

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по дисциплине ОП.10. Организация производства и обслуживания

Форма обучения — очная
Срок обучения — 3 года 10 месяцев
Специальность СПО – 260807 «Технология
продукции общественного питания»
Квалификация – техник-технолог

Нижекамск
2015

Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
– далее ВСР
по ОП.10. Организация производства и обслуживания

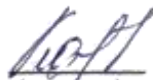
разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 Технология
продукции общественного питания и рабочей программы

Организация-разработчик:
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Разработчик:
Пилипчук Нина Дмитриевна, преподаватель междисциплинарных курсов и обще-
профессиональных дисциплин, I квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Ниже-
камский сварочно-монтажный колледж» по профессии «Автомеханик», «По-
вар, кондитер» и специальности «Технология обслуживания и ремонт автомо-
бильного транспорта», «Технология продукции общественного питания» и препо-
давателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК


(подпись)

Казамарова И.В.
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 1 от «18» 08 2015г.

Содержание

	Стр.
1 Пояснительная записка	4
2 Тематический перечень самостоятельной работы, кол-во часов	5
3 Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению	6
4 Содержание внеаудиторной самостоятельной работы	13
5 Список литературы	16
6 Приложения	17

1. Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Цели и задачи дисциплины ОП.10. Организация производства и обслуживания состоят в том, чтобы студенты получили знания по новейшим технологиям организации производства различных типов предприятий питания, организации питания разных категорий потребителей; научились эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; изучили специальные формы услуг.

Методические указания к ВСР по дисциплине созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения. Целью методических рекомендаций является повышение эффективности учебного процесса.

Задачами самостоятельной работы являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления студентов, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания.

2. Тематический перечень самостоятельной работы, количество часов

Наименование раздела, темы	Наименование самостоятельной работы	Кол-во часов
<i>Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания</i>		
Самостоятельная работа № 1	Реферат «Нормирование запасов на предприятиях общественного питания»	6
Самостоятельная работа № 2	Решение ситуационной задачи: составить 4 вида меню общедоступной столовой в зависимости от сезона.	2
Самостоятельная работа № 3	Составить алгоритм работы по разработке фирменных блюд.	1
Самостоятельная работа №4	Составить таблицу «Классификация линий раздач»	1
Самостоятельная работа №5	Решение ситуационной задачи: организовать работу вспомогательных помещений: моечной кухонной посуды, раздаточной, помещения для нарезки хлеба для ресторана первого класса	5
<i>Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</i>		
Самостоятельная работа № 6	Подготовить презентацию: «Виды столовых приборов».	2
Самостоятельная работа № 7	Подготовить презентацию «Ассортимент столового белья»	2
Самостоятельная работа № 8	Оформить меню ПОП в соответствии с тематической направленностью предприятия. Анализ предложенного меню	2
Самостоятельная работа № 9	Карты вин. Составление очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом	2
Самостоятельная работа №10	Составить схемы сервировки столов для различных банкетов	2
Самостоятельная работа №11	Составить схемы сервировки столов для различных банкетов. Отработать подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с заказом, рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам	2
Самостоятельная работа №12	Подготовить реферат: «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта»	3
Самостоятельная работа №13	Подготовить доклад на тему: «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира»	3
Самостоятельная работа №14	Подготовить сообщение на тему: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы»	2
Самостоятельная работа №15	Составить меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний, тематических вечеров	3

3. Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Реферат – краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним. Современные требования к реферату – точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов, как по содержанию, так и по форме. Цель реферата - не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки. В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п.

Рефераты в рамках учебного процесса оцениваются по следующим критериям:

- актуальность содержания, высокий теоретический уровень, глубина и полнота анализа фактов, явлений, проблем, относящихся к теме;
- информационная насыщенность, новизна, оригинальность изложения вопросов;
- простота и доходчивость изложения;
- структурная организованность, логичность, грамматическая правильность и стилистическая выразительность;
- убедительность, аргументированность, практическая значимость и теоретическая обоснованность предложений и выводов.

Структура реферата.

Введение. Введение - это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Основная часть. В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики. В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п.

Список использованных источников. В строго алфавитном порядке размещаются все источники, независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи. Список использованных источников оформляется в той же последовательности, которая указана в требованиях к оформлению рефератов, курсовых, дипломных работ.

