

Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Дата и время: 2024-04-24 00:00:00
471086fad29a3b30e244e728abc3661ab35e9d50210def0e75e03a5b6fdf6436
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Кузбасский гуманитарно-педагогический институт
Факультет _____ информатики, математики и экономики _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан

Фомина А.В. _____

«10» _____ февраля _____ 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

К.М.05.02 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса

Направление

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки

«Гостиничное дело»

Программа бакалавриата

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

Заочная

год набора 2022

Новокузнецк 2022

Оглавление

1	Цель дисциплины.....	3
1.1	Формируемые компетенции	3
1.2	Индикаторы достижения компетенций	3
1.3	Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине.....	4
2	Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации.....	5
3	Учебно-тематический план и содержание дисциплины.	6
3.1	Учебно-тематический план.....	6
3.2	Содержание занятий по видам учебной работы	7
4	Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.	16
5	Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины.	18
5.1	Учебная литература	18
5.2	Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины	18
5.3	Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	19
6	Иные сведения и (или) материалы.	19
6.1	Примерные темы и варианты письменных учебных работ	19
6.2	Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации	22

1 Цель дисциплины

В результате освоения данной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции основной профессиональной образовательной программы академического бакалавриата (далее - ОПОП): ОПК-1, ОПК–2.

Содержание компетенций как планируемых результатов обучения по дисциплине см. таблицу 1

1.1 Формируемые компетенции

Таблица 1 - Формируемые дисциплиной компетенции

Наименование вида компетенции	Наименование категории (группы) компетенций	Код и название компетенции	
Общепрофессиональная компетенция	Технологии	ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.
Общепрофессиональная компетенция	Управление	ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

1.2 Индикаторы достижения компетенций

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции по ОПОП	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	К.М.04.01 Введение в индустрию гостеприимства К.М.04.04 Основы предпринимательской деятельности К.М.04.05 Управление человеческими ресурсами К.М.05.01 Технологии и организация гостиничной деятельности К.М.05.02 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса К.М.05.04 Гостиничный менеджмент К.М.05.06 Проектирование гостиничной деятельности К.М.09.01(У) Ознакомительная практика К.М.09.02(П) Организационно-управленческая практика К.М.10 Государственная итоговая аттестация К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции по ОПОП	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	К.М.04.01 Введение в индустрию гостеприимства К.М.04.04 Основы предпринимательской деятельности К.М.04.05 Управление человеческими ресурсами К.М.05.01 Технологии и организация гостиничной деятельности К.М.05.02 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса К.М.05.04 Гостиничный менеджмент К.М.05.06 Проектирование гостиничной деятельности К.М.09.01(У) Ознакомительная практика К.М.09.02(П) Организационно-управленческая практика К.М.10 Государственная итоговая аттестация К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине

Таблица 3 – Знания, умения, навыки, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	<i>Знать</i> – технологические новации в сфере общественного питания; – современные технологии обслуживания и сервиса в сфере общественного питания; – современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в профессиональной сфере. <i>Уметь</i> –осуществлять поиск, подбор, внедрение технологических новаций в сфере общественного питания; –применять технологические инновации организации общественного питания в деятельности гостиничного комплекса; –описать информационное обеспечение процесса обслуживания в сфере общественного питания гостиниц.

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
		<i>Владеть</i> –современными информационными технологиями в профессиональной сфере; – навыками применения технологических новаций при разработке и предоставлении услуги питания в гостиничных комплексах.
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<i>Знать</i> – принципы организации услуг общественного питания клиентов в местах проживания; <i>Уметь</i> – планировать, организовывать, координировать и контролировать деятельность подразделений общественного питания в гостиничном комплексе. <i>Владеть</i> – навыками планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений общественного питания гостиничного комплекса

2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации

Общая трудоёмкость (объем) дисциплины (модуля) составляет 7 зачетных единицы (ЗЕТ), 252 академических часа.

Таблица 4 – Объем и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий

Общая трудоёмкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах	Объём часов по формам обучения	
	ОФО	ЗФО
1 Общая трудоёмкость дисциплины	-	216
2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	-	16
Аудиторная работа (всего):	-	16
в том числе:	-	
лекции	-	8
практические занятия, семинары	-	8
практикумы	-	
лабораторные работы	-	
в интерактивной форме	-	
в электронной форме	-	
Внеаудиторная работа (всего):	-	187
в том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем	-	
подготовка курсовой работы /контактная работа	-	
групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем)	-	
творческая работа (эссе)	-	
3 Самостоятельная работа обучающихся (всего)	-	187
4 Промежуточная аттестация обучающегося – зачет (2 семестр); экзамен (3 семестр)	-	13

3 Учебно-тематический план и содержание дисциплины

3.1 Учебно-тематический план

Таблица 5 - Учебно-тематический план

Для заочной формы обучения

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоёмкость (всего час.)	Трудоёмкость занятий (час.)			Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости
			ЗФО			
			Аудиторн. занятия		СРС	
			лекц.	практ.		
	Технологический процесс на предприятиях общественного питания	20	1	1	18	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Торговые помещения ресторана, их характеристика	20	1	1	18	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Оборудование торговых помещений ресторана	20	1	1	18	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое бельё	20	1	1	18	
	Технология подготовки к обслуживанию посетителей ресторана	10	1	1	8	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Технология сервировки столов	10	1	1	8	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Обслуживающий персонал зала ресторана	10			10	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Охрана труда	10			10	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Меню и прейскуранты	16			16	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Кулинарная характеристика закусок, блюд, напитков	10			10	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Технология обслуживания посетителей	10	1	1	8	Доклад Собеседование Подготовка презентации

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоёмкость (всего час.)	Трудоемкость занятий (час.)			Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости
			ЗФО			
			Аудиторн. занятия		СРС	
			лекц.	практ.		
	Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников	8			8	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Специальные формы организации питания	8			8	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Особенности организации питания иностранных гостей и туристов	10			10	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Кухни народов мира, особенности технологии и организации услуг питания	10	1	1	8	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Потребительский спрос и реклама в сфере общественного питания гостиничных комплексов	11			11	Доклад Собеседование Подготовка презентации
	Промежуточная аттестация – зачет, экзамен	13				Экзамен
	ИТОГО	216	8	8	187	

