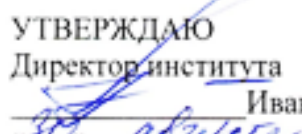


**Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования города Москвы  
«Московский государственный университет спорта и туризма»  
(ГАОУ ВО МГУСиТ)**

СОГЛАСОВАНО  
Первый проректор  
  
Н.Л. Ткаченко  
«30» \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор института  
  
Иванцов А.А.  
«30» \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ**

индекс по учебному плану: **Б1.В.103**

направление подготовки: **43.03.03 Гостиничное дело**

направленность (профиль): **Гостиничная деятельность**

<b>Общая трудоемкость</b> (в академических часах / ЗЕ)	<b>324 часа / 9 ЗЕ</b>	
в том числе по формам обучения:	<b>очная</b>	<b>заочная</b>
<b>Аудиторная работа</b> (контактная работа)	106	36
из них:		
лекции	48	24
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	58	12
<b>самостоятельных</b>	182	275
<b>контроль</b>	36	13
<b>Форма промежуточной аттестации</b>		
Зачет	6 семестр	7 семестр
Экзамен	7 семестр	8 семестр

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация услуг питания» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от «08» июня 2017 г. № 515, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостиничная деятельность».

Разработчик рабочей программы



доцент, к.пед.н. Н.И. Ковалева

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела  
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой гостиничного  
и ресторанного дела



к.т.н., доцент Успенская М.Е

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и  
контроля качества образовательного процесса



Федорова О.В.

Специалист по УМР отдела методического обеспечения  
и контроля качества образовательного процесса



Катунина Е.И.

## **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

Настоящая программа учебной дисциплины устанавливает требования к образовательным результатам и результатам обучения студента и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину «Технология и организация услуг питания» и студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, обучающихся по образовательной программе бакалавриата.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 г. №515 (Зарегистрирован в Минюсте России 29.06.2017 №47221)
- Учебным планом по образовательной программе бакалавриата, утвержденным в 2021 г.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ.**

Целями освоения дисциплины «Технология и организация услуг питания» являются получение студентами теоретических знаний и приобретение практических навыков организации услуг питания и организации деятельности предприятий общественного питания гостиничных предприятий.

## **3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.**

«Технология и организация услуг питания» является дисциплиной по выбору вариативной части блока Б.1

Изучение данной дисциплины базируется на следующих дисциплинах:

- Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности
- Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания
- Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
- Технологии организации и обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
- Основные службы гостиничного предприятия

Для освоения учебной дисциплины студенты должны владеть следующими знаниями и компетенциями:

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;
- способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;
- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере в избранной профессиональной сфере.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении дисциплин:

- Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности
- Организация, планирование и контроль деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
- Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями

#### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
<p>ПКО-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.                      ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности                      ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями</p>	<p>Демонстрирует навыки разработки бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов.                      В процессе предоставления услуг питания студент применяет технологии обслуживания с учетом технологических новаций для повышения качества и эффективности предлагаемых услуг. Применяет, адаптирует и развивает современные технологии обслуживания в зависимости от изменяющихся условий, в том числе для лиц с ограниченными возможностями</p>
<p>ПКО-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>	<p>ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы                      ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы                      ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p>	<p>Владеет навыками разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на предприятии общественного питания.                      Организует процесс обслуживания гостей по предоставлению услуг питания с учётом требований корпоративных стандартов, правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов                      Демонстрирует способность к организации работ по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации в сфере общественного питания</p>

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов**

Объем дисциплины 9 зачетных единиц, 324 часа, включая сдачу зачета и экзамена

### 5.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы.

#### Очная форма обучения

	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СРС	Индекс компетенции
			всего	в т.ч.				
				Л	Семинары	Практ. занятия		
<b>6 семестр</b>								
1	<b>Тема 1.</b> Нормативное и техническое регулирование в общественном питании	54	6	4		4	30	ПКО-3
2	<b>Тема 2.</b> Контроль работы предприятий питания.	58	14	6		8	30	ПКО-3
3	<b>Тема 3.</b> Услуги по изготовлению продукции общественного питания.	62	18	8		10	30	ПКО-3, ПКО-5
4	<b>Тема 4</b> Услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию.	78	20	10		10	30	ПКО-3, ПКО-5
	<b>Всего 6 семестр</b>	<b>252</b>	<b>56</b>	<b>28</b>		<b>32</b>	<b>120</b>	
<b>7 семестр</b>								
5	<b>Тема 5</b> Услуги по реализации продукции общественного питания.	18	8	4		4	10	ПКО-5
6	<b>Тема 6.</b> Услуги по организации досуга	16	6	2		4	10	ПКО-3, ПКО-5
7	<b>Тема 7.</b> Информационно-консультационные (консалтинговые) услуги	16	6	4		2	10	ПКО-3, ПКО-5
	<b>Тема 8.</b> Прочие услуги общественного питания	16	6	2		4	10	ПКО-3, ПКО-5
	<b>Тема 9.</b> Услуги бара.	24	14	6		8	10	ПКО-3, ПКО-5
	<b>Тема 10.</b> Маркетинг услуг питания.	18	6	2		4	12	ПКО-3, ПКО-5
	<b>Контроль</b>	<b>36</b>					<b>36</b>	
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>46</b>	<b>20</b>		<b>26</b>	<b>62</b>	
	Экзамен							
	<b>Всего 7 семестр</b>	<b>144</b>	<b>46</b>	<b>20</b>		<b>26</b>	<b>98</b>	
	<b>Всего часов</b>	<b>324</b>	<b>106</b>	<b>48</b>	<b>54</b>	<b>58</b>	<b>206</b>	

#### Заочная форма обучения

	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СРС	Индекс компетенции
			всего	в т.ч.				
				Л	Семинары	Практ. занятия		