Требования, предъявляемые к реферату:

Реферат (доклад) должен быть оформлен в MS Word, шрифт текста Times New Roman, 14 пт., интервал 1,5. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Порядок сдачи и защиты рефератов.

1. Реферат сдается на проверку преподавателю за 1 неделю до зачетного занятия.

2. При защите реферата преподаватель учитывает:

- качество,
- степень самостоятельности студента и проявленную инициативу,
- связность, логичность и грамотность составления,
- оформление в соответствии с требованиями.

3. Защита реферата может проводиться на выделенном одном занятии в рамках учебных часов или по одному реферату при изучении соответствующей темы, либо по договоренности с преподавателем.

4. Защита реферата студентом предусматривает:

- доклад по реферату не более 3-5 минут
- ответы на вопросы оппонентов.

На защите запрещено чтение текста реферата.

Критерии оценивания реферата:

1. Соответствие реферата теме (макс. 3 балла)
2. Глубина и полнота раскрытия темы (макс. 5 баллов)
3. Адекватность передачи первоисточников (макс. 2 балла)
4. Логичность, связанность (макс. 2 балла)
5. Доказательность (макс. 2 балла)
6. Структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение) (макс. 3 балла)
7. Оформление (наличие плана, списка литературы, культура цитирования, сноски и т. д.) (макс. 3 балла)
8. Языковая правильность (макс. 5 баллов)

Оценка: 23 – 25 баллов – «5»,

18 – 22 баллов – «4»,

меньше 18 баллов – «3».

Таблица – составить схему или таблицу – это значит раскрыть содержание ответа в виде схемы, таблицы, рисунка, диаграммы и других графических форм.

Критерии оценки таблицы:

- задания сделаны на 75% - удовлетворительно;
- задания сделаны на 80% - хорошо;
- задания сделаны на 90% - отлично.

Сообщение. Это вид самостоятельной работы студентов, заключающийся в разработке студентами темы на основе изучения различных источников информации и развернутом публичном выступлении по данной проблеме. Отличительными признаками сообщения являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность сообщения;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Доклад – это вид самостоятельной работы студентов, заключающийся в разработке студентами темы на основе изучения литературы и развернутом публичном сообщении по данной проблеме.

Отличительными признаками доклада являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность доклада;
- четкие формулировки и сотрудничество докладчика и аудитории;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Критерии оценки сообщения/доклада:

1. Четкость постановки цели (макс. 3 балла):
 - 1.1. нет цели;
 - 1.2. цель нечеткая;
 - 1.3. цель четко обозначена.
2. Качество сообщения (макс. 5 баллов):
 - 2.1. докладчик зачитывает;
 - 2.2. докладчик рассказывает, но не объясняет суть работы;
 - 2.3. четко выстроено сообщение/доклад;
 - 2.4. сообщение/доклад сопровождается иллюстративным материалом;
 - 2.5. сообщение/доклад производит выдающееся впечатление.
3. Четкость выводов (макс. 3 балла):
 - 3.1. выводы имеются, но они не доказаны;
 - 3.2. выводы нечеткие;
 - 3.3. выводы полностью характеризуют работу.
4. Качество ответов на вопросы (макс. 3 балла):
 - 4.1. докладчик не может четко ответить на вопросы;
 - 4.2. не может ответить на большинство вопросов;
 - 4.3. отвечает на большинство вопросов.
5. Умение держаться перед аудиторией (макс. 3 балла).

Оценка: «5»- 17- 14 баллов,

«4» - 13-9 баллов,

«3» в – 8-5 баллов.

Презентация. Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления:

- презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений (таблицы, диаграммы, графики). Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Так, например, для текстовой информации важен выбор шрифта, для графической – яркость и насыщенность цвета, для наилучшего их совместного восприятия необходимо оптимальное взаиморасположение на слайде;
- все объекты слайда (текст, рисунки, таблицы, диаграммы) должны появляться автоматически в заданной последовательности, а смена слайдов должна происходить по щелчку;
- общее требование к расположению материалов на слайде – возможность его прочесть из любого места в аудитории, удобное для глаз сочетание цветов, разумное использование мультимедиа и звуковых фрагментов;
- самым важным является требование читаемости (различимости букв, цифр, линий – как по размеру, так и цвету);
- текстовый фрагмент должен быть структурирован: иметь заголовки, в случае списка – каждый его элемент должен быть четко обозначен. При необходимости, ключевые слова могут быть выделены жирным шрифтом или цветом.