3.2 Содержание занятий по видам учебной работы

Таблица 6 – Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
Раздел 2 –Технологический процесс на предприятиях общественного питания		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
2.1	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания	Цели, задачи курса. Классификация предприятий общественного питания по наценочным категориям. Характеристика ресторана, кафе, бара, столовой. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям. Овощной цех. Мясной и рыбный цеха. Горячий цех. Холодный цех. Кондитерский цех. Моечная кухонной посуды. Раздаточная. Складское хозяйство. Бракераж готовой продукции.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
2.1	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям. Овощной цех. Мясной и рыбный цеха.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
		<p>Горячий цех. Холодный цех. Кондитерский цех. Моечная кухонной посуды. Раздаточная. Складское хозяйство. Бракераж готовой продукции.</p>
Раздел 3 - Торговые помещения ресторана, их характеристика		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
3.1	Торговые помещения ресторана	<p>Особенности организации торговых помещений в зависимости от категории предприятия общественного питания. Особенности интерьера торговых помещений ресторана, кафе, бара. Характеристика торговых помещений на примере ресторана. Вестибюль. Гардеробом. Туалетные комнаты, Курительная комната. Зал ожиданий (аванзал). Зал ресторана. Танцевальная площадка. Роль освещения, цвета, отделочных материалов, температурного режима зала и вентиляции в ресторане.</p>
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
3.1	Торговые помещения ресторана	<p>Особенности организации торговых помещений в зависимости от категории предприятия общественного питания.</p> <p>Особенности интерьера торговых помещений ресторана, кафе, бара. Характеристика торговых помещений на примере ресторана. Вестибюль.</p> <p>Гардеробом. Туалетные комнаты, Курительная комната.</p> <p>Зал ожиданий (аванзал).</p> <p>Зал ресторана. Танцевальная площадка.</p> <p>Роль освещения, цвета, отделочных материалов, температурного режима зала и вентиляции в ресторане.</p>
Раздел 4 - Оборудование торговых помещений ресторана		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
4.1	Оборудование торговых помещений ресторана	<p>Значение мебели в ресторане. Характеристика столов, кресел, стульев, подсобных столов, сервантов. Многообразие их форм, размеров, материалов в зависимости от категории и концепции предприятия общественного питания. Виды барных стоек; барная мебель для торговых залов, её особенности. Буфет, его назначение, разновидности (основной, кофейный, хлебoreзка). Основной буфет. Помещение, оборудование, весоизмерительные приборы. Устройство и назначение оборудования. Кофейный буфет. Назначение буфета. Оборудование (кофеварка, кофемолка, холодильный шкаф, электроплита, кипятильник и др.). Назначение и устройство оборудования. Правила эксплуатации и техники безопасности. Хлебoreзка. Назначение буфета-хлебoreзки, его оборудование: хлебoreзка или машина для нарезки хлеба, шкаф со стеллажами. Назначение и устройство оборудования. Правила техники безопасности и эксплуатации. Сервизная, ее назначение, расположение, оборудование и инвентарь сервизной. Моечная столовой посуды. Назначение, расположение и оборудование моечной-моечные машины, моечные ванны. Правила эксплуатации и устройство посудомоечных машин. Правила мытья фарфора, стекла и столовых приборов. Требования к качеству мытья столовой посуды. Связь моечной столовой по-</p>

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
		суды с производственными помещениями. Связь торгового зала с барной стойкой и моечной столовой посуды. Касса, её назначение и размещение на предприятии общественного питания.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
4.2	Оборудование торговых помещений ресторана	<p>Значение мебели в ресторане.</p> <p>Основной буфет.</p> <p>Оборудование (кофеварка, кофемолка, холодильный шкаф, электроплита, кипятильник и др.). Назначение и устройство оборудования.</p> <p>Правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Сервизная, ее назначение, расположение, оборудование и инвентарь сервизной.</p> <p>Моечная столовой посуды.</p> <p>Требования к качеству мытья столовой посуды.</p> <p>Касса, её назначение и размещение на предприятии общественного питания.</p>
Раздел 5 - Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
5.1	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье	<p>Столовая посуда и её виды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, посуда из пластмассы. Многообразие форм, размеров, назначения столовой посуды. Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье, применяемое на предприятиях общественного питания и его характеристика. Ткани для выработки столового белья. Ассортимент белья. Размеры столового белья. Правила и способы складывания скатертей и салфеток. Учет и хранение столовой посуды и приборов, столового белья. Ответственность официанта, бармена, буфетчика за сохранность столовой посуды, приборов и белья. Порядок получения и активирования столовой посуды, приборов и белья.</p>
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
5.2	Столовая посуда, приборы	<p>Столовая посуда и её виды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, посуда из пластмассы.</p> <p>Многообразие форм, размеров, назначения столовой посуды.</p>
5.3	Столовые приборы, их назначение и требования к ним	<p>Столовые приборы, их назначение и требования к ним.</p> <p>Столовое белье, применяемое на предприятиях общественного питания и его характеристика.</p> <p>Ткани для выработки столового белья.</p> <p>Ассортимент белья.</p> <p>Размеры столового белья.</p> <p>Правила и способы складывания скатертей и салфеток.</p> <p>Учет и хранение столовой посуды и приборов, столового белья. Ответственность официанта, бармена, буфетчика за сохранность столовой посуды, приборов и белья.</p> <p>Порядок получения и активирования столовой посуды, приборов и белья.</p>
Раздел 6 - Технология подготовки к обслуживанию посетителей ресторана		
<i>Содержание лекционного курса</i>		

