.

Вопрос 10. Дать характеристику основным и вспомогательным торговым помещениям, указать их назначение и требования, предъявляемые к созданию оптимального микроклимата в них (температура, влажность, освещение и т.д.).

Вопрос 11. Указать основные правила сервировки стола (требования к размещению столовой посуды, столовых приборов, аксессуаров), особенности предварительной сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, обеда по меню заказных блюд, обеда по меню комплексного обеда, ужина.

Вопрос 12. Дать классификацию стилей оформления интерьеров залов, привести их краткую характеристику, выделить современные направления создания интерьеров. Показать влияние зала на процесс обслуживания посетителей.

Вопрос 13. Дать классификацию столовой посуды. Указать современные требования к ней, в частности, к материалам изготовления, форме, рисунку, цвету; критерии по которым столовая посуда подбирается для различных типов предприятий общественного питания.

Вопрос 14. Дать характеристику видам, размерам, ассортименту, назначению столового белья, используемым материалам для производства столового белья.

Вопрос 15. Дать характеристику основным и вспомогательным столовым приборам, указать их назначение, материалы изготовления, требования к ним.

При ответах на **вопросы 16-18** необходимо дать характеристику посуде, материалам, из которых изготовляется столовая посуда, указать виды, назначение, основные параметры (диаметр, объем и т.д.).

Вопрос 19. Обратить внимание на требования, предъявляемые к

средствам информации, показать их роль в процессе обслуживания потребителей.

Вопрос 20. Дать определение и характеристику меню, указать назначение и виды меню, требования к его составлению и оформлению

При ответе на **вопросы 21-37** следует указать:

- правила подачи наиболее распространенных блюд с учетом ассортимента входящих продуктов, способов их кулинарной обработки, наличия гарниров, соусов, особенностей оформления;

подбор столовой посуды индивидуальной и многопорционной, столовых приборов индивидуального пользования и вспомогательных,

- метод подачи блюд (европейский, русский и т.д.);
- температуру подачи блюд

При выполнении **вопросов 38-40** показать:

- сущность транширования, фламбирования блюд, приготовление и подача блюд фондю;
- условия, в которых возможно приготовление блюд в присутствии гостей;
- специальное оборудование, используемое для этого;
- привести технологию приготовления 2-3 наименований блюд;
- особенности оформления;
- правила подачи блюд.

В вопросах 41-54 следует отразить:

- особенность обслуживания банкета (приема);
- время проведения;
- продолжительность банкета;
- особенности составления меню;
- особенности сервировки;
- методы подачи блюд.

В вопросах 55-57 необходимо указать:

- предприятия общественного питания, на базе которых может быть организовано питание данного контингента;
- формы и методы обслуживания;
- особенности сервировки стола;
- особенности меню;
- дополнительные услуги.

В **вопросах 58-60** следует дать характеристику современным видам услуг и используемым формам обслуживания, целесообразность их применения, показать особенности составления меню.

В **заданиях 61-70** по составлению меню следует учитывать особенности обслуживания банкета (тематического вечера). Перечень блюд указывать в рекомендуемой последовательности, выход блюд не указывать.

Выполнение **заданий 71- 76** необходимо оформить таблицей:

Блюда и напитки	**Виды посуды**	**объем (см)**	**Столовые приборы**

При выполнении **заданий 77-78** необходимо составить таблицу:

Наименование напитков	**Стеклянная (хрустальная) посуда**	**Объем (см^3)**

Вопросы и задания к контрольной работе

1. Классификация услуг предприятий общественного питания. Требования к услугам.
2. Характеристика методов обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.
3. Особенности обслуживания потребителей в ресторанах.
4. Особенности обслуживания потребителей в барах.
5. Особенности обслуживания потребителей в кафе.
6. Кейтеринг в ресторанном бизнесе: сущность, виды, характеристика.
7. Мерчандайзинг общественного питания: цель, сущность и приемы.
8. Этапы организации обслуживания потребителей в ресторане, дать характеристику.
9. Основные элементы обслуживания потребителей в ресторане, дать характеристику.
10. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика.
11 .Общие правила сервировки стола.
12. Современные стили оформления интерьеров залов.
13. Виды столовой посуды, общая характеристика. Требования к столовой посуде. Основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания.
14. Столовое белье: виды, ассортимент, назначение, характеристика, используемые материалы.
15. Виды столовых приборов, общая характеристика. Требования к столовым приборам. Основные критерии выбора столовых приборов для предприятий общественного питания.
16. Характеристика фарфоровой и керамической посуды, назначение, размеры (объемы).
17. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды, назначение, объемы.
18. Характеристика металлической посуды, назначение, объемы.
19. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.
20. Назначение и принципы составления меню.
21. Правила подачи продукции сервис-бара.
22. Французский метод подачи блюд, дать характеристику.
23. Английский метод подачи блюд, дать характеристику.

24.Русский и европейский методы подачи блюд, дать характеристику.
25.Подбор посуды и правила подачи холодных блюд и закусок из рыбы.
26. Подбор посуды и правила подачи блюд из нерыбных продуктов моря.
27. Подбор посуды и правила подачи блюд из мяса и птицы.
28. Подбор посуды и правила подачи блюд из овощей и фруктов.
29. Подбор посуды и правила подачи горячих закусок.
30. Подбор посуды и правила подачи супов.
31. Подбор посуды и правила подачи вторых горячих блюд из рыбы.
32. Подбор посуды и правила подачи вторых горячих блюд из птицы.
33. Подбор посуды и правила подачи мясных блюд.
34. Подбор посуды и правила подачи блюд из овощей, яиц и творога.
35. Подбор посуды и правила подачи горячих сладких блюд.
36. Подбор посуды и правила подачи холодных сладких блюд.
37.Подбор посуды и правила подачи горячих напитков.
38.Транширование блюд в присутствии посетителей.
39.Фламбирование блюд и десертов.
40.Особенности приготовления и подачи блюд фондю.
41.Официальные приемы: виды, назначение, особенности проведения.
42. Особенности подготовки и проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантов.
43.Особенности подготовки и проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
44. Особенности подготовки и проведения банкета-фуршета.
45.Особенности подготовки и проведения банкета-коктейля.
46.Особенности подготовки и проведения банкет-чая.
47.Особенности подготовки и проведения банкет-фуршет-десерта.
48.Особенности подготовки и проведения банкет-коктейль-кофе.
49.Особенности подготовки и проведения банкет-фуршет-коктейля.
50.Особенности подготовки и проведения банкета «Свадьба».
51. Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний.
52.Организация питания и обслуживание проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.
53.Организация и обслуживание семейных обедов.
54.Особенности подготовки и проведения Новогоднего вечера.
55.Организация питания и обслуживание пассажиров железнодорожного транспорта.
56.Организация питания и обслуживания работников на производственных предприятиях.
57.Обслуживание групп туристов в ресторанах.
58.Современные виды услуг и формы обслуживания: стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч.
59.Современные виды услуг и формы обслуживания: воскресный-бранч, кофе-брейк, тематические буфеты.
60.Современные виды услуг и формы обслуживания: шведский стол,

«счастливый час», презентация.
61.Составьте меню для банкета-обеда за столом с полным обслуживанием официантами.
62.Составьте меню для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
63.Составьте меню для банкет-чая.
64.Составьте меню для банкет-коктейля.
65.Составьте меню для банкет-фуршета.
66. Составьте меню завтрака по типу шведского стола.
67.Составьте меню обеда по типу шведского стола.
68.Составьте меню Новогоднего ужина.
69. Составьте меню дневного рациона для обслуживания участников конференций.
70.Составьте меню свадебного банкета.
71.Подберите столовую посуду и приборы к блюдам. Укажите размеры и объем посуды:
- сиг заливной;
- салат рыбный;
- ассорти мясное;
- жюльен из птицы;
- борщ украинский;
- треска запеченная по-русски;
- бефстроганов;
- омлет натуральный;
- мороженое «Сюрприз»;
- кофе черный.
72.Подберите столовую посуду и приборы к блюдам. Укажите размеры и объем посуды:
- семга малосольная;
- ассорти рыбное;
- салат из белокочанной капусты;
- семга, запеченная кокиль;
- куриный бульон с гренками;
- треска, жаренная в тесте;
- бифштекс натуральный;
- запеканка из творога;
- пудинг сухарный;
- чай с сахаром.
73.Подберите столовую посуду и приборы к блюдам. Укажите размеры и объем посуды:
- сельдь натуральная;
- салат-коктейль из морепродуктов;
- салат мясной;
- курица фаршированная «Галантин»;
- суп-пюре из овощей;