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов

Стиль	• единый стиль (шаблон) оформления; • следует избегать стилей, которые будут отвлекать от самой презентации; • дизайн презентации не должен противоречить содержанию
Фон	• для фона лучше выбрать холодные цвета – синий, серый, зеленый
Использование цвета	• на одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста; • для фона и текста использовать контрастные цвета.
Анимационные эффекты	• анимационные эффекты использовать в <u>учебной презентации запрещено</u>

Представление информации

Содержание информации	• на слайде используют короткие слова и предложения; • заголовки должны привлекать внимание аудитории
Расположение информации на странице	• предпочтительно горизонтальное расположение информации; • наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана

Текстовая информация	• <u>размер шрифта: 24–48 пункта (заголовок), 20–32 пунктов (обычный текст);</u> • цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (<u>текст должен хорошо читаться</u>), но не резать глаза; • тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем; • курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.
Способы выделения информации	Следует использовать: • рамки; границы, заливку; штриховку, стрелки; рисунки, • диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Графическая информация	• для наглядного отображения и сравнения данных рекомендуется использовать диаграммы; • все рисунки, диаграммы, графики должны иметь заголовки; • рисунки и диаграммы должны быть интересны, привлекательны и должны соответствовать содержанию; • рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде; • желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления; • цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стиливым оформлением слайда; • если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.
Объем информации	• не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации
Требования к оформлению заголовков	• точку в конце заголовка не ставить; • не следует писать длинные заголовки; • слайды не могут иметь одинаковые заголовки.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: • с текстом; • с таблицами; • с диаграммами.

Требования к содержанию презентации.

Содержание презентации должно быть четко структурировано. Это относится как к плану устного выступления, так и к визуальным элементам.

Каждый новый слайд должен логически вытекать из предыдущего и одновременно подготавливать появление следующего (лучший способ проверить, правильно ли построена презентация, — быстро прочесть только заголовки, если после этого станет ясно, о чем презентация — значит, структура построена верно).

Слайды, сопровождающие доклад, должны обеспечить полное и точное представление материала в максимально удобной для восприятия форме в пределах отведенного времени. Они должны отражать ключевые моменты доклада, а также содержать материал, который либо трудно, либо долго описывать словами. Слайды позволяют «оживить» доклад и избежать монотонности.

После создания презентации необходимо отрепетировать ее показ и свое выступление, проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на экране компьютера или проекционном экране), как она воспринимается из разных мест аудитории, при разном освещении, шумовом сопровождении, в обстановке, максимально приближенной к реальным условиям выступления.

Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.

Критерии оценивания презентаций:

(по каждому пункту отмечается 1 – присутствует, 0 – отсутствует)

1.Содержание презентации (макс. 3 балла)

- 1.1. соответствует представляемому материалу
- 1.2. Количество слайдов адекватно содержанию
- 1.3. Оформлен титульный слайд

2.Текст на слайд (макс. 3 балла)

- 2.1. Текст читается хорошо (выбран нужный размер шрифта)
- 2.2. Текст на слайде представляет собой опорный конспект (не перегружен словами)
- 2.3. Ошибки и опечатки отсутствуют

3.Анимация (макс. 3 балла)

- 3.1. Не используются эффекты с резкой сменой позиции (прыгающие, крутящиеся по экрану), которые мешают восприятию информации
- 3.2. Презентация не перегружена эффектами
- 3.3. Анимация применена целенаправленно

4.Иллюстрационный материал (макс. 3 балла)

- 4.1. Материал не скучен, есть иллюстрации
- 4.2. помогает наиболее полно раскрыть тему, не отвлекает от содержания выступления
- 4.3. средства визуализации (таблицы, схемы, графики) соответствует содержанию

5.Цветовое решение презентации (макс. 3 балла)

- 5.1. Выдержан единый стиль презентации
- 5.2. Цвет презентации не отвлекает внимание от содержания
- 5.3. Цвета фона и шрифта контрастны

Оценка: «5»- 15-13 баллов,

«4» - 12-9 баллов,

Список рекомендуемых источников и литературы при создании презентации:

1. Щеглов Ю. Создание презентации в PowerPoint. Учебное пособие для начинающих. НГУ. 2002 <http://www.nsu.ru/education/powerpoint/>
2. Полонская Е. Как сделать презентацию в Microsoft PowerPoint (часть 1) <http://userdoc.narod.ru/pp/demo/present1.htm>
3. «Создание презентаций в PowerPoint» Практическая работа <http://pages.marsu.ru/iac/opensizab/works/razdatka/office/prezent.html>
4. Создание презентаций в PowerPoint Лабораторно-практическое занятие № 8. <http://www.tspu.tula.ru:8080/resources/informat/po/labor/lab8/prakt8.htm>

Алгоритм работы. При составлении алгоритма работы, необходимо расписать процесс пооперационно. Алгоритм может быть оформлен схематически, с использованием стрелок или операции записываются одна под другой, и, обязательно, нумеруются.

Критерии оценки алгоритма работы:

- задания сделаны на 75% - удовлетворительно;
- задания сделаны на 80% - хорошо;
- задания сделаны на 90% - отлично.

4. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п ВСР	Наименование ВСР	Цель ВСР	Кол-во часов	Инструкция по выполнению ВСР	Рекомендуемые источники информации	Критерии оценки	Контроль выполнения ВСР
1.	Реферат «Нормирование запасов на предприятиях общественного питания»	Формирование системы знаний по обеспечению поп товарными запасами.	6	В реферате рассмотреть цель и принципы нормирования на поп, методику анализа товарных запасов и товарооборачиваемости. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-8, Л-10, Л-11, Л-15	Общие, см.п.3	Защита реферата на уроке
2.	Решение ситуационной задачи: составить 4 вида меню общедоступной столовой в зависимости от сезона.	Развитие навыков составления меню поп	2	Составить 4 вида меню общедоступной столовой в зависимости от сезона.	Л-8, Л-10, Л-11, Л-13, Л-14	Общие, см.п.3	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
3.	Составить алгоритм работы по разработке фирменных блюд.	Закрепление знаний по методике разработки фирменных блюд	1	Составить алгоритм работы по разработке фирменных блюд.	Л-12, Л-16	Общие, см.п.3	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
4.	Составить таблицу «Классификация линий раздач»	Развитие технического и критического мышления	1	Выполнить классификацию линий раздачи по трем признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, ассортименту реализуемой продукции и способу ее реализации потребителям	Л-8, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
5.	Решение ситуационной задачи: организовать работу вспомогательных помещений: моечной ку-	Закрепление знаний по организации работы вспомогательных по-	5	Описать организацию работы вспомогательных помещений общедоступной столовой, с указанием рабочих мест, их оснащения оборудованием и инвента-	Л-8, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной

	хонной посуды, раздаточной, помещения для нарезки хлеба для ресторана первого класса	мещений поп		рем; основные требования санитарии и охраны труда на рабочих местах.			работы
6.	Подготовить презентацию: «Виды столовых приборов».	Изучение видов столовых приборов	2	Презентация должна состоять из двух разделов – вспомогательные приборы и основные приборы. Их назначение. Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.	Л-9, Д-10, Л-16	Общие, см.п.3	Защита презентации на уроке
7.	Подготовить презентацию «Ассортимент столового белья»	Изучение видов и использования столового белья	2	В презентации рассмотреть виды столового белья и назначение его. Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.	Л-9, Д-10, Л-16	Общие, см.п.3	Защита презентации на уроке
8.	Оформить меню ПОП в соответствии с тематической направленностью предприятия. Анализ предложенного меню	Развитие критического мышления	2	Предложить тематическое оформление папки меню для ресторанов зарубежной кухни, татарской кухни, семейного ресторана; детского кафе; суши-бара. В рабочей тетради привести обоснование выбранного оформления..	Л-9, Д-10, Л-15, Л-16	Общие, см.п.3	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
9.	Карты вин. Составление очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом	Закрепление знаний по организации обслуживания посетителей	2	Предложить алкогольные напитки и очередность их подачи при следующем заказанном меню: - салат из свежих овощей, - ростбиф, - солянка, - котлеты из куриной грудки с овощным гарниром, - чизкейк, - кофе черный.	Л-9, Д-10, Л-13, Л-14, Л-15, Л-16	Общие, см.п.3	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
10	Составить схемы сервировки столов для различных банкетов	Закрепление знаний по организации обслуживания посетителей	2	Составить схемы сервировки столов для банкет-коктейля (корпоратив), дипломатического банкета, свадьбы, дня рождения ребенка (10 лет).	Л-9, Д-10, Л-15	Общие, см.п.3	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной

							работы
11	Составить схемы сервировки столов для различных банкетов. Отработать подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с заказом, рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам	Закрепление знаний по организации обслуживания посетителей	2	Составить схемы сервировки столов для различных видов банкетов: юбилея, 23 февраля (корпоратив), банкет-чая (корпоратив). Подобрать посуду, приборы, столовое белье, количество потребителей – 35 человек. Предложить меню, напитки.	Л-9, Д-10, Л-15, Л-16	Общие, см.п.3	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
12	Подготовить реферат: «Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта»	Закрепление знаний по организации обслуживания пассажиров в пути следования	3	В реферате рассмотреть требования к обслуживанию потребителей в вагонах-ресторанах (вагонах-кафе). Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-9, Д-10, Л-13, Л-14, Л-15, Л-16	Общие, см.п.3	Защита реферата на уроке
13	Подготовить доклад на тему: «Особенности питания и обслуживания туристов из различных стран мира»	Изучение особенностей питания клиентов различных национальностей	3	В реферате рассмотреть особенности составления меню, очередности подачи блюд и напитков, особенностях оформления заказа при обслуживании туристов из различных стран. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-9, Д-10, Л-13, Л-14, Л-15, Л-16	Общие, см.п.3	Выступления на семинарских/учебных занятиях
14	Подготовить сообщение на тему: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы»	Изучение особенностей организации обслуживания потребителей по месту работы	2	Рассмотреть вопросы, касающиеся корпоративного обслуживания, обслуживания организаций.	Л-9, Д-10, Л-13, Л-14, Л-15, Л-16	Общие, см.п.3	Выступления на семинарских/учебных занятиях
15	Составить меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний, тематических вечеров	Закрепление знаний по организации обслуживания посетителей	3	Составить меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний, тематических вечеров.	Л-9, Д-10, Л-13, Л-14, Л-15, Л-16	Общие, см.п.3	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы

4. Список литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 50762-95. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования. (Л-1)
2. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования. (Л-2)
3. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования. (Л-3)
4. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. (Л-4)
5. Межотраслевые правила охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000. (Л-5)
6. ОСТ 28-195. Общественное питание. Требования к производственному персоналу. (Л-6)
7. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. — М.: Академия, 2011. — 224с. (Л-7)
8. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. —СПб.: Троицкий мост, 2012.-208 с. (Л-8)
9. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, - М.: Деловая литература, 2012.- 387с. (электронный учебник) (Л-9)

Дополнительные источники:

1. Зайко, Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т.А. Джум . — М. : Магистр, 2008.-557 с. (Л-10)
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - —остов н/Д: Феникс, 2007. — 373с. (Л-11)
3. Справочник технолога общественного питания/Алешина М.А., Бабиченко Л.В.и др., общ.ред.Баранова В.С. и Ловачева Г.Н. — 3-е изд.перераб и доп.- М.: Экономика, 1984. — 336с. (Л-12)

Журналы:

- «Питание и общество»
- «Пищевая промышленность»
- «Ресторанные ведомости»
- «Вы и ваш ресторан»

Интернет-ресурсы:

- 1 [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Л-13)
2. <http://foodis.ru> (Л-14)
3. <http://www.bizneshaus.ru> (Л-15)
4. <http://restoratorchef.ru> (Л-16)
5. <http://ohranatruda.ru> (Л-17)
- 6.ЭБС Издательский Центр «Академия» (Л-18)

Образец оформления титульного листа реферата.

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Реферат

Меры профилактики пищевых отравлений

Выполнил: студент ПК-68
Якимов Василий
Проверил: преподаватель
Пилипчук Н.Д.

Образец оформления титульного слайда.

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Меры профилактики пищевых отравлений

Выполнил: студент ПК-68
Якимов Василий
Проверила: преподаватель
Пилипчук Н.Д.

Нижекамск
2016