

Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ КемГУ
Дата и время: 2025-04-23 00:00:00
471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кемеровский государственный университет»

Кузбасский гуманитарно-педагогический институт

Факультет _____ информатики, математики и экономики _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан ФИМЭ

Фомина А.В.

«16» января 2025 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 2024

Новокузнецк 2025

Лист внесения изменений

в РПД К.М.05.02 Технология и организация общественного питания
гостиничного комплекса
(код по учебному плану, название дисциплины)

Сведения об утверждении:

утверждена Ученым советом факультета информатики, математики и экономики
(протокол Ученого совета факультета № 6 от «16» января 2025 г.)

для ОПОП 2024 года набора на 2025 / 2026 учебный год

по направлению подготовки Гостиничное дело
(код и название направления подготовки / специальности)

направленность (профиль) программы Гостиничная деятельность

Одобрена на заседании методической комиссии факультета информатики, математики и экономики (протокол методической комиссии факультета № 4 от «16» января 2025 г.)

Одобрена на заседании обеспечивающей кафедры Экономики и управления

протокол № 5 от «25» декабря 2024 г.  Ю.Н. Соина-Кутищева

Оглавление

1 Цель дисциплины	4
2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации	4
3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины	5
3.1 Учебно-тематический план	5
4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации	7
5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины	8
5.1 Учебная литература	8
5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины	8
5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	9
6 Иные сведения и (или) материалы.	9
6.1 Примерные темы и варианты письменных учебных работ	9
6.2 Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации	13

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.

Таблица 1– 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. <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 подразделениям и 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

Таблица 2 – Объём 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	-	144
2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	-	14
Аудиторная работа (всего):	-	14
в том числе:	-	
лекции	-	6
практические занятия, семинары	-	8
практикумы	-	
лабораторные работы	-	
в интерактивной форме	-	
в электронной форме	-	
Внеаудиторная работа (всего):	-	121
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)	-	121
4 Промежуточная аттестация обучающегося – экзамен (3 семестр)	-	9

3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины

3.1 Учебно-тематический план

Таблица 3 - 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	20	1	1	18	Доклад

№ 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.		
	помещений ресторана					Собеседование Подготовка презентации
	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье	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
	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

№ 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.		
	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 – экзамен	9				Экзамен
	ИТОГО	144	6	8	121	

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 4

Таблица 4 - Балльно-рейтинговая оценка результатов учебной работы обучающихся по видам (БРС)

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы
Текущая учебная работа ОФО, ЗФО 2 семестр				
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
Текущая учебная работа ОФО, ЗФО 3 семестр				
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.

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.znaniyum.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.znaniyum.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: стационарное - компьютер, проектор, акустическая система, доска интерактивная. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/KMP 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 Metallургов, д. 19
607 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа;	654079, Кемеровская область, г.

- групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: переносное - ноутбук, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft Imagine Premium 3 year по сублицензионному 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.	Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19
--	--

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 питания, 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 предпринимательской 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 рецептов 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, хлебозерка, 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