- солянка рыбная (горячая закуска);
- котлета по-киевски;
- блинчики с мясом,
- фрукты в ассортименте;
- кофе по-восточному.

74.Подберите столовую посуду и приборы к блюдам. Укажите размеры и объем посуды:
- икра зернистая осетровая;
- треска под майонезом;
- помидоры фаршированные;
- салат столичный;
- белые грибы жареные,
- солянка сборная мясная;
- цыпленок табака;
- цветная капуста,
- клубника с взбитыми сливками;
- кофе - капучино

75.Подберите столовую посуду и приборы к блюдам. Укажите размеры и объем посуды:
- бутерброды канапе;
- треска под майонезом;
- салат из помидоров и огурцов;
- язык отварной с хреном;
- блины с икрой,
- окрошка мясная сборная,
- форель, припущенная в вине,
- голубцы овощные;
- мусс клюквенный,
- кофе с мороженым (гляссе).

76.Подберите столовую посуду и приборы к блюдам. Укажите размеры и объем посуды:
- крабы под майонезом;
- осетрина заливная,
- овощи натуральные,
- колбаса сырокопченая порциями;
- куриная печень, тушенная в соусе;
- суп-лапша домашняя;
- стерлядь запеченная по-московски;
- эскалоп; мороженое ассорти;
- торт.

77. Подбери с посуду к напиткам. Укажите объем посуды:
- водка;
- настойка клюквенная;
- вино белое столовое «Шардонне»;
- вино красное столовое «Божоле»;

- вино десертное «Кагор»;
- советское шампанское;
- вино крепкие «Херес»;
- ликер «Amapetto»;
- пиво «Холиен»;
- Кока-Кола

78. Подбери посуду к напиткам, укажите объем посуды:

- виски;
- настойка горькая анисовая;
- наливка вишневая;
- коньяк «Арарат»;
- мартини «Драй-джуз»;
- сок томатный;
- вино столовое «Совиньон»;
- вино красное крепленное «Мадера»;
- вино белое сухое «Анри Фабр»;
- минеральная вода «Нарзан».

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Б А		Последняя цифра номера личного дела									
		0	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
Предпоследняя цифра номера личного дела	**0**	1 21 41 61	2 22 42 62	3 23 43 63	4 24 44 64	5 25 45 65	6 26 56 66	7 27 47 67	8 28 48 68	9 29 49 69	10 30 50 70
	1	11 31 51 71	12 32 52 72	13 33 53 73	14 34 54 74	15 35 55 75	16 36 56 76	17 37 57 77	18 38 58 78	19 39 59 79	20 40 60 71
	2	***1*** 21 42 62	3 22 43 63	4 23 44 64	5 24 45 65	6 25 46 66	7 26 47 67	8 27 48 68	9 28 49 69	10 29 50 70	1 30 41 61
	3	12 31 52 72	13 32 53 73	14 33 54 74	15 34 55 75	16 35 56 76	17 36 57 77	18 37 58 78	19 38 59 79	20 39 60 72	11 40 51 71
	4	10 30 51 70	1 31 52 61	2 32 53 62	3 33 54 63	4 34 55 64	5 35 56 65	6 36 57 66	7 37 58 67	8 38 59 68	9 39 60 69
	5	13 32 53 73	14 33 54 74	15 34 55 75	16 35 56 76	17 36 57 77	18 37 58 78	19 38 59 79	20 39 60 73	1 40 51 71	2 31 52 72
	6	3 33 54 74	4 34 55 75	5 35 56 76	6 36 57 77	7 37 58 78	8 38 59 79	9 39 60 74	10 40 51 71	11 31 52 72	12 32 53 73
	7	14 34 55 75	15 35 56 76	16 36 57 77	17 37 58 78	18 38 59 79	19 39 60 80	20 40 51 61	1 31 52 62	2 32 53 63	3 33 54 64
	8	4 35 56 76	5 36 57 77	6 37 58 78	7 38 59 79	8 39 60 75	9 40 51 61	10 31 52 62	11 32 53 63	12 33 54 64	13 34 55 65
	9	15 36 57 77	16 37 58 78	17 38 59 79	18 39 60 76	19 40 51 61	20 31 52 62	1 32 53 63	2 33 54 64	3 34 55 65	4 35 56 66

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МУРМАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине: Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Выполнена:
обучающимся группы_____
_____ курса
_____
ФИО обучающегося

Проверил:
_____
ФИО, должность

Работа зарегистрирована:
_____
ФИО, должность

«___»_____20___г.

Мурманск, 20____

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
ПРИМЕР

СОДЕРЖАНИЕ

1.Характеристика методов обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания…… 3
2. Французский метод подачи блюд…….……. 5
3. Особенности подготовки и проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантов …..…….…….…… 7
4. Практическое задание……. 9
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ……..….. 11
ПРИЛОЖЕНИЯ…….…….. 12

ПРИЛОЖЕНИЕ В

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
5. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 2.01.2010 №29-ФЗ (ред. от 31.12.2014. - КонсультантПлюс [Электрон.ресурс]. – Электрон.дан. - [М., 2018.]
6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федер. закон от 30.03.2012 N 52-ФЗ (ред. от 29.07.2017), - КонсультантПлюс [Электрон.ресурс]. – Электрон. дан- [М., 2018.] .
7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПин 2.3.2.1078 -01; утв. Пост. Гл. гос. санит. врача РФ от 06.11.2010 (зарег. В Минюсте РФ 22.03.2009 №3326 – КонсультантПлюс [Электрон.ресурс]. – Электрон.дан. - [М., 2018].

Монографии, научная, учебная литература

1. Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб.пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г.Черкасова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.: ил.
2. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговли: учеб.пособие/ К.Я. Гайворонский.-М.: Форум: Инфра-М,2016.-128с.:ил.
3. Радченко,Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.А. Радченко.- М.:Кнорус,.2018.- 319с.http://www.book.ru
4. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб/ Г.С. Сологубова.-2-е изд. испр. и доп.- М.: Юрайт, 2018.-379с.

Дополнительная литература

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций : учеб.пособие / Э.А. Арустамов: учеб. пособие.- М.: Академия, 2012.- 208с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб/ В.П. Золин.- 11-е изд., стер.- М.: Академия, 2012. -320с.
3. Любецкая Т,Р, Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учеб / Т.Р. Любецкая. - М. :КноРус, 2019. - 246 с. http://www.book.ru
4. Мартинчик, А.Н. Микробиологии, физиология питания, санитария:учеб /А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.- 2-е изд., перераб.- М.: Академия, 2012.- 350с
5. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания/М.П. Могильный и др.- 2-е изд.- М.: Дели плюс, 2011.- 654с

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

РЕЦЕНЗИЯ
на контрольную работу

по дисциплине _____

_____

Студента(ки) _____ курса, группы _____

_____
фамилия, имя, отчество

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Преподаватель_____
фамилия, имя, отчество

_____ _____ Подпись_____
Оценка (зачтено/не зачтено) Дата

Рецензия на домашнюю контрольную работу составляется преподавателем на основании анализа содержания выполненной работы, отмеченных ошибок и неточностей. При составлении рецензии необходимо отметить кратко положительные стороны работы, дать анализ ошибок, отмеченных в тексте и на полях, перечислить не усвоенные и недостаточно полно изложенные вопросы, дать указания по устранению обнаруженных недостатков, рекомендовать дальнейшую самостоятельную работу по изучению материала.