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
6.1	Технология подготовки к обслуживанию посетителей ресторана	Значение правильной организации подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Требования к уборке помещений. Инструменты для уборки. Уборка зала ресторана (ресторана, кафе, бара). Расстановка обеденных столов и стульев. Влияние конфигурации зала, расположения колонн эстрады, дверей на расстановку столов и стульев. Ширина проходов и рассеяние между столами. Проверка устойчивости расставленных столов и стульев. Правила и порядок подготовки специй и приправ. Виды специй и приправ. Хранение и требования к качеству специй и приправ. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
6.1	Технология подготовки к обслуживанию посетителей ресторана	Значение правильной организации подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Требования к уборке помещений. Инструменты для уборки. Уборка зала ресторана (ресторана, кафе, бара). Расстановка обеденных столов и стульев. Влияние конфигурации зала, расположения колонн эстрады, дверей на расстановку столов и стульев. Ширина проходов и рассеяние между столами. Проверка устойчивости расставленных столов и стульев. Правила и порядок подготовки специй и приправ. Виды специй и приправ. Хранение и требования к качеству специй и приправ. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья.
Раздел 7 - Технология сервировки столов		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
7.1	Технология сервировки столов	Общие правила и последовательность сервировки столов в зависимости от типа предприятия и заказа посетителей. Правила и способы накрывания столов скатертями и замена скатертей. Виды сервировки. Отбор посуды, приборов и столового белья для данного вида обслуживания. Требования к сервировке столов и техника сервирования. Сервировка столов на группу посетителей. Сервировка стола тарелками. Техника сервировки стола тарелками. Сервировка стола приборами. Техника сервировки стола приборами. Сервировка стола стеклянной (хрустальной) посудой. Техника сервировки стеклом. Расположение на столах карточек меню и прейскурантов. Примерные схемы сервировки столов. Предварительная сервировка. Для завтрака. Предварительная сервировка столов в дневное время (обед). Исполнительная сервировка стола.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
7.1	Технология сервировки столов	Общие правила и последовательность сервировки столов в зависимости от типа предприятия и заказа посетителей. Правила и способы накрывания столов скатертями и замена скатертей. Виды сервировки. Отбор посуды, приборов и столового белья для данного вида обслуживания.
7.2	Требования к сервировке столов и техника сервирования	Требования к сервировке столов и техника сервирования. Сервировка столов на группу посетителей.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
		Сервировка стола тарелками. Техника сервировки стола тарелками. Сервировка стола приборами. Техника сервировки стола приборами. Сервировка стола стеклянной (хрустальной) посудой. Техника сервировки стеклом. Расположение на столах карточек меню и прейскурантов. Примерные схемы сервировки столов.
Раздел 8 - Обслуживающий персонал зала ресторана		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
9.1	Обслуживающий персонал зала ресторана	Обязанности метрдотеля. Требования, предъявляемые к официанту. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов: индивидуальный, звеньевой или бригадный. Режим работы официантов.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
9.1	Обслуживающий персонал зала ресторана	Обязанности метрдотеля. Требования, предъявляемые к официанту. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов: индивидуальный, звеньевой или бригадный. Режим работы официантов.
Раздел 9 - Охрана труда		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
10.1	Охрана труда на предприятии	Предохранительные устройства, ограждения, сигнализации. Техника безопасности в работе официанта. Меры пожарной безопасности.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
10.1	Охрана труда на предприятии	Требования по охране труда. Предохранительные устройства, ограждения, сигнализации. Техника безопасности в работе официанта. Меры пожарной безопасности.
Раздел 10 - Меню и прейскуранты		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
11.1	Меню и прейскуранты	Назначение меню. Виды меню. Правила и порядок составления меню с учетом времени года, разнообразия холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, десерта и горячих напитков. Порядок расположения в меню холодных и горячих закусок, первых, вторых и сладких блюд. Прейскурант. Назначение и содержание прейскуранта. Последовательность расположения в прейскуранте винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий. Правила и порядок оформления меню и прейскуранта. Требования к оформлению прейскурантов. Ассортиментный минимум изделий, реализуемых в баре, буфете. Работа барменов, буфетчиков с меню и прейскурантами.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
11.1	Правила и порядок оформления меню и прейскуранта	Назначение меню. Виды меню. Правила и порядок составления меню. Прейскурант. Назначение и содержание прейскуранта. Последовательность расположения в прейскуранте винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
		<p>Правила и порядок оформления меню и прейскуранта.</p> <p>Требования к оформлению прейскурантов.</p> <p>Работа барменов, буфетчиков с меню и прейскурантами.</p>
11.2	Анализ меню предприятий разной наценочной категории	<p>Анализ меню предприятий разной наценочной категории.</p> <p>Составление меню для завтрака, обеда, ужина, детской аудитории, иностранных гостей.</p>
Раздел 11 - Кулинарная характеристика закусок, блюд, напитков		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
12.1	Кулинарная характеристика закусок, блюд, напитков	<p>Холодные закуски. Икра: зернистая, паюсная, кетовая. Лососина малосольная, семга, кета. Рыба под маринадом, рыба отварная, рыба заливная. Консервированные деликатесные закуски. Шпроты в масле. Сардины. Кильки, Крабы. Ассорти мясное. Ростбиф. Ассорти из птицы. Ассорти из дичи. Домашняя птица и дичь жаренная. Заливное из мяса. Паштет из дичи. Рыбные, овощные, мясные салаты. Горячие закуски. Кулинарная характеристика супов. Горячие супы. Щи. Борщи. Солянки жидкие. Супы с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Прозрачные супы. Молочные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Правила и техника работы при подаче супов. Сладкие блюда. Особенности подачи отдельных сладких блюд.</p>
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
12.1	Кулинарная характеристика закусок	<p>Холодные закуски.</p> <p>Консервированные деликатесные закуски. Ассорти мясное.</p> <p>Рыбные, овощные, мясные салаты.</p> <p>Горячие закуски</p>
12.2	Кулинарная характеристика супов	<p>Кулинарная характеристика супов.</p> <p>Горячие супы. Щи. Борщи.</p> <p>Солянки жидкие. Супы с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Прозрачные супы.</p> <p>Молочные супы.</p> <p>Холодные супы.</p> <p>Правила и техника работы при подаче супов.</p>
12.3	Кулинарная характеристика сладких блюд	<p>Сладкие блюда.</p> <p>Особенности подачи отдельных сладких блюд.</p> <p>Правила и техника работы при подаче супов.</p>
Раздел 12 - Технология обслуживания посетителей		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
13.1	Технология обслуживания посетителей	<p>Порядок обслуживания посетителей: встреча гостей, прием заказа и выполнения заказа. Подача винно-водочных изделий, напитков, закусок, первых и вторичных горячих блюд, сладких блюд, фруктов и горячих напитков; расчет с посетителями. Прием посетителей. Правила и порядок приема посетителей. Прием заказа и рекомендации при выборе блюд. Техника приема заказа. Подача меню и прейскурантов. Рекомендации блюд и винно-водочных изделий согласно ассортименту меню и прейскуранта. Необходимость проверки соответствия сервировки стола заказу. Порядок передачи заказа в буфет, в холодный и горячий цеха, получения и подготовки посуды для заказных блюд. Получение напитков и готовых блюд. Правила и порядок получения винно-водочных изделий из буфета, готовых закусок и блюд с кухни. Необходимость проверки получения продукции в соответствии с заказом. Требования к оформлению блюд. Подача напитков и блюд. Подача напитков и блюд при индивидуальном и бригадном методах обслуживания посетителей, при наличии подсобных столиков и без них. Способы держания подноса с посудой и готовыми блюдами. Требования к тарелкам для холодных и горячих блюд. Последовательность и время подачи напитков и блюд.</p>