<sup>1</sup> Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

						тия	рабо т <sup>2</sup>		
<b>4 курс</b>									
1	<b>Тема 1.</b> Нормативное и техническое регулирование в общественном питании	31	3	1	2			28	ПКО-3
2	<b>Тема 2.</b> Контроль работы предприятий питания.	32	4	2	2			28	ПКО-3
3	<b>Тема 3.</b> Услуги по изготовлению продукции общественного питания.	32	4	2	2			28	ПКО-3, ПКО-5
4	<b>Тема 4</b> Услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию.	34	6	2	2	2		28	ПКО-3, ПКО-5
5	<b>Тема 5</b> Услуги по реализации продукции общественного питания.	30	2	2				28	ПКО-5
6	<b>Тема 6.</b> Услуги по организации досуга	30	2	2				28	ПКО-3, ПКО-5
7	<b>Тема 7.</b> Информационно-консультационные (консалтинговые) услуги	32	4	2	2			28	ПКО-3, ПКО-5
8	<b>Тема 8.</b> Прочие услуги общественного питания	29	1	1				28	ПКО-3, ПКО-5
9	<b>Тема 9.</b> Услуги бара.	32	4	2	2			28	ПКО-3, ПКО-5
10	<b>Тема 10.</b> Маркетинг услуг питания.	33	4	2	2			29	ПКО-3, ПКО-5
	<b>Итого</b>	<b>315</b>	<b>34</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>2</b>		<b>281</b>	
	Экзамен, зачет	9		-	-				
	<b>Всего часов</b>	<b>324</b>	<b>34</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>2</b>		<b>290</b>	

## 5.2. Тематическое содержание дисциплины

### **Тема 1. Нормативное и техническое регулирование в общественном питании**

Нормативные и технические документы в общественном питании. Классификация предприятий питания. Общие требования к предприятиям. Услуги общественного питания. Виды и требования к услугам питания в гостиницах и других средствах размещения различных типов и классов в рамках сервиса. Стандарты к производственному и обслуживающему персоналу.

Формируемые индикаторы содержания компетенции.

### **Тема 2. Контроль работы предприятий питания.**

Организация внутреннего и внешнего контроля в предприятиях общественного питания. Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. Плановые проверки. Внеплановые проверки. Акт о проверке. Наложение штрафных санкций. Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». Государственный контроль над объёмом производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции (Единая государственная автоматизированная система), продуктов животного и растительного происхождения (ФГИС «Меркурий»)

Формируемые индикаторы содержания компетенции.

### **Тема 3. Услуги по изготовлению продукции общественного питания**

Технологический цикл изготовления продукции общественного питания. Заготовочные, доготовочные и специализированные цехи. Общие требования к организации технологических процессов в производственных цехах.

<sup>2</sup> Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

#### **Тема 4. Услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию в ресторано-гостиничных комплексах**

Специальные формы организации питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, все включено в стоимость. Специальные планы питания. Виды завтраков: Континентальный завтрак, Расширенный завтрак, Английский завтрак, Американский завтрак. Методы обслуживания: свободный выбор меню блюд и напитков (a la carte), предварительный заказ (a part), обслуживание по одному и тому же меню (table d'hote), «шведский стол», буфетное обслуживание, заказное меню.

Организация питания и обслуживание различных мероприятий (банкетов, корпоративных вечеров, праздников и др.). Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний. Доставка продукции общественного питания по заказам проживающих и обслуживание в номерах гостиниц и других средствах размещения (румсервис)

Организация рационального комплексного питания для определенных контингентов потребителей.

#### **Тема 5. Услуги по реализации продукции общественного питания.**

Реализация продукции общественного питания и покупных товаров на вынос из зала предприятия питания, через столы заказов, буфеты, и т.д. Комплектация наборов продукции питания и покупных товаров в дорогу потребителям, в том числе туристам для самостоятельного приготовления.

#### **Тема 6. Услуги по организации досуга.**

Организация музыкального и развлекательного (анимационного) обслуживания. Услуги для организации процесса курения (кальяны) Организация детских игровых комнат для детей младшего возраста.

#### **Тема 7. Информационно-консультационные (консалтинговые) услуги**

Консультации специалистов по изготовлению, оформлению, подаче продукции общественного питания и сервировке стола. Консультации специалистов по подбору вин и алкогольной продукции, табака и табачной продукции. Тренинги персонала предприятий питания. Организацию обучения кулинарному мастерству.

#### **Тема 8. Прочие услуги общественного питания**

Бронирование мест в залах предприятия общественного питания по заказам потребителей. Продажа талонов по реализации рационов питания (бизнес-ланчи, ланчи, бранчи и т.п.) Услуги повара, кондитера на дому. Услуги официанта, бармена для обслуживания на дому. Прокат столового белья, посуды, приборов, передвижного (мобильного) кухонного оборудования и инвентаря. Продажа цветов, сувениров и сопутствующих товаров. Предоставление парфюмерии, средств личной гигиены, принадлежностей для чистки одежды, обуви и пр. Упаковка продукции общественного питания, оставшейся после обслуживания, для потребителей. Предоставление потребителям телефонной и факсимильной связи, Интернет-связи на предприятии. Предоставление условий для зарядки мобильных телефонов и переносных персональных компьютеров (ноутбуков). Гарантированное хранение личных вещей потребителей (верхней одежды, сумок). Вызов такси по заказу (просьбе) потребителя. Предоставление организованной охраняемой стоянки для автомобилей потребителей на территории предприятия. Организацию доставки продукции общественного питания.

#### **Тема 9. Услуги бара.**

Классификация баров. Торговые помещения баров. Оснащение оборудованием, инвентарем и посудой Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена. Формы обслуживания и роль бармена. Классификация коктейлей. Приготовление коктейлей и обслуживание гостей по стандартам WorldSkills

#### **Тема 10. Маркетинг услуг питания**

Продвижение услуг питания на потребительском рынке  
Стимулирование сбыта продукции и услуг. Мерчандайзинг общественного питания. Приемы мерчандайзинга: дизайн блюд и напитков, внедрение новых методов обслуживания, агитация в зале, убеждающая продажа, предложение в выборе альтернативных продукции и услуг.

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### 6.1. Основная литература

1. *Тимохина, Т. Л.* Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477909> (дата обращения: 24.09.2021)

2. *Сологубова, Г. С.* Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666> (дата обращения: 24.09.2021).

3. *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775> (дата обращения: 24.09.2021);

### 6.2. Дополнительная литература

1. Никольская Е.Ю., Технологии гостиничной деятельности: монография / Е.Ю. Никольская, О.В. Пасько, А.А. Тихненко, Л.И. Скабеева. — Москва: Русайнс, 2017. — 312 с. - ЭБС ЮРАЙТ. - Режим доступа: <http://biblio-online.ru/catalog/full>
2. Пасько, О.В. Организация обслуживания и ресторанный сервис: учебное пособие для направлений бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, 43.03.02 Туризм/ Сост. О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.Н. Аникина - М.: ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2017. - 202 с.
3. Организация и технология питания туристов: учебное пособие/ Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА - М, 2016. - 320 с.
4. Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.Н. Насырова, В.И. Шариков. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192 с.: ил.
5. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - СПб.: Троицкий мост, 2012. -208с.
6. Отчет о научно-исследовательской работе по теме «Разработка рекомендаций по повышению эффективности управления персоналом в вузе на основе внедрения программ лояльности» АНО ВО «РосНОУ».

#### *Нормативные документы:*

1. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания”
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
5. ГОСТ Р 50691-2013 Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг;
6. ГОСТ Р 52113—2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг;
7. ГОСТ Р 56766—2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»



8. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
9. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

*Периодические издания:*

- «Питание и общество»;
- «Вы и ваш ресторан»;
- «Ресторанный бизнес»;
- Российский экономический журнал;
- «Сервис в России и за рубежом»;
- «Отель»;
- - Журнал «Ресторанные ведомости»;
- Журнал «Food Technology»;
- Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] журнал – Режим доступа:  
[http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=26229](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229) - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

1. <http://www.consultant.ru> – Справочная правовая система «Консультант Плюс»/ правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация.
2. <http://www.garant.ru> – Справочная правовая система «Гарант»/ правовые ресурсы; экспертные обзоры и оценка; правовой консалтинг
3. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека: электронные версии статей журналов
4. <http://egais.ru>- информационный портал Федеральной службы по регулированию алкогольного рынка, ЕГАИС
5. <http://www.edelink.ru/> - один из лидеров рынка автоматизации гостиничного хозяйства в России и СНГ.
6. [http:// www.restorus.com](http://www.restorus.com) - портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”
7. <http://www.new.frio.ru> сайт Федерации Рестораторов и Отельеров
8. <http://www.restoranoff.ru> - информационно-поисковый портал по товарам и услугам, представленным на российском ресторанном рынке.
9. <http://www.allcafe.info> - инфомационно-поисковая система о предприятиях ресторанного бизнеса Москвы и других городов
10. <http://www.frontdesk.ru> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
11. <http://www.hotelier.pro>– сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
12. [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru). – главный портал индустрии гостеприимства и питания
13. <http://rucont.ru/> - электронно-библиотечная система «Руконт».
14. <http://biblio-online.ru/catalog/full> - электронно-библиотечная система «Юрайт».
15. <http://www.book.ru/book> - электронная библиотечная система от правообладателя

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

Пакет Microsoft Office 2010 Standart

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов, имеющих:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедийные презентации по темам лекционных занятий;
- технические средства обучения: мультимедиапроектор, средства звуковоспроизведения, экран, компьютер с доступом к базам данных и сети Интернет.

Проведение интерактивных занятий предполагает наличие специально оборудованных кабинетов - учебных бара и ресторана, оснащенных профессиональным оборудованием и инвентарем.

## **10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **10.1. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся**

Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее – РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей данной кафедры.

*Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины.* Рекомендуемое распределение времени на изучение дисциплины указано в разделе «Структура и содержание дисциплины». В целях более плодотворной работы в семестре студенты также могут ознакомиться с календарно-тематическим планом дисциплины, составленным преподавателем – как для лекционных, так и для практических занятий.

*«Сценарий» изучения дисциплины.* «Сценарий» изучения дисциплины студентом подразумевает выполнение им следующих действий:

1. Ознакомление с целями и задачами дисциплины.
2. Ознакомление с требованиями к знаниям и навыкам студента.
3. Первичное ознакомление с разделами и темами дисциплины.
4. Ознакомление с распределением времени на изучение дисциплины.
5. Ознакомление со списками рекомендуемой основной и дополнительной литературы по дисциплине.
6. Углублённое ознакомление с разделами и темами дисциплины.
7. Предварительный охват на основе рекомендуемой литературы круга вопросов, актуальных для конкретного занятия.
8. Самостоятельная проработка основного круга вопросов как каждого последующего, так и каждого предыдущего занятия в свободное время между занятиями по дисциплине.
9. Присутствие и творческое участие на лекционных и семинарских / практических занятиях.
10. Выполнение требований планового текущего и итогового контроля.
11. Уточнение возникающих вопросов на консультации по дисциплине.
12. Непосредственная подготовка к экзамену по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к экзамену.

### **10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)**

Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;
- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам, если разобраться в материале опять не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

### **10.3. Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям**

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию;
- до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к практическим занятиям следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;
- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;
- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;
- в ходе семинара давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;
- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

### **10.4. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий**

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- руководствоваться графиком самостоятельной работы, определенным РПД;
- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на семинарах и консультациях неясные вопросы;
- при подготовке к промежуточной аттестации параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные

моменты для их обсуждения на плановой консультации.

## **11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения. Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

## **12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (Приложение к рабочей программе дисциплины)**

## 12.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными дескрипторами – основными признаками освоения (показатели достижения результата), которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации и приведены в п.4 Рабочей программы.

В процессе изучения дисциплины, компетенции формируются поэтапно. Основными этапами формирования (ПКО-3, ПКО-5) при изучении дисциплины Б1.В.03 «Технология и организация услуг питания» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень сформированности компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в процессе изучения дисциплины Б1.В.03 «Технология и организация услуг питания» предусмотрено проведение текущего контроля успеваемости по темам (разделам) дисциплины и промежуточной аттестации по дисциплине – экзамен.

### Этапы формирования компетенций

Индекс и содержание компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)	Этапы формирования компетенций
ПКО-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	<p>Демонстрирует навыки разработки бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов.</p> <p>В процессе предоставления услуг питания студент применяет технологии обслуживания с учетом технологических новаций для повышения качества и эффективности предлагаемых услуг. Применяет, адаптирует и развивает современные технологии обслуживания в зависимости от изменяющихся условий, в том числе для лиц с ограниченными возможностями</p>	<p>Этап 1. Формирование базы знаний: – лекции; – практические занятия по темам теоретического содержания; – самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания.</p> <p>Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний: – практические и семинарские занятия;</p>

<p>ПКО-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>	<p>Владеет навыками разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на предприятии общественного питания. Организует процесс обслуживания гостей по предоставлению услуг питания с учётом требований корпоративных стандартов, правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов. Демонстрирует способность к организации работ по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации в сфере общественного питания</p>	<p>– ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий.</p> <p>Этап 3. Проверка усвоения материала: – проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – тестирование текущих знаний; – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине.</p>
---	---	--

## 12.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание показателей	
<p><u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний</p>	<p>– посещение лекционных и практических занятий; – ведение конспекта лекций.</p>
<p><u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний</p>	<p>– правильное и своевременное выполнение практических заданий по разрешению поставленных проблем; – обоснованное решение ситуационных задач; – наличие правильно выполненной самостоятельной работы.</p>
<p><u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала</p>	<p>– степень активности и эффективности участия студента по итогам каждого практического занятия; – успешное прохождение тестирования; – выполнение самостоятельных работ, в том числе домашних заданий; – результаты зачета, экзамена.</p>
Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования	
<p><u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний</p>	<p>- посещение лекционных и практических занятий не менее 80%; - наличие конспекта лекций по всем темам, вынесенным на лекционное обсуждение не менее 60% - участие в обсуждении теоретических вопросов тем на каждом</p>

	практическом занятии не менее 50%.
<u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент должен знать сущность и специфику дисциплины с правильностью не менее 60%;</li> <li>- может определить основные направления исследований, источники и виды информации с правильностью не менее 60%;</li> <li>- может анализировать и оценивать информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа с правильностью не менее 60%;</li> <li>- владеет способностью сбора и анализа информации с правильностью не менее 60%;</li> <li>- владеет способностью корректно формулировать задачи своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач, анализировать, диагностировать причины появления проблем с правильностью не менее 60%.</li> </ul>
<u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовые задания и задачи решены самостоятельно, в отведенное время, результат выше пороговых значений с правильностью не менее 60%</li> <li>Оценка «5» ставится при наличии 90-100% правильных ответов или решений;</li> <li>Оценка «4» ставится при наличии 75-89% правильных ответов или решений;</li> <li>Оценка «3» ставится при наличии 60-74% правильных ответов или решений.</li> </ul>
<b>Описание шкал оценивания</b>	
Оценивание результатов устных опросов на экзамене	<p>Ответ студента на экзамене оценивается на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>«отлично»</b>, если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленные вопросы, показал в ходе ответа теоретические знания, соответствующие требованиям ФГОС, продемонстрировал умение поиска и использования нормативных документов, проявил творческий подход и самостоятельность суждений, подкрепил теоретические знания практическими умениями.</li> <li>- <b>«хорошо»</b>, если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний при ответе на вопросы, содержащиеся в билете и заданные дополнительно;</li> <li>- <b>«удовлетворительно»</b>, если студент показал знание основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднялся в обобщениях и выводах по вопросам, содержащимся в экзаменационном билете и заданным дополнительно.</li> <li>- <b>«неудовлетворительно»</b>, если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».</li> </ul>
Оценивание результатов работы на практических занятиях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка <b>«отлично»</b> выставляется каждому студенту в группе, чье решение или расчет оказался наиболее продуманным, логичным и предусматривающий большее количество особенных ситуаций;</li> <li>- оценка <b>«хорошо»</b> выставляется каждому студенту в группе, чей расчет имеет незначительные нарушения;</li> <li>- оценка <b>«удовлетворительно»</b> выставляется каждому студенту в группе, чей расчет имеет нарушения, но в целом задание выполнено;</li> <li>- оценка <b>«неудовлетворительно»</b> выставляется каждому студенту группы, если расчет произведен с грубыми нарушениями и не соответствует поставленной задаче.</li> </ul>
Оценивание результатов тестирования и контрольных срезов	<p>Репродуктивность знаний: ответ/метод решения заданий закрытого типа совпадает с установленным в тесте.</p> <p>Умения, навыки: в работе демонстрируется умение самостоятельного решения заданий открытого типа рекомендованными методами.</p>

	<p>Шкала оценивания при тестировании:</p> <p>«отлично» - 90-100% правильных ответов;</p> <p>«хорошо» - 75-89% правильных ответов;</p> <p>«удовлетворительно» - 60-74% правильных ответов;</p> <p>«неудовлетворительно» - 59% и меньше правильных ответов.</p>
Оценивание результатов решения ситуационных задач	<p>Шкала оценивания:</p> <p>«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на правовой акт или экономический закон, дал математическую интерпретацию, использовал иные теоретические знания на практике.</p> <p>«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения в точности ссылки на нормативный документ или научные законы;</p> <p>«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками обыденного мышления;</p> <p>«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.</p>
Оценивание докладов, рефератов, эссе	<p>Знание и понимание теоретического материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;</li> <li>- используемые понятия строго соответствуют теме;</li> <li>- работа выполнена самостоятельно</li> </ul> <p>Анализ и оценка информации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно применяет категории анализа;</li> <li>- умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений;</li> <li>- способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению;</li> <li>- студент использует большое количество различных источников информации;</li> <li>- дает личную оценку проблеме</li> </ul> <p>Построение суждений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ясность и четкость изложения;</li> <li>- выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией;</li> <li>- приводятся различные точки зрения и их личная оценка.</li> <li>- общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи.</li> </ul> <p>Оформление работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат;</li> <li>- соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;</li> <li>- оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка «отлично» выставляется студенту, если работа отвечает всем 4 критериям</li> <li>- оценка «хорошо» если работа отвечает всем 3 критериям;</li> <li>- оценка «удовлетворительно» если работа отвечает всем 2 критериям;</li> <li>- оценка «неудовлетворительно» если работа не отвечает критериям.</li> </ul>
Оценивание результатов работы на практических	<p>Оценка отлично (5 баллов):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент предметно владеет темой дискуссии, знает необходимые реалии, уверенно участвует в беседе по содержанию темы, дает</li> </ul>



занятиях (дискуссия)	<p>полные ответы, при необходимости умеет задавать уточняющие вопросы или контрвопросы, умеет уточнить получаемую информацию, может дать пояснения по содержанию вопроса. Оценка хорошо (4 балла):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент предметно владеет темой дискуссии, знает необходимые реалии, уверенно участвует в беседе по содержанию темы, дает полные ответы, однако, как правило, избегает постановки уточняющих вопросов или контрвопросов, может испытывать определенные трудности в умении донести развернутую информацию до собеседника.</li> </ul> <p>Оценка удовлетворительно (3 балла):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент не в полном объеме предметно владеет темой дискуссии. Участвуя в беседе, в большей степени ориентируется на вопросы собеседника. Обучающийся демонстрирует среднего уровня навыки диалогической речи, вопросы собеседника не всегда усваивает с первого раза, при этом ответы дает достаточно развернутые, тем не менее, без привлечения всего когнитивного потенциала, испытывает определенные трудности в умении донести информацию до собеседника.</li> </ul> <p>Оценка неудовлетворительно (менее 0-2 балла):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- если не выполнены условия необходимые для получения удовлетворительной оценки.</li> </ul>
Оценивание результатов индивидуального контроля на практическом занятии (опрос)	<p>Оценка отлично (5 баллов):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыты от 86 до 100 % вопросов, точно обозначены основные понятия и характеристики в соответствии с нормами права и теоретическим материалом.</li> </ul> <p>Оценка хорошо (4 балла):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыты от 69 до 85% вопросов, нет полного описания всех необходимых элементов.</li> </ul> <p>Оценка удовлетворительно (3 балла):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыты от 51 до 68% вопросов, нет полного описания всех необходимых элементов.</li> </ul> <p>Оценка неудовлетворительно (0-2 баллов):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыто менее 51% вопросов либо ответы на вопросы отсутствуют или не раскрыты</li> </ul>

### **12.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### **Примерные вопросы к зачету по дисциплине**

1. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
2. Услуги общественного питания и требования к ним согласно ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию помещений.
4. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в Российской Федерации.

5. Принципы организации поточности процессов производства на предприятиях питания.
6. Структура складских помещений в ресторане.
7. Организация технологической линии производства кулинарной продукции.
8. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания и пути его совершенствования.
9. Организация производства в овощном цехе.
10. Организация производства в мясо-рыбном цехе.
11. Организация производства в цехе доработки полуфабрикатов.
12. Организация производства в холодном цехе.
13. Организация производства в горячем цехе.
14. Виды меню, их особенности.
15. Создание концепции меню. Порядок расположения блюд и закусок в меню.
16. Меню и карта вин: их назначение и характеристика. Требования к информативности в рамках Правил оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания”)
17. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.
18. Оборудования торговых залов. Современные требования к мебели.
19. Характеристика и классификация столовой посуды.
20. Характеристика и классификация столовых приборов.
21. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
22. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья.
23. Предварительная, дополнительная и исполнительная сервировки: их характеристика и особенности.
24. Техника сервировки столов.
25. Способы подачи блюд при обслуживании гостей.
26. Правила подачи холодных блюд и закусок.
27. Правила подачи горячих закусок.
28. Правила подачи супов.
29. Характеристика методов и форм обслуживания.

### **Примерные вопросы к экзамену по дисциплине «Технологии и организация услуг питания»**

1. Создание концепции меню. Порядок расположения блюд и закусок в меню.
2. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
3. Структура складских помещений в ресторане.
4. Меню и карта вин: их назначение и характеристика. Требования к информативности в рамках Правил оказания услуг общественного питания №1036 (ред. от 01.02.2017).
5. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.
6. Способы подачи блюд при обслуживании гостей.
7. Оборудования торговых залов. Современные требования к мебели.
8. Факторы, влияющие на формирование меню предприятия питания.
9. Технологии, обеспечивающие качество и безопасность продуктов и полуфабрикатов при хранении.

10. Требования к обслуживающему персоналу предприятий питания при гостиницах.
11. Организация питания в гостиницах. Требования, предъявляемые к туристским предприятиям питания.
12. Услуги по организации питания в гостиницах. Типы питания в гостиницах. Виды завтраков.
13. Техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания.
14. Характеристика методов и форм обслуживания.
15. Организация концептуальных предприятий питания.
16. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания и пути его совершенствования. Принципы организации поточности процессов производства на предприятиях питания.
17. Торговые помещения баров. Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена.
18. Организация производства и обслуживания туристов и пассажиров различных видов транспорта.
19. Виды предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.
20. Тематическое меню. Определение, область применения, правила составления.
21. Этапы обслуживания: подготовительный, основной и завершающий.
22. Характеристика технологического процесса организации производства в предприятиях питания.
23. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
24. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в Российской Федерации.
25. Общие требования к организации технологических процессов в производственных цехах.
26. Столовая посуда и приборы: назначение и характеристика. Характеристика столового белья.
27. Сущность автоматизации производственно-торговой деятельности ресторана при гостинице.
28. Винная карта. Определение, область применения, правила составления.
29. Обслуживание по типу «шведский стол»: подготовка торгового зала, сервировка стола, порядок обслуживания гостей, требования к меню и особенности его составления.
30. Организация и проведение банкета с полным обслуживанием официантами.
31. Организация и проведение банкета с частичным обслуживанием официантами.
32. Услуги общественного питания и требования к ним согласно ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
33. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения.
34. Банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения.
35. Организация обслуживания иностранных туристов.
36. Организация производства в доготовочных цехах.
37. Организация производства в заготовочных цехах.
38. Научная организация труда на предприятиях индустрии питания.

39. Пищевая безопасность, основанная на принципах ХАССП. Идентификация опасностей, связанных с безопасностью пищевых продуктов
40. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию помещений.
41. Факторы, определяющие качество продукции и услуг общественного питания.
42. Встреча посетителей, прием заказа в ресторане.
43. Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания.
44. Пищевая безопасность на предприятиях общественного питания. Этапы внедрения системы менеджмента качества, основанной на принципах ХАССП.
45. Предварительная, дополнительная и исполнительная сервировки: их характеристика и особенности.
46. Организация кейтерингового обслуживания в ресторане.
47. Современные автоматизированные системы, используемые на предприятиях общественного питания.
48. Классификация коктейлей. Методы приготовления коктейлей. Техника приготовления по стандартам WorldSkills
49. Технология организации мини-баров в гостиницах. Системы автоматических мини-баров.
50. Служба обслуживания в номерах «Roomeservice». Должностные обязанности сотрудников.
51. Технологии и организация обслуживания в номерах: особенности меню, способы заказа, оборудование, процесс обслуживания, оплата.
52. Особенности общения работников службы питания с гостями и этика обслуживания.
53. Сорта, виды кофе и кофейных напитков. Технология приготовления по стандартам WorldSkills.
54. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы, Скандинавии, Балкан.
55. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Африки, Америки, Австралии и Океании.
56. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Ближнего Востока, Южной и ЮгоВосточной Азии.
57. Контроль и учет производства и оборота алкогольной продукции в федеральной государственной информационной системе «ЕГАИС».

### **Комплект заданий для контрольного среза №1**

1. Как называется тип обслуживания на предприятиях питания, при котором гости самостоятельно формируют свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в меню?  
А. а ля карт;  
Б. а парт;  
В. табльдот;  
Г. шведский стол.
  
2. Тип питания, при котором гостем заранее оплачены завтраки и ужины, называется:  
А. ВВ;

- Б. НВ;
- В. FB;
- Г. AI.

3. Если на завтрак предлагается следующий набор блюд: яичница с беконом, тост, апельсиновый сок и кофе – то такой вид завтрака называется:

- А. континентальный;
- Б. английский;
- В. а ля карт;
- Г. шведский стол.

4. Согласно порядку классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжных трасс и пляжей, гостиницы какой категории в РФ обязаны предоставлять услуги питания круглосуточно?

- А. 4 и 5 звезд;
- Б. 2 и 3 звезды;
- В. 1 звезда и без звезд;
- Г. 3 и 4 звезды.

5. Меню официант предлагает:

- А. слева в закрытом виде;
- Б. слева правой рукой;
- В. слева в открытом виде;
- Г. слева в закрытом виде.

6. Как называется предприятие общественного питания, предлагающее гостям широкий ассортимент блюд сложного и фирменного приготовления, высокий уровень сервиса, услуги официантов, метрдотелей; организацию культурного и развлекательного досуга клиентов, корпоративного и банкетного обслуживания?

- А. ресторан;
- Б. кафе;
- В. бар;
- Г. столовая.

7. Предприятия общественного питания классифицируются по признаку специализации следующим образом:

- А. заготовочные, доготовочные;
- Б. общего типа, специализированные по выпуску определенных видов продукции, комплексные;
- В. крупные, средние, мелкие;
- Г. люкс, высшего, первого класса.

8. Выберите метод, при котором гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени:

- А. а ля карт;
- Б. а парт;
- В. шведский стол;
- Г. табльдот.

9. При каком типе питания (тарифе), гостю предоставляется завтрак, обед и ужин в гостинице?

- А. ВВ;

- Б. ОР;
- В. НВ;
- Г. ФВ.

10. Согласно порядку классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжных трасс и пляжей, какие категории гостиниц в России обязаны предоставлять завтрак «Шведский стол»?

- А. 4 и 5 звезд;
- Б. 2 и 3 звезды;
- В. 1 звезда и без звезд;
- Г. 3 и 4 звезды.

11. Поднос с блюдами ставят:

- А. на подсобный столик;
- Б. на обеденный стол;
- В. перед гостем;
- Г. на барную стойку.

12. Назовите признаки класса предприятия:

- А. уровень и качество обслуживания, качество и объем предоставляемых услуг;
- Б. гармоничность, комфортность;
- В. широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент;
- Г. оригинальность интерьера, изысканность заказных блюд.

13. Какой из перечисленных видов завтраков не является порционным?

- А. континентальный;
- Б. английский;
- В. табльдот;
- Г. шведский стол.

14. При каком типе питания (тарифе), гостю предоставляется только завтрак в гостинице?

- А. ВВ;
- Б. ОР;
- В. НВ;
- Г. ФВ.

15. Виды дипломатических приемов – это:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. прием типа «фуршет», «ужин»;
- Б. банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;
- В. прием вида «коктейль», «обед»;
- Г. банкет – фуршет;
- Д. банкет – чай.

16. Какие применяются способы подачи блюд:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. французский, русский;
- Б. немецкий;
- В. английский;
- Г. японский;
- Д. итальянский.

17. Услуга по организации досуга включает:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. музыкальное обслуживание, предоставление газет, журналов, бильярда, игр;
- Б. услуга официанта, бармена;
- В. обслуживание в номерах гостиниц;
- Г. обслуживание потребителей в пути следования;
- Д. проведение концертов, развлекательных программ.

18. Установите соответствие между методом обслуживания на предприятиях питания и его определением:

А. Табльдот; Б. А парт; В. А ля карт; Г. Шведский стол.	1. Метод обслуживания на предприятиях питания, при котором гости делают заказ по меню; 2. Метод обслуживания на предприятиях питания, при котором гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени; 3. Метод обслуживания на предприятиях питания, при котором все гости обслуживаются одновременно по одному меню без права выбора; 4. Метод обслуживания, при котором все блюда расставляются на столах раздачи, и гости самостоятельно и без ограничений накладывают себе еду в тарелки.
--	--

19. Установите соответствие между типом питания (тарифным планом) и его определением:

А. FB; Б. HB; В. BB; Г. RO.	1. Тип питания (тариф), при котором гостю предоставляется завтрак и ужин в гостинице; 2. Проживание, в стоимость которого не включено питание; 3. Тип питания (тариф), при котором гостю предоставляется завтрак, обед и ужин в гостинице; 4. Тип питания (тариф), при котором гостю предоставляется только завтрак в гостинице.
--------------------------------------	---

20. Установите соответствие между типом бара и его месторасположением:

А. Лаунж-бар; Б. Мини-бар; В. Лобби-бар; Г. Безалкогольный бар; Д. Пул-бар.	1. У бассейна; 2. В номерах отеля; 3. В изолированной зоне; 4. В фитнес-центре; 5. В зоне ресепшен.
---	---

### Комплект заданий для контрольного среза №2

1. Мерной посудой бара являются:

- А. Рimmer, джаг
- Б. Джиггер, унцовка
- В. Стрейнер, шейкер

2. К заготовочным цехам относят:

- А. горячий, холодный;
- Б. мясо-рыбный, овощной;
- В. горячий, мучной;
- Г. мясо-рыбный, мучной.

3. К доготовочным цехам относят:

- А. горячий, холодный;
- Б. мясо-рыбный, овощной;
- В. холодный, мучной;
- Г. мясо-рыбный, горячий.

4. К производственной группе помещений относят:

- А. торговый зал, бар, гардероб для персонала;
- Б. моечная столовой посуды, раздаточная, бар;
- В. холодный цех, горячий цех;
- Г. торговый зал, бар.

5. К торговой группе помещений относят:

- А. торговый зал, бар, гардероб для персонала;
- Б. моечная столовой посуды, раздаточная, бар;
- В. торговый зал, горячий цех;
- Г. торговый зал, бар, гардероб для посетителей.

6. К группе дигестивов относятся:

- А. Безалкогольные, а также сладкие и горькие алкогольные напитки с умеренным содержанием алкоголя, которые подаются перед едой, возбуждают аппетит
- Б. Очень крепкие либо содержащие много сока, калорийных фруктов и бульона коктейли
- В. Крепкие коктейли, часто содержащие кофейный ликер, а также крепкие спиртные напитки, обычно употребляемые после еды

7. Совокупность сотрудников ресторана, связанных между собой единством целей, совместным трудом по производству продукции, реализации и организации ее потребления – это:

- А. трудовой коллектив ресторана;
- Б. специализированные бригады работников ресторана;
- В. комплексные бригады работников ресторана;
- Г. администрация ресторана.

8. Предприятия общественного питания классифицируют в зависимости от характера производства:

- А. заготовочные, доготовочные, раздаточные, с законченным производственным циклом;
- Б. доготовочные, работающие на готовой продукции;
- В. раздаточные, работающие на сырье, кафе;
- Г. работающие на полуфабрикатах, общего типа.

9. Под «специализацией» производства понимается:

- А. услуги питания, услуги по изготовлению кулинарной продукции;
- Б. услуги по реализации кулинарной и кондитерской продукции;
- В. сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий;
- Г. автоматизация производства.

10. В состав складской группы помещений входят:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. Кладовая сухих продуктов;
- Б. Электрощитовая;
- В. Помещение разгрузочной;
- Г. Охлаждаемые камеры;



Д. Моечная.

11. Виды графиков выхода на работу, применяемые на предприятиях общественного питания:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. линейный, ленточный, график суммированного учета рабочего времени;
- Б. ленточный, дневной;
- В. комбинированный, двухбригадный;
- Г. ленточный, ненормированный;
- Д. комбинированный, нормированный.

12. Критерии оценки требований к обслуживающему персоналу:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. квалификация;
- Б. знание и соблюдение профессиональной этики; знание руководящих документов;
- В. профессиональная подготовка, способность к руководству (для метрдотеля);
- Г. теоретические знания.

13 Для подачи тропических коктейлей используют бокал:

- А. Харрикейн
- Б. Шампань флюте
- С. Мадерная рюмка

14. Услуги общественного питания отвечают следующим требованиям:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. соответствие культуры обслуживания целевому назначению, безопасности и экологичности, информативности;
- Б. точности и своевременности предоставления услуг, эргономичности, комфортности, эстетичности;
- В. наличие лицензии, своевременное предоставление информации населению;
- Г. регулирование отношений между потребителями и исполнителями.

15. Какие автоматизированные системы применяются в ресторанном бизнесе?

Выберите несколько вариантов ответа

- А. R-Keer;e;
- Б. FIDELIO;
- В. ПКО;
- Г. Tillypad XL;
- Д. Amadeus.

16. Общее правило в отношении последовательности потребления алкогольных напитков:

- А. Последовательность употребления коктейлей и напитков не зависит от степени содержания в них алкоголя
- Б. Лучше начинать с более крепких напитков, а затем переходить к легким и слабоградусным напиткам
- В. Лучше начинать с легких, слабоградусных напитков, а затем переходить к более крепким

17. Флейринг – это:

- А. Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
- Б. Приготовление авторского коктейля
- В. Один из способов налива

18. Основные виды обслуживания в общественном питании:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. комбинированный метод;
- Б. реализация продукции в залах; организация обслуживания официантами, барменами;
- В. самообслуживание;
- Г. реализация продукции через магазины, отделы кулинарии; обслуживание в пути следования.

19. Комплекс складских операций состоит из:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. разгрузки транспорта, приемки товара;
- Б. приемки товара по количеству и качеству, аукционной торговли;
- В. размещения товара на хранение, отпуска товаров, внутрискладского перемещения грузов;
- Г. краткосрочного хранения и отпуска товаров, установление норм оснащения;
- Д. отпуска товаров, разработки организационно-технических мероприятий.

20. Установите соответствие между типом предприятия питания и его определением:

А. Ресторан; Б. Кафе; В. Бар; Г. Буфет.	1. Специализированное предприятие питания для быстрого обслуживания посетителей за стойкой наряду с обслуживанием за столиками; 2. Предприятие питания, предоставляющее гостям ограниченный ассортимент блюд и напитков, кондитерских и других изделий в сочетании с отдыхом и развлечениями; 3. Предприятие питания, предоставляющее гостям широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий, в том числе фирменных и сложного приготовления бутербродов, напитков, булочных и кондитерских изделий, сладких блюд не сложного приготовления в сочетании с отдыхом и развлечениями; 4. Предприятие питания производит продажу с потреблением на месте ограниченного ассортимента из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. холодные закуски, напитки, покупные товары.
--	--

### Ситуационные задачи

1. Практическая ситуация: Вы руководитель службы питания (ресторана) при гостинице. Разработайте вариант меню на завтрак для группы туристов по типу СВ (Continental breakfast) и АВ (American breakfast).

2. Практическая ситуация: Вы возглавляете ресторан со средним чеком 2000 рублей на 100 посадочных мест. Рассчитать количество персонала зала.

3. Практическая ситуация: Вы руководитель службы питания при гостинице (3 звезды), количество номеров – 300. Составить схему организации горячего цеха с расстановкой производственных участков.

4. Практическая ситуация: Вы возглавляете коктейль-бар на 100 посадочных мест. Контактная стойка на 20 посадочных мест, остальных посетителей обслуживают за столиками. Рассчитать необходимое количество персонала зала.

5. Практическая ситуация: Вы руководитель ресторана при гостинице (5 звезд). Разработайте график выхода на работу для работников производства. Режим работы: с 10.00 до 24.00 без перерыва и выходных.

6. Практическая ситуация: Разработать меню и оформить заказ на банкет–коктейль на 35 человек.

7. Практическая ситуация: Вы администратор торгового зала ресторана и

принимаете заказ на выездное обслуживание на открытой площадке: опишите основные этапы проведения кейтеринга.

8. Практическая ситуация: Предприятие готовится к проведению банкета за столом на 20 человек по поводу семейного торжества. Определить площадь банкетного зала, общую длину банкетного стола и количество необходимого для обслуживания персонала.

9. Практическая ситуация: Рассчитать количество посетителей за день в лобби–баре при гостинице и определить общее количество потребляемых блюд и напитков. График загрузки составлять с учетом современных экономических условий.

10. Практическая ситуация: Схематично изобразить сервировку стола для завтрака на 2 персоны с указанием необходимой посуды.

11. Практическая ситуация: Вы менеджер торгового зала ресторана высшего класса. Вам предстоит подготовить торговый зал и провести обслуживание банкета за столом на 30 человек. Разработайте план мероприятий по подготовке к банкету.

12. Практическая ситуация: Составить меню завтрака для обслуживания по типу «шведский стол» в ресторане при гостинице.

13. Практическая ситуация: Ресторан европейской кухни на 60 посадочных мест при гостинице. Разработайте меню для ресторана с учетом современных требований, указав последовательность расположения закусок и блюд в меню.

14. Практическая ситуация: Вы возглавляете ресторан формата «free flow», в обед за час посещаемость составляет 200–250 человек. Какое количество кассовых терминалов необходимо для обслуживания посетителей?

15. Практическая ситуация: Разработать винную карту для ресторана итальянской кухни на 60 мест. К каждой позиции предложить блюдо или закуску.

16. Практическая ситуация: В банкетном зале ресторана проводится банкет с полным обслуживанием официантами на 40 человек. Рассчитайте потребность в столовой посуде и приборах, предложите схему сервировки стола.

17. Практическая ситуация: Ресторан готовится к обслуживанию по методу «банкет с частичным обслуживанием». Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд; сервировку стола на одного участника банкета и порядок процесса обслуживания.

18. Практическая ситуация: В ресторане на 100 посадочных мест, со средним чеком 2500 рублей работает 8 человек персонала зала. Как оптимально распределить должности для поддержания высокого уровня сервиса?

19. Практическая ситуация: Составить меню обеда в ресторане при гостинице для обслуживания по типу «шведский стол».

20. Практическая ситуация: Схематично изобразить сервировку стола для ужина на 2 персоны с указанием необходимой посуды.

21. Практическое задание: Гость ресторана заказал десерт, подающийся методом «фламбе». Описать какой инвентарь и аксессуары при этом будут использованы и какова технология проведения.

22. Практическая ситуация: У Вас кафе демократичного формата обслуживания на 100 посадочных мест с высокой проходимостью, разработайте ассортимент блюд и закусок.

23. Практическое задание: Гость ресторана заказал вино, требующее декантации. Описать какой инвентарь и аксессуары при этом будут использованы и какова технология проведения.

24. Практическая ситуация: Составить меню для группы туристов на ужин в ресторане I класса по типу «шведский стол».

25. Практическая ситуация: Разработать ассортимент реализуемой продукции для кафетерия на 50 посадочных мест.

26. Практическая ситуация: Рассчитать количество посетителей в день для кафетерия на 30 посадочных мест.

27. Практическая ситуация: Вы возглавляете ресторан класса люкс на 150

посадочных мест, какое количество обслуживающего персонала необходимо для качественного обслуживания гостей?

28. Практическая ситуация: Схематично изобразить сервировку стола для обеда на 2 персоны с указанием необходимой посуды.

29. Практическая ситуация: Составить меню для двух ресторанов с итальянской кухней. Средний чек одного ресторана – 2000 рублей, второго – 800 рублей.

### Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины <sup>3\*</sup>

На 20\_\_/20\_\_ учебный год в рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

---

---

---

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена  
на заседании кафедры протокол № \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Внесенные изменения утверждаю:

Начальник учебно-методического отдела \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

<sup>3\*</sup> Сведения о корректировке рабочей программы даются ежегодно. Если в программу не вносились изменения, то делается запись «изменения не вносились» и подписывается зав. кафедрой без указания даты и № протокола.