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
		<p>Подача холодных закусок и блюд. Требования к холодным закускам и блюдам. Набор посуды и приборов для подачи холодных и горячих закусок. Рекомендуемые винно-водочные изделия и напитки к холодным блюдам и закускам. Правила подачи хлеба и масла перед подачей закусок. Последовательность подачи закусок. Особенности подачи отдельных видов закусок: зернистой, паюсной и кетовой икры, рыбы малосоленой, отварной, заливной и в маринаде, мясных закусок, салатов, горячих закусок. Правила и порядок уборки посуды перед подачей первых блюд. подача супов. Набор посуды и приборов для подачи супов в зависимости от их вида. Особенности подачи отдельных видов супов. подача супов с предварительным их разливом в тарелки на подсобном столике. Способы подачи различных видов супов и бульонов. Правила уборки стола перед подачей вторых блюд. подача вторых блюд. Набор посуды и приборов, применяемых при подаче вторых блюд. Значение оформления вторых блюд. Необходимость показа блюда посетителю перед – установкой его на стол. Правила и приемы подачи гарниров и соусов ко вторым блюдам. Особенности подачи вторых блюд при индивидуальном и групповых заказах посетителей. Рекомендуемые вина и напитки ко вторым блюдам. Правила уборки стола перед подачей сладких блюд. подача сладких блюд. Набор посуды для подачи сладких блюд. Правила оформления сладких блюд. Особенности подачи отдельных сладких блюд: желе, мусса, каши гурьевской, ягод с молоком, ягод со сливками и т.д. Правила подачи свежих фруктов и ягод. подача горячих напитков. Подбор посуды и сервировка стола перед подачей горячих напитков. Порядок подачи чая, кофе черного, кофе с молоком, какао. Порядок расстановки на столе горячих напитков, лимона, сливок, сахара и т.д. подача винно-водочных изделий и холодных напитков. Порядок сервировки стола в соответствии с подачей винно-водочных изделий. Порядок получения напитков из буфета, правила и техника подачи их посетителю. Температура подачи винно-водочных изделий, техника подачи винно-водочных изделий при индивидуальном и групповом обслуживании. Правила подачи шампанского. Расчет с посетителями.</p>
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
13.1	Технология обслуживания посетителей	<p>Порядок обслуживания посетителей Техника приёма заказа. подача меню и прейскурантов. подача напитков и блюд. Правила и порядок уборки посуды перед подачей первых блюд. Особенности подачи вторых блюд при индивидуальных и групповых заказах посетителей. Порядок получения напитков из буфета, правила и техника подачи их посетителю. Расчет с посетителями.</p>
Раздел 13 - Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
14.1	Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников	<p>Виды банкетов, порядок их обслуживания. Банкет-прием с полным обслуживанием официантами. Прием заказа. Подготовка к проведению банкета. Расстановка столов, накрывание столов скатертями. Сервировка банкетного стола, оформление банкетного стола цветами. Правила подачи специй, пепельниц и сигарет. Карточка меню. Размещение гостей за банкетным столом и очередность их обслуживания. Аперитив. Правила обслуживания участников банкета за столом. подача кофе. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Прием заказа, подготовка к проведению банкетов. Расстановка столов, накрывание их скатертями. Сервировка банкетного стола. Размещение гостей за банкетным столом. Правила обслуживания посетителей за столом. подача десерта и горячих напитков. Банкет-чай. Его особенности. Расстановка столов, накрывание их скатертями. Набор посуды и приборов для сервировки столов. Порядок сервировки столов. Приемы расстановки на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями, правилами обслуживания посетителей за столом. Дипломатический прием. Протокол. Официальные приемы. Приглашение. Расположение мест за столом. Правила этикета. Обслуживание приемов. Виды приемов: фуршет, коктейль,</p>

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
		буфет- бар. Их назначение, особенности и преимущества. Прием заказа, подготовка помещения к проведению приема. Фуршет. Мебель, накрывание столов скатертями, сервировка фуршетного стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Подача аперитива перед началом приема. Подготовка и расстановка фруктов, цветов, вин, соков, воды и сигарет на столы. Время и порядок расстановки на фуршетные столы закусок, соусов, хлеба. Обслуживание участников приема. Обязанности официантов при обслуживании банкета-фуршета. Коктейль и буфет-бар. Особенности организации обслуживания и подготовки торгового зала. Правила, последовательность и способы обслуживания вино-водочными изделиями, соками, напитками, холодными и горячими закусками, сладкими блюдами и кофе. Обслуживание свадебных и других праздничных вечеров, правила приема заказа на обслуживание свадебных и других праздничных вечеров. Роль метрдотеля или бригадира официантов. Музыкальное оформление вечеров, составление меню. Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Особенности организации и обслуживания свадеб и других праздников на дому.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
14.1	Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников	<p>Виды банкетов, порядок их обслуживания.</p> <p>Банкет с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>Дипломатический прием. Протокол. Официальные приемы. Особенности организации обслуживания и подготовки торгового зала. Роль метрдотеля или бригадира официантов.</p> <p>Музыкальное оформление вечеров, составление меню.</p> <p>Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов.</p> <p>Особенности организации и обслуживания свадеб и других праздников на дому.</p>
Раздел 14 - Специальные формы организации питания		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
15.1	Специальные формы организации питания	Значение специальных форм обслуживания в индустрии гостеприимства. Зал-экспресс. Стол-экспресс, шведский стол. Обслуживание участников конференций, фестивалей, форумов, саммитов, совещаний. Предварительные заказы и безналичный расчет. Правила и порядок составления меню. Сервировка обеденных столов. Быстрота и культура обслуживания. Режим работы ресторана при обслуживании участников съездов и совещаний. Кетеринг.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
15.1	Специальные формы организации питания в гостинице	<p>Правила и порядок обслуживания проживающих в гостинице.</p> <p>Прием заказов из номеров и передача его на производство ресторана. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номерах. Получение заказных блюд.</p> <p>Правила и порядок подачи холодных, горячих блюд и напитков в номер.</p> <p>Использование специальных тележек для работы официанта. Их конструкция.</p> <p>Организация поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без ресторанов.</p> <p>Особенности организации поэтажных буфетов и обслуживание проживающих.</p> <p>Форма расчета за обслуживание.</p> <p>Ответственность метрдотеля за правильную организацию и обслуживание проживающих в гостинице.</p>
15.2	Специальные формы организации питания	<p>Обслуживание по предварительному заказу.</p> <p>Значение организации обслуживания по предварительному заказу. Формы предварительных заказов (лично, по телефону)</p>
15.3	Специальные формы организации питания	<p>Особенности обслуживания пассажиров в аэропортах.</p> <p>Особенности обслуживания пассажиров в самолетах.</p>
Раздел 15 - Особенности организации питания иностранных гостей и туристов		

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
<i>Содержание лекционного курса</i>		
16.1	Особенности организации питания иностранных гостей и туристов	Обслуживание иностранных туристов. Общие требования к обслуживанию иностранных туристов. Виды иностранного туризма в России. Обычный туризм. Туризм с целью лечения. Туризм с целью отдыха. Автомобильный туризм. Круизный туризм. Кемпинг. Альпинизм и горнолыжный туризм. Классы туристических документов. Люкс-поездки индивидуальные. Полулюкс. Первый. Туристический. Бизнес-тур. Туристический удешевленный. Пансион. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторане. Особенности в составлении меню для иностранных туристов. Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане. Порядок расчета.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
16.1	Особенности организации питания иностранных гостей и туристов	Обслуживание иностранных туристов. Общие требования к обслуживанию иностранных туристов. Виды иностранного туризма в России. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторане. Особенности в составлении меню для иностранных туристов. Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане. Порядок расчета.
Раздел 16 - Кухни народов мира, особенности технологии и организации услуг питания		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
17.1	Кухни народов мира, особенности технологии и организации услуг питания	Характеристика особенностей иностранных кухонь. Французское гурманство. Итальянская и испанская кухня.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
17.1	Кухни народов мира, особенности технологии и организации услуг питания	Характеристика особенностей иностранных кухонь. Особенности чешской и венгерской кухни. Болгарская, хорватская, сербская кухня. Польская, украинская, белорусская, русская кухня.
17.2	Кухни народов мира, особенности технологии и организации услуг питания	Характеристика особенностей иностранных кухонь. Скандинавская кухня. Английская, американская, канадская кухня.
17.3	Кухни народов мира, особенности технологии и организации услуг питания	Характеристика особенностей иностранных кухонь. Особенности японской, китайской, индийской кухни.
17.4	Кухни народов мира, особенности технологии и организации услуг питания	Характеристика особенностей иностранных кухонь. Кухня народов Средней Азии. Еврейская кухня. Турецкая кухня.
17.5	Кухни народов мира, особенности технологии и организации услуг питания	Характеристика особенностей иностранных кухонь. Кухни народов Африки. Южноамериканская кухня. Фаст-фуд на разных континентах.
Раздел 17 - Потребительский спрос и реклама		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
18.1	Потребительский спрос и реклама в сфере общественного питания гостиничных комплексов	Значение изучения потребительского спроса для правильной организации работы предприятий общественного питания. Виды спроса: количественный и качественный, удовлетворенный и формирующийся. Методы изучения спроса посетителей на предприятиях общественного питания. Потребительский спрос. Анализ отчетных данных о ежедневной реализации блюд, напитков, непосредственное общение и проведение бесед с посетителями, изучение записей в «Книге отзывов и предложений». Реклама. Информация и её назначение. Виды и формы рекламы о работе ресторана: организация выставок, вывески, объявления в печать, по радио, телевидению. Качество блюд и высокая культура обслуживания, репертуарный музыкаль-

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
		ный ряд – реклама ресторана.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
18.1	Потребительский спрос и реклама в сфере общественного питания гостиничных комплексов	Значение изучения потребительского спроса для правильной организации работы предприятий общественного питания. Виды спроса. Методы изучения спроса посетителей на предприятиях общественного питания. Реклама. Виды и формы рекламы о работе ресторана

4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации

Для положительной оценки по результатам освоения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить все установленные виды учебной работы. Оценка результатов работы обучающегося в баллах (по видам) приведена в таблице 7.

Таблица 7 - Балльно-рейтинговая оценка результатов учебной работы обучающихся по видам (БРС)

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы
<i>Текущая учебная работа ОФО, ЗФО 2 семестр</i>				
Текущая учебная работа в семестре (выполнение самостоятельных конспектов, контрольной работы и теста)	80 (100% /баллов приведенной шкалы)	Конспекты тем, выносимых на самостоятельное изучение- 5 тем (рукописные).	2 балла за частичное раскрытие темы 3 балла за более полное раскрытие темы 4 балла за полное раскрытие темы	10-20
		Контрольная работа по темам - 6 заданий	За одно задание от 4 до 8: 4 балла (выполнено частично с ошибками) 6 баллов (выполнено с недочетами) 8 баллов (выполнено полностью верно)	24-48
		Итоговый тест по темам (25 вопросов)	15-19 балла (51 - 65% правильных ответов) 20-25 баллов (66 - 84% правильных ответов) 26-30 баллов (85 - 100% правильных ответов)	17-30
		Итого		51-98
Промежуточная аттестация (зачет)	20 (100% /баллов приведенной шкалы)	Вопрос 1.	5 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	5 - 10
		Решение задачи 1.	4 балла (пороговое значение) 8 баллов (максимальное значение)	4-8
		Решение задачи 2.	6 баллов (пороговое значение) 12 баллов (максимальное значение)	6–12
		Итого		15-30
				51-100
<i>Текущая учебная работа ОФО, ЗФО 3 семестр</i>				
Текущая учебная работа в семестре (выполнение самостоятельных конспектов, контрольной работы и теста)	60 (100% /баллов приведенной шкалы)	Конспекты тем, выносимых на самостоятельное изучение- 5 тем (рукописные).	2 балла за частичное раскрытие темы 3 балла за более полное раскрытие темы 5 балла за полное раскрытие темы	10-25
		Контрольная работа по курсу - 6 заданий	За одно задание от 4 до 8: 4 балла (выполнено частично с ошибками) 6 баллов (выполнено с недочетами) 8 баллов (выполнено полностью верно)	24-48
		Итоговый тест (30 вопросов)	17-19 балла (51 - 65% правильных ответов) 20-25 баллов (66 - 84% правильных ответов) 26-30 баллов (85 - 100% правильных ответов)	17-30
		Итого по текущей работе в семестре		51 - 100

Промежуточная аттестация				
Промежуточная аттестация (экзамен)	40 (100% /баллов приведенной шкалы)	Вопрос 1.	5 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	5 - 10
		Вопрос 2.	5 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	5 – 10
		Решение задачи 1.	4 балла (пороговое значение) 8 баллов (максимальное значение)	4-8
		Решение задачи 2.	6 баллов (пороговое значение) 12 баллов (максимальное значение)	6–12
Итого по промежуточной аттестации (экзамен)				20-40
Суммарная оценка по дисциплине: Сумма баллов текущей и промежуточной аттестации				51 – 100 б.

Итоговая оценка выставляется в ведомость согласно следующему правилу (таблица 8).

Таблица 8 – Оценка уровня усвоения дисциплины и компетенций

Критерии оценивания компетенции	Уровень усвоения дисциплины и компетенций	Итоговая оценка	Оценка по 100-балльной шкале
Обучающийся не владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, демонстрирует отрывочные знания, не способен решать практические профессиональные задачи, допускает множественные существенные ошибки в ответах, не умеет интерпретировать результаты и делать выводы.	первый	не зачтено/неудовлетворительно	Менее 51 балла
Обучающийся владеет частично теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, фрагментарно способен решать практические профессиональные задачи, допускает несколько существенных ошибок решениях, может частично интерпретировать полученные результаты, допускает ошибки в выводах.	пороговый	зачтено/удовлетворительно	51-65
Обучающийся владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен решать практические профессиональные задачи, но допускает отдельные несущественные ошибки в интерпретации результатов и выводах.	повышенный	зачтено/хорошо	66-85
Обучающийся в полной мере владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен иллюстрировать ответ примерами, фактами, данными научных исследований, применять теоретические знания для решения практических профессиональных задач. Правильно интерпретирует полученные результаты и делает обоснованные выводы.	продвинутый	зачтено/отлично	86-100

5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Учебная литература

Основная учебная литература:

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/999911>

Дополнительная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/427592>

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/430950>

3. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102260-3. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1016432>

5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях НФИ КемГУ согласно таблице 9.

Таблица 9 – Учебные аудитории и программное обеспечение

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
402 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: -занятий лекционного типа. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование: <i>стационарное</i> - компьютер, проектор, акустическая система, доска интерактивная. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), ПО интерактивной доски SmartNotebook (ключ лицензии по серийному номеру оборудования). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19
607 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа;	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт

<p>- групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: <i>переносное</i> - ноутбук, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft Imagine Premium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	<p>Металлургов, д. 19</p>
---	---------------------------

5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Информационно-справочный ресурс гостиничного бизнеса - URL: <http://prohotel.ru/>
2. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - URL: <http://ecsocman.hse.ru>
3. Специализированный ресурс Российской Гостиничной Ассоциации - URL: <https://rha.ru/>
4. Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства - URL: www.HoReCa.ru
5. Специализированный ресурс Федерального Агентства по туризму РФ - URL: www.russiatourism.ru
6. Информационный портал индустрии гостеприимства - URL: <http://www.new-hotel.ru/>

6 Иные сведения и (или) материалы.

6.1 Примерные темы и варианты письменных учебных работ

Примерная тематика докладов (рефератов)

1. Роль предприятий общественного питания в развитии индустрии гостеприимства.
2. Инновации в организации питания в индустрии гостеприимства за рубежом и в России.
3. Анализ организации питания в индустрии гостеприимства в Екатеринбурге.
4. Анализ организации питания в индустрии гостеприимства в Свердловской области.
5. Особенности организация питания детских групп в путешествиях.
6. Организация банкет-чая в кафе и ресторане.
7. Организация банкет-коктейля в кафе и ресторане.
8. Организация банкет-фуршета в кафе и ресторане.
9. Обслуживание гостей ресторана европейской кухни (на примере конкретного предприятия).
10. Обслуживание гостей ресторана русской кухни (на примере конкретного предприятия).
11. Обслуживание гостей ресторана восточной кухни (на примере конкретного предприятия).
12. Особенности работы бара в гостинице.
13. Организация свадебных банкетов.
14. Структура и принципы работы ресторана со шведским столом.
15. Организационная структура пивного бара.
16. Организация европейского завтрака для иностранных гостей.
17. Технология организации питания в гостиничных номерах.
18. История традиций питания. Еда и религия.
19. История традиций питания. Из истории столовых приборов.

20. История традиций питания. Кулинарные книги и рецепты.
21. История традиций питания. Застольный этикет.
22. Питание и здоровье. Есть, чтобы жить.
23. Питание и здоровье. Диеты: необходимость или мода?
24. История традиций питания. Еда и религия.

Тематика эссе

1. Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
2. Торговые помещения ресторана, их характеристика.
3. Оборудование торговых помещений ресторана.
4. Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье.
5. Технология подготовки к обслуживанию посетителей ресторана.
6. Технология сервировки столов.
7. Виды складывания салфеток.
8. Обслуживающий персонал зала ресторана.
9. Охрана труда.
10. Меню и прейскуранты.
11. Кулинарная характеристика закусок, блюд, напитков.
12. Технология обслуживания посетителей.
13. Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников.
14. Специальные формы организации питания.
15. Особенности организации питания иностранных гостей и туристов.
16. Кухни народов мира.
17. Потребительский спрос и реклама.

Примерные темы контрольных работ:

1. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы, характеристика отдельных подразделений.
2. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика.
3. Организационная структура гостиничного предприятия.
4. Организация питания иностранных туристов. Виды туристов. Особенности составления меню. Правила приема и обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу.
5. История развития индустрии питания в сфере гостеприимства: эволюция и современность. Факторы, влияющие на развитие отрасли.
6. Формы и методы обслуживания, их характеристика.
7. Основные принципы сбалансированного питания. Химический состав и пищевая ценность продукции общественного питания. Показатели качества и безопасности продукции общественного питания.
8. Характеристика отдельных видов меню: меню "а ля карт", "табльдот", "а парт", "дю жур", меню шведского стола, циклическое меню, меню банкета, специальные виды меню.
9. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах, обслуживание массовых мероприятий.
10. Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма.

11. Классификация предприятий питания при гостинице. Характеристика отдельных видов предприятий.
12. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive и т.д. Их характеристика.
13. Характеристика основных классов предприятий общественного питания согласно ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Основные признаки классов.
14. Основные функции предприятий общественного питания. Особенности функций предприятий питания при гостиницах и других средствах размещения.
15. Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами гостиницы.
16. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Характеристика понятий: сырье, кулинарные полуфабрикаты, готовая кулинарная продукция. Классификация предприятий по характеру организации производства.
17. Услуги общественного питания. Характеристика услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов согласно ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
18. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу.
19. Режим питания, основные показатели.
20. Организация материально-технического снабжения на предприятиях общественного питания. Источники снабжения, организация договорных отношений.
21. Организация продовольственного снабжения предприятий общественного питания. Логистический подход к организации товародвижения на предприятиях общественного питания.
22. Основные «школы питания»: рациональное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группе крови.
23. Должностные обязанности работников предприятий общественного питания согласно ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
24. Основные подходы к формированию рационов питания проживающих в гостинице.
25. Общественное питание типа «кейтеринг», виды, характеристика.
26. Организация труда производственного и обслуживающего персонала предприятий питания. Оценка качества труда производственного и обслуживающего персонала. Расчет потребности служб (департаментов) предприятий питания в персонале.
27. Особенности производственно-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Функции предприятий общественного питания. Организационно-правовые формы.
28. Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах.
29. Обслуживание потребителей в зале ресторана. Встреча и размещение. Прием и выполнение заказа. Способы подачи блюд. Окончательный расчет. Использование информационных технологий на предприятиях питания. Системы автоматизации учета и контроля.

30. Состав доготовочных цехов предприятий общественного питания. Организация производства и труда в холодном, горячем цехе, цехе доработки полуфабрикатов и обработки зелени.

31. Состав помещений специализированных цехов, организация производства в них. Характеристика кондитерского цеха предприятий общественного питания. Состав цеха. Требования к помещениям. Оборудование. Виды вырабатываемой продукции.

32. Классификация форм и методов обслуживания потребителей в зависимости от типа и класса предприятия питания. Требования к обслуживающему персоналу.

33. Характеристика кулинарного цеха предприятий общественного питания. Состав цеха. Требования к помещениям. Оборудование. Виды вырабатываемой продукции.

34. Назначение и принципы составления меню. Последовательность расположения закусок, блюд, напитков в меню. Виды меню. Ассортиментный минимум блюд и напитков для предприятий питания различных типов. Меню как инструмент продаж. Дизайн меню. Винная карта.

35. Организация кейтеринговых услуг на предприятиях общественного питания. Особенности составления меню. Организация производства, формы и методы обслуживания.

36. Способы подачи блюд, их характеристика. Сервис на предприятиях питания. Виды сервиса: французский, английский, немецкий, американский, русский. Характеристика. Особенности предоставления услуги.

37. Организация банкетного обслуживания. Классификация банкетов (с полным и частичным обслуживанием официантами, фуршет, чай, коктейль и т.д.). Особенности банкетного меню. Порядок организации банкета.

38. Профессиональная этика и этикет на предприятиях общественного питания. Стандарты обслуживания. Показатели культуры обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Прогрессивные технологии обслуживания.

39. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся: детское питание, питание школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста; туристов на различных видах транспорта (водном, железнодорожном, воздушном, автомобильном).

40. Религиозные традиции и обряды в православии, католицизме, иудаизме, исламе. Их учет в организации питания.

41. Организация обслуживания по типу «шведского стола».

42. Особенности организации питания отдельных контингентов потребителей: диетическое и лечебно-профилактическое питание.

43. Классификация предприятий общественного питания согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Характеристика типов предприятий питания.

44. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров. Организация досуга на предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, матине, караоке и др.

6.2 Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации

Зачет (2 семестр)

Примерные вопросы к зачету:

1. Дать понятие и определить сущность общественного питания как сферы предпри-

нимательской деятельности.

2. Перечислить социальные и экономические задачи и функции общественного питания
3. Дать определение типа и класса предприятий общественного питания
4. Назвать отличительные признаки ресторана, кафе, бара как типа предприятия общественного питания.
5. Дать определение услуги предприятия общественного питания
6. Как классифицируются услуги предприятия общественного питания?
7. В чем отличие услуг питания ресторана от услуг других типов предприятия общественного питания?
8. Назвать основополагающие ГОСТы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания РФ.
9. Перечислить основные функциональные группы помещений предприятия питания
10. Дать общую характеристику производственной и торговой группе помещений
11. В чем выражается мощность предприятия общественного питания?
12. Перечислить состав помещений для приема и хранения товаров; определить их функциональное назначение
13. Воспроизвести организационную структуру: столовой, кафе, бара и ресторана.
14. Воспроизвести структуру управления современного ресторана.
15. Назвать виды снабжения предприятия общественного питания.
16. Перечислите основные источники товарных ресурсов предприятия общественного питания
17. Охарактеризовать технологический процесс товародвижения в предприятии питания
18. Как документально оформляются отношения между поставщиком и предприятием общественного питания?
19. Представить в виде схемы технологический процесс организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания
20. Назвать источники материально-технологического снабжения современных предприятий питания
21. Дать характеристику вспомогательных служб предприятий общественного питания
22. Какую роль в составе предприятия питания выполняют технические помещения?
23. Определить сущность оперативного планирования на предприятиях общественного питания
24. В чьей компетенции находятся вопросы оперативного планирования?
25. Перечислить категории нормативных документов используемых в производственной деятельности предприятия общественного питания
26. Какую информацию и в какой структуре содержит сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
27. Какие сведения содержит рецептура на приготовлении блюда?
28. Охарактеризовать технологическую карту (ТК) на производства блюда
29. Чем отличается технологическая карта на производство блюда от технико-технологической (ТТК) карты на его производство?
30. Дать определение меню
31. Назвать виды меню, используемые в предприятиях общественного питания
32. Какие функции выполняет меню в предприятии питания?
33. Какой принцип положен в порядок расположения блюд в меню?
34. Какие требования предъявляются к внешнему оформлению карты блюд?

35. Какие цехи относят к заготовочным?
36. Какие цехи относят к доготовочным?
37. Назвать специализированные цехи предприятий общественного питания
38. Какие цехи относят к производственным (вспомогательным) помещениям?
39. Какие цехи предприятия общественного питания относят к основным?
40. Какую роль в составе производственных цехов играет холодный цех?
41. Какую производственную роль выполняют на предприятии: экспедиция, раздаточная, хлеборезка, буфет?
42. Назвать производственный персонал предприятия общественного питания
43. Какими документами определяются требования к производственному персоналу?
44. Дать определение процессу обслуживания потребителей в предприятии общественного питания
45. Перечислить основные формы методы обслуживания на предприятиях питания
46. На чем основан принцип процесса самообслуживания потребителей в предприятиях общественного питания
47. В каких предприятиях используют обслуживание официантами?
48. Какие столовые приборы называют основными?
49. Перечислить наборы столовых предметов, относящихся к основным
50. Перечислить столовую посуду, используемую при сервировке и назвать виды столового белья

Тестирование

Примерные задания

Выбери один правильный ответ: 1. С какой целью составляется калькуляционная карточка?

- 1) Для расчета продажной цены блюда;
- 2) Для расчета с поставщиками;
- 3) Для учета количества израсходованного сырья;
- 4) Для учета количества изготовленных блюд;
- 5) Для расчета заработной платы шеф-повару;
- 6) Для дополнения к меню.

Выбери один правильный ответ: 2. Тип тары, к которой относятся бочки:

- 1) Деревянная;
- 2) Стеклянная;
- 3) Пластмассовая;
- 4) Мягкая;
- 5) **Многооборотная;**
- 6) Однооборотная.

Выбери несколько правильных ответов. 3. На предприятиях питания используют столовую посуду из:

- 1) **Фарфора**
- 2) **Полистирола**
- 3) Керамики
- 4) **Нержавеющей стали**
- 5) **Алюминия**

Выбери несколько правильных ответов. 4. Ежемесячной дезинфекционной обработке в производственных помещениях подлежат:

1. Потолки
2. **Полы**
3. **Стены**
4. **Оборудование**
5. **Двери**
6. Окна

Выбери один правильный ответ: 5. Какие из перечисленных способов обработки не относятся к механическим?

- 1) Сортирование;
- 2) Очистка;
- 3) Формование;
- 4) Панирование;
- 5) **Опаливание;**
- 6) Рыхление.

Выбери один правильный ответ: 6. К основным способам тепловой обработки относятся:

- 1) Запекание;
- 2) **Жарка;**
- 3) Ошпаривание;
- 4) Бланширование;
- 5) Пассерование;
- 6) Тушение.

Выбери несколько правильных ответов: 1. Источниками белков являются:

- 1) Хлеб
- 2) **Мясо**
- 3) **Рыба**
- 4) **Молоко**
- 5) Овощи
- 6) Фрукты

Выбери несколько правильных ответов: 2. К полиненасыщенным (незаменимым) относятся жирные кислоты: 1. Олеиновая 2. **Линолевая** 3. **Линоленовая** 4. Стеариновая 5. Пальмитиновая 6. **Арахидоновая** Выбери один правильный ответ: 3. Соотношение между белками, жирами и углеводами в рационе должно составлять:

- 1) **1:1:4**
- 2) 1:1,5:4
- 3) 1:2:5
- 4) 1:1:5
- 5) 1:1:3,5
- 6) 1:1,2:4

Выбери несколько правильных ответов: 4. К макроэлементам относятся:

- 1) Кальций, фосфор
- 2) Калий, натрий
- 3) Натрий, хлор

4) Железо, марганец

5) Магний, сера

6) Фтор, йод

Выбери несколько правильных ответов: 5. В продуктах питания ограничено содержание следующих минеральных веществ:

- 1) Кальция
- 2) Калия
- 3) Натрия
- 4) Йода
- 5) Фосфора
- 6) Фтора

Выбери один правильный ответ: 6. Школа питания, которая не использует при приготовлении пищи тепловую обработку:

- 1) Лечебное питание
- 2) Вегетарианство
- 3) Сыроедение
- 4) Раздельное питание
- 5) Школа Аткинса
- 6) Лечебное голодание

Экзамен (3 семестр)

Примерные теоретические вопросы к экзамену:

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Услуги общественного питания и требования к ним.
3. Правила оказания услуг общественного питания.
4. Закон «О защите прав потребителей».
5. Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей».
6. Стандартизация в общественном питании.
7. Сертификация услуг предприятий питания.
8. Характеристика методов и форм обслуживания.
9. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.
10. Организация моечной столовой посуды.
11. Оборудование залов. Современные требования к мебели.
12. Столовая посуда и приборы.
13. Виды меню. Оформление меню.
14. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
15. Основные способы подачи блюд.

16. Банкеты и приемы: определение, классификация.
17. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
18. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения.
19. Обслуживание по типу «шведский стол».
20. Услуги по организации питания в гостиницах.
21. Организация поэтажных буфетов.
22. Обслуживание в номерах гостиниц.
23. Факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания.
24. Организация обслуживания иностранных туристов.
25. Общие требования к обслуживающему персоналу.
26. Требования к официанту и бармену.
27. Общие требования к производственному персоналу.
28. Требования к метрдотелю.
29. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.
30. Факторы, определяющие культуру обслуживания.
31. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.
32. Санитарные правила для предприятий питания.
33. Техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания.
34. Характеристика технологического процесса организации производства в предприятиях питания.
35. Организация складского хозяйства.
36. Организация производства и труда в заготовочных цехах.
37. Организация производства в горячем цехе. Организация производства и труда в холодном цехе.
38. Организация вспомогательных цехов и служб в предприятиях питания.
39. Охрана труда в предприятиях питания.
40. Качество услуг питания. Факторы, определяющие качество. Принципы обеспечения качества.

Примерные практико-ориентированные задания на экзамен:

1. Составить план-меню для общедоступной столовой на 200 мест в зимний период. Обоснуйте.
2. Вы открываете шашлычную на 50 мест, в которой по штату предусмотрено 4 повара:
 - Охарактеризуйте процесс разработки ассортиментной стратегии для данного заведения.
 - Перечислите документы, на основе которых предприятие имеет право строить свою ассортиментную политику.

Составитель: Яркова Т.А., доцент кафедры экономики